

# COMPETENCE 1052 F

La cuisinière électrique indépendante

La cucina elettrica per disposizione  
individuale

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

## Votre nouvel appareil

Avec ce nouvel appareil, vous pourrez faire cuire et rôtir plus facilement et aurez ainsi beaucoup de plaisir à cuisiner.

Afin de profiter de tous les avantages techniques de cet appareil, vous voudrez bien lire ce mode d'emploi très attentivement.

Conservez bien le mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

La table des matières vous permet de trouver rapidement tout ce qu'il est important de savoir. Bien entendu, nous vous donnons, dans les différents chapitres, de nombreux conseils, par exemple pour faire de la pâtisserie ou préparer des rôtis, ou bien pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

En cas d'anomalies de fonctionnement, vous trouverez également, aux dernières pages, des conseils pour y remédier vous-même.

Si ces conseils ne sont pas suffisants, notre service après-vente est toujours à votre entière disposition.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil en cuisinant et en réalisant rôtis et gâteaux.

# Table des matières

<b>Indications importantes</b>	
Elimination compatible avec l'environnement de l'emballage et de l'ancien appareil	4
Raccordement de l'appareil	4
Indications générales de sécurité	6
Pour éviter d'endommager l'appareil	7
<b>Description de l'appareil</b>	
Panneau de commande	8
Equipement	9
Accessoires	10
<b>Avant la première utilisation</b>	
Premier nettoyage préalable	11
<b>Plaques de cuisson</b>	
Equipement des plaques de cuisson	12
Ustensiles de cuisine appropriés	13
<b>Commande des plaques de cuisson</b>	
Interrupteurs des plaques de cuisson	14
Valeurs indicatives de réglage des plaques de cuisson	15
<b>Four</b>	
Fonctions du four	16
Mise en service et hors service	16
<b>Applications</b>	
Cuire au four	17
Tableaux pour la cuisson au four	18
Conseils pour la cuisson au four	19
Rôtir	20/21
Tableaux de rôtissage	22
Grillade	23
Tableaux de grillade	23
<b>Nettoyage et entretien</b>	
Emplacement de cuisson avec plaques de cuisson en fonte	25
Extérieur de l'appareil	26
Four	26
Remplacer la lampe du four/nettoyer la vitre	26
Démonter et replacer la porte du four	27
Démonter et remonter les grilles amovibles	28
Démonter et remonter le chariot à ustensiles	29
<b>Que faire si ...</b>	30
<b>Raccordement de l'appareil</b>	30/31
<b>Service après-vente</b>	32

# Indications importantes

## Isolation écologique

Le four est pourvu en usine d'une isolation écologique. Cette isolation a été contrôlée par des instituts indépendants pour sa teneur en substances nocives et a été classée comme étant sans risques.

## Élimination compatible avec l'environnement de l'emballage et de l'ancien appareil

### Emballage

En tant qu'entreprise soucieuse de l'environnement, AEG contribue depuis longtemps avec succès à limiter au minimum nécessaire l'utilisation de matériaux d'emballage.

Tous les matériaux d'emballage utilisés pour le transport sont compatibles avec l'environnement et réutilisables. Les pièces en bois ne sont pas traitées chimiquement. Les cartonnages sont fabriqués pour 80% à 100% à partir de vieux papiers. Les films sont en polyéthylène (PE), les rubans en polystyrène (PS). Les matériaux sont constitués d'hydrocarbures purs et sont recyclables. Le traitement et la réutilisation permettent d'économiser des matières premières et de diminuer le volume de déchets. Vous pouvez rendre l'emballage au revendeur chez lequel vous avez acheté l'appareil.

### Ancien appareil

Avant d'éliminer votre ancien appareil, enlever le câble d'alimentation électrique et le rendre inutilisable. Amenez l'ancien appareil à un centre de récupération de matériaux. Vous trouverez les adresses auprès de votre administration communale.

## Raccordement et placement de l'appareil

Le raccordement et le placement de l'appareil peuvent uniquement être effectués par un **spécialiste agréé** (voir également chapitre «Raccordement de l'appareil» à la fin de ce mode d'emploi).

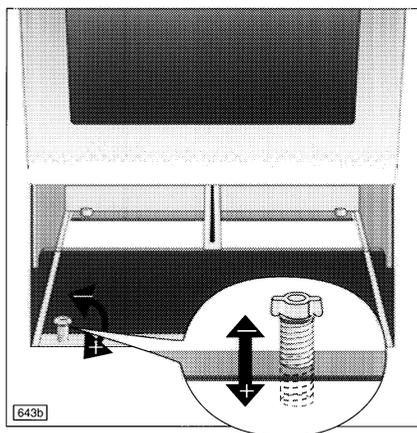
Veillez respecter cette prescription sous peine de perte du droit à la garantie en cas de dommages dans le cas contraire.

- Les placages ou les revêtements plastiques des meubles entourant la cuisinière doit être mis en œuvre avec une colle résistant à la chaleur (100 °C). Si les placages ou les revêtements plastiques ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur, le revêtement peut se déformer ou se détacher.
- En ce qui concerne la protection contre l'incendie, l'appareil correspond au type Y (EN 60335-2-6). Seuls les appareils de ce type peuvent être installés unilatéralement contre une armoire haute ou une paroi.
- La distance entre la cuisinière et la hotte d'aspiration doit être au moins égale à la valeur mentionnée dans les instructions de montage de la hotte d'aspiration.

## Pieds réglables

Selon les besoins, allonger (+) ou raccourcir (-) les pieds réglables en les tournant dans le sens approprié jusqu'à ce que la cuisinière se trouve d'aplomb. Les pieds réglables se laissent facilement tourner lorsqu'on bascule légèrement la cuisinière pour délester les pieds.

Pour avoir accès aux pieds réglables, vous devez d'abord enlever le chariot à ustensiles (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).



# Indications importantes

## Indications générales de sécurité

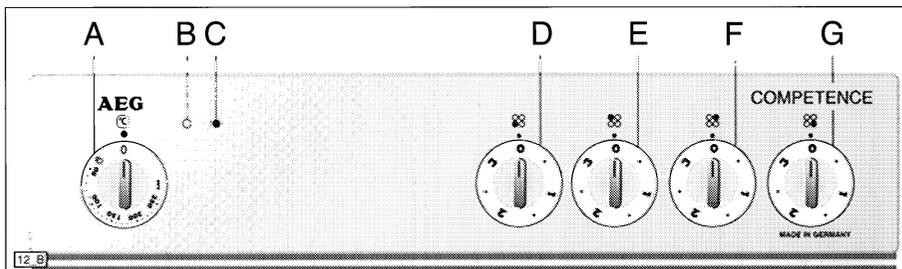
- Cet appareil ne peut pas être utilisé dans un but non conforme, mais uniquement pour cuire, rôtir ou griller des aliments à caractère ménager.
- Employez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments.
- Lorsque vous cuisez, rôtissez ou grillez, les plaques de cuisson ou la porte du four deviennent chauds. Maintenez pour cette raison toujours les petits enfants à distance.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne peuvent pas entrer en contact avec des plaques de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- N'employez pas les plaques de cuisson ni le four pour chauffer la pièce.
- Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement. Si vous préparez des aliments dans l'huile ou la graisse (pommes frites, p. ex.), veillez à rester à proximité.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés au four, 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. Nous recommandons de laisser refroidir les aliments après la cuisson pendant env. 10-15 min avec la porte du four fermée.
- En cas de dérangement de l'appareil, enlever les fusibles ou les débrancher.

## Pour éviter d'endommager l'appareil:

- Ne couvrez pas le four de film d'aluminium et ne placez pas de lèchefrite, platine de four, casserole, etc. sur le fond, sinon l'émail du four pourrait être endommagé par l'accumulation de chaleur ainsi provoquée.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'enlèvent ainsi plus facilement et n'ont pas l'occasion de cuire dans le matériau.
- Les jus de fruits qui s'écoulent de la plaque de cuisson forment des taches qui ne partent plus. Pour les gâteaux très humides, employez la lèchefrite ou la lèchefrite combinée.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud. Cela peut endommager l'émail.
- Ne conservez pas d'objets inflammables dans le four, le chariot à ustensiles ou sur les plaques de cuisson. Ils peuvent s'enflammer lors de la mise en service.
- Ne vous asseyez pas sur la porte ouverte du four, le chariot du four ou les plaques de cuisson.
- Ne pas placer de récipients en plastique sur les plaques de cuisson chaudes.
- Ne pas préparer d'aliments dans des récipients en plastique sur les plaques de cuisson chaudes.
- Pour raisons de sécurité, le nettoyage de l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou nettoyeur à haute pression est **défendu!**
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four.

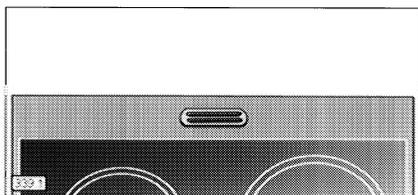
# Description de l'appareil

## Panneau de commande



- A Sélecteur de température**
- B** Lampe de contrôle de fonctionnement
- C** Lampe de contrôle de température
- D** Plaque de cuisson avant gauche
- E** Plaque de cuisson arrière gauche
- F** Plaque de cuisson arrière droite
- G** Plaque de cuisson avant droite

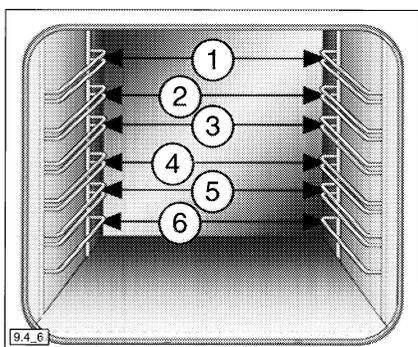
## Equipement



### Evacuation des vapeurs du four

Les vapeurs produites par le four sont dirigées directement vers le haut, par le conduit se trouvant à l'arrière de la table de cuisson, et peuvent ainsi être aspirées par la hotte.

## Niveaux d'enfournement



De chaque côté du four se trouvent des grilles à gradins ayant chacune 6 niveaux d'enfournement permettant d'y introduire les accessoires.

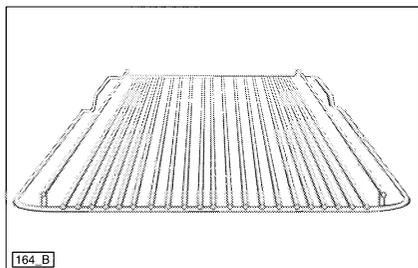
Veillez tenir compte du fait que les niveaux sont comptés **de haut en bas**.

# Description de l'appareil

## Accessoires

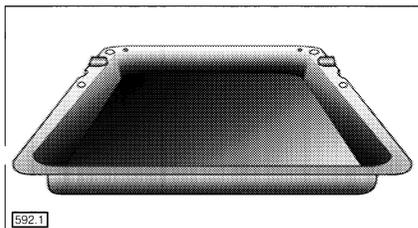
Les éléments insérables suivants font partie des fournitures:

### Grille

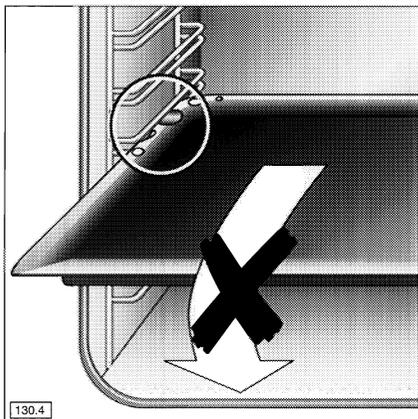


Pour les ustensiles de cuisine (plats), les moules, les rôtis et les grillades.

### Lèche-frite multi-usages



Pour les gâteaux juteux ou les rôtis, peut servir de tôle à pâtisserie ou bien de récipient pour recueillir le jus et les graisses.



### Sécurité contre le basculement

Pour les appareils avec porte abattante, tous les éléments insérables sont équipés d'une sécurité contre le basculement afin qu'ils ne soient pas tirés involontairement.

# Avant la première utilisation

## Premier nettoyage

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez-le à fond.

1. N'essuyez la façade de l'appareil qu'avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergent agressifs et récurants (vous endommageriez les surfaces).

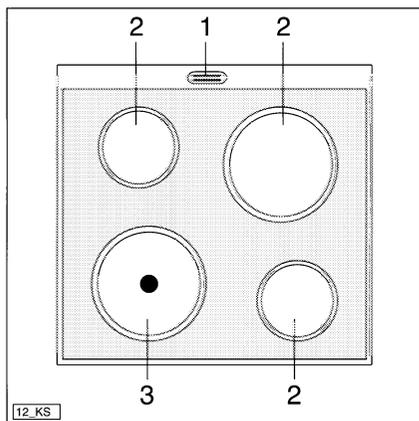
Sur les appareils à façade en acier inox, utilisez les produits de traitement de l'inox en vente habituelle dans le commerce. Ces produits laissent en même temps une pellicule qui empêche l'apparition des traces de doigts.

2. Retirez tous les accessoires et les grilles enfournables puis nettoyez-les avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle.
3. Lavez également l'intérieur du four avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle. Séchez-le ensuite.

# Plaques de cuisson

## Equipement de l'emplacement de cuisson

Votre emplacement de cuisson est équipé des plaques de cuisson suivantes:



- 1** = Sortie de vapeur du four
- 2** = plaque de cuisson normale  
14,5 cm et 22 cm  $\varnothing$
- 3** = plaque de cuisson rapide 18 cm  $\varnothing$

### Plaque de cuisson normale (= 2)

Dans la plaque de cuisson normale en fonte est intégrée une résistance dont la puissance électrique est adaptée à la taille de la plaque de cuisson.

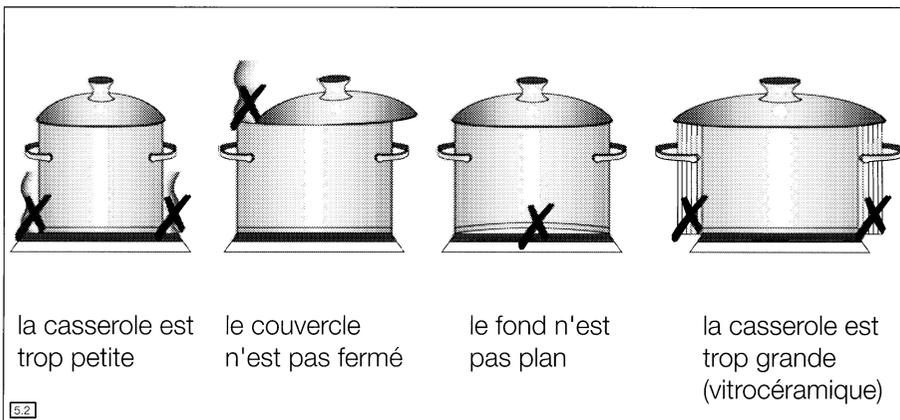
### Plaque de cuisson rapide (= 3)

La plaque de cuisson rapide avec le point est équipée d'une puissance électrique plus élevée pour optimiser le temps de pré-cuisson tout en diminuant la consommation énergétique.

## Ustensiles de cuisson appropriés

### Meilleure est la casserole, meilleur est le résultat de cuisson:

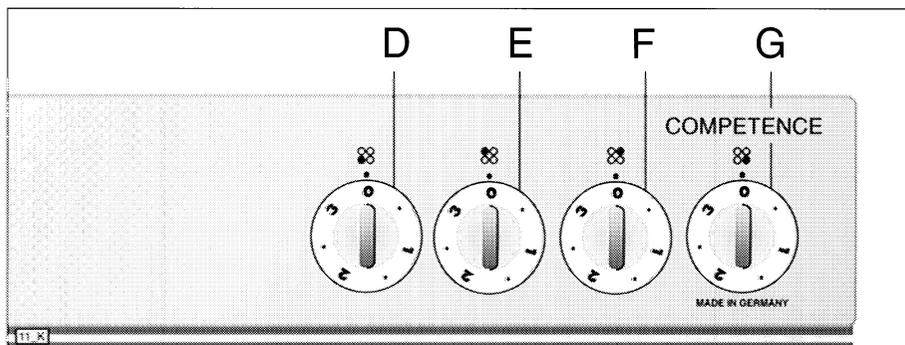
- Une bonne casserole se reconnaît à son fond.
- Le fond doit être aussi épais et aussi plan que possible, il ne peut pas non plus être rugueux (p.ex. pour les casseroles en fonte), sinon il provoque des griffes lorsqu'on déplace la casserole.
- Le fond de la casserole et la plaque de cuisson doivent avoir la même taille. Veillez à ce que la casserole se trouve exactement sur la plaque de cuisson.
- Les plaques de cuisson devraient toujours être propres, des plaques de cuisson et des fonds de casseroles encrassés n'endommagent pas seulement la plaque de cuisson, mais augmentent également la consommation électrique.
- Profitez de la chaleur restante. Coupez la plaque de cuisson en temps utile avant la fin de la cuisson.
- Vous gaspillez de l'énergie si ...



- En cas d'utilisation de casseroles spéciales, vous devez en outre suivre les indications du fabricant de la casserole.

# Utilisation des plaques de cuisson

## Interrupteurs de plaques de cuisson



Avec les interrupteurs de plaques de cuisson, vous réglez la puissance de chauffage au choix sur 6 niveaux entre «0» et «3»:

- = puissance la plus faible
- 3 = puissance la plus élevée

## Cuire sur les plaques de cuisson

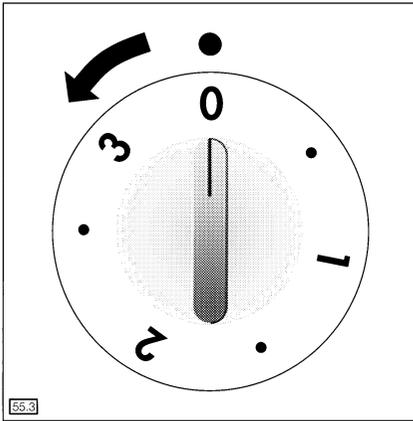
### Procédez comme suit:

1. Pour précuire ou saisir les aliments, sélectionner une puissance élevée.
2. Dès que de la vapeur apparaît ou que la graisse est chaude, revenir en arrière à la puissance de chauffe requise pour la cuisson.

### Indication:

Les indications du tableau suivant sont des valeurs indicatives. La position correcte de l'interrupteur pour un processus de cuisson donné dépend de la qualité des casseroles et de la nature et de la quantité des aliments.

## Valeurs de référence pour le réglage des plaques de cuisson



L'utilisation des plaques de cuisson réglables selon 6 niveaux est reprise dans l'énumération suivante:

- 0 Chaleur restante, position hors service
- Maintenir au chaud, poursuite de la cuisson de petites quantités  
**(puissance la plus faible)**
- 1 Poursuite de la cuisson
- Poursuite de la cuisson de grandes quantités, rôtir de grosses pièces
- 2 Rôtir, préparation de roux
- Rôtir
- 3 Saisir, faire revenir **(puissance la plus élevée)**

Il est recommandé de régler sur 3 pour saisir ou faire revenir et de laisser cuire les aliments à longue durée de cuisson sur une position de poursuite de cuisson ou de rôtissage.

# Four

## Les fonctions du four

Pour le four, vous avez le choix entre différents modes de chauffage:



### Chaleur conventionnelle voûte/sole

La chaleur se diffuse uniformément par le haut et par le bas. Elle est adaptée pour faire cuire et rôtir sur **un niveau**.

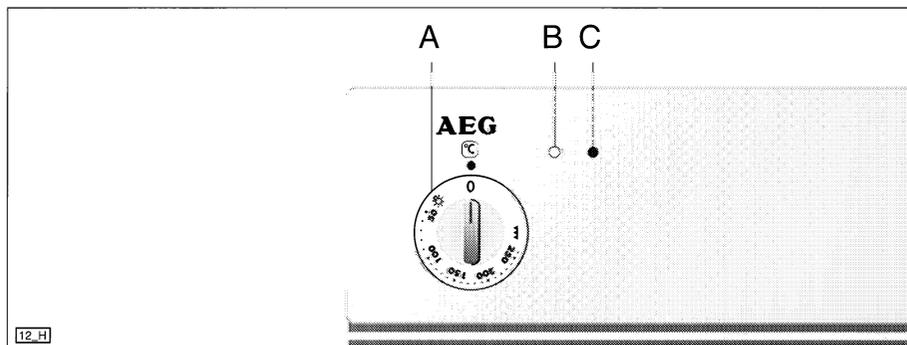


### Grillades de surface

Ici, la chaleur vient de la résistance du grill se trouvant sur la voûte du four. Les grillades de surface conviennent en particulier pour faire griller des morceaux de viande ou des aliments plats, par exemple des steaks, des escalopes, du poisson ou encore du pain de mie.

## Mise en service et hors service

Chaleur supérieure/chaleur inférieure, grillade.



### Procédez comme suit:

Régler la température avec le **sélecteur de température A**.

La lampe de contrôle du four **B** s'allume dès que le four est en service.

La lampe de contrôle du four **C** reste allumée tant que le four chauffe et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

### Préchauffer

Il n'est en général pas nécessaire de préchauffer le four. Lorsqu'un préchauffage du four est recommandable, cela est mentionné dans les tableaux.

Si vous souhaitez préchauffer le four, réglez le **sélecteur de température A** sur la température souhaitée, requise pour la cuisson.

Le four est suffisamment préchauffé lorsque la lampe de contrôle de température **C** s'éteint.

# Applications

## Cuire au four

### Moules à pâtisseries

☐ Les moules à pâtisseries en métal foncé et les moules à pâtisseries revêtus conviennent pour chaleur supérieure/chaleur inférieure.

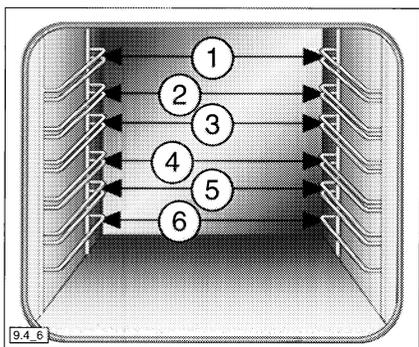
**Placez l'inclinaison de la platine de four vers l'avant!**

### Plans de cuisson

Veillez à tenir compte de ce que les plans de cuisson sont comptés **de haut en bas**.

**Cuire avec chaleur supérieure/chaleur inférieure** n'est possible que pour un seul plan de cuisson à la fois. (plans de cuisson, voir tableaux).

Toujours placer les moules à gâteaux au milieu de la grille. Vous pouvez également cuire dans deux moules à la fois. Placez alors les moules l'un à côté de l'autre sur la grille. Le temps de cuisson ne s'allonge que très peu.



### Indications concernant les tableaux de cuisson

Dans les tableaux, vous trouverez une sélection de plats avec les températures, durées de cuisson et plans de cuisson requis.

Pour les températures et les durées de cuisson, on indique des plages de valeurs, celles-ci dépendant de la composition de la pâte, de la quantité et du moule utilisé.

La première fois, nous recommandons de régler la valeur de température la plus basse et de ne sélectionner une température plus élevée qu'en cas de besoin, p.ex. lorsqu'on souhaite un brunissement final ou que le temps de cuisson est trop long.

Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes pour une recette, orientez-vous selon une pâtisserie comparable.

Coupez le four 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson (chaleur restante).

Sauf indication contraire, les tableaux s'appliquent lorsque les plats sont placés dans le four froid.

# Tableau de cuisson au four

Type de pâtisserie	☰ Chaleur supérieure/inférieure		Durée pour tous les types de cuisson h:min
	Plan de cuisson depuis le haut	Température °C	
<b>Pâtisseries moulées</b>			
Kougelhof	5.	160-180	0:50-1:10
Pâte sablée/cake	5.	150-170	1:10-1:30
Pâte à biscuit	5.	160-180	0:25-0:40
Fond de tarte: pâte Brisée	5.	190-210*	0:10-0:25
Fond de tarte: pâte molle	5.	170-190	0:20-0:25
Tarte aux pommes couverte	5.	170-190	0:50-1:00
Gâteau salé (quiche lorraine, etc.)	5./6.	180-200	0:30-1:10
Tarte au fromage/fromage blanc	5.	160-180	1:00-1:30
<b>Pâtisseries sur platine de four</b>			
Pâte levée (brioche, etc.)	3.	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël	3.	160-180*	0:40-1:00
Pain (seigle) au début	5.	250*	0:20
ensuite		160-180	0:30-1:00
Choux à la crème/éclairs	3.	190-210	0:25-0:40
Biscuit roulé	3.	180-200*	0:10-0:20
Gâteaux recouverts de pâte sablée	3.	170-190	0:20-0:40
Gâteau au beurre/sucre	3.	190-210*	0:15-0:30
Gâteau aux fruits	3.	170-190	0:25-0:50
(sur pâte levée/pâte molle) <sup>1</sup>			
Gâteau aux fruits sur pâte Brisée <sup>1</sup>	3.	170-190	0:40-1:20
Gâteau sur platine de four avec garniture fragile	3.	170-190	0:40-1:20
(p.ex. fromage blanc, crème)			
Pizza (avec garniture importante) <sup>1</sup>	5.	190-210*	0:30-1:00
Pizza (mince)	5.	230-300*	0:10-0:25
Pain plat	3.	275-300*	0:08-0:15
<b>Biscuits</b>			
Biscuits à base de pâte Brisée	3.	170-190*	0:06-0:20
Petits gâteaux secs	3.	160-180*	0:10-0:40
Biscuits à base de pâte molle	3.	170-190	0:15-0:20
Meringue	3.	100-120	2:00-2:30
Macarons	3.	120-140	0:30-0:60
Biscuits à base de pâte levée	3.	170-190	0:20-0:40
Biscuits à base de pâte feuilletée	3.	190-210*	0:20-0:30
Petits pains (salés)	5.	180-220*	0:20-0:35

Les mentions en grasses vous indiquent à chaque fois le type de cuisson le plus avantageux.

\* préchauffer le four

<sup>1</sup> employer la lèche-frite combinée

# Applications

## Conseils pour réussir les pâtisseries

**Pour vérifier si le gâteau est bien cuit**

Piquez l'endroit le plus haut de la pâte avec un bâtonnet en bois. Si celui-ci ressort complètement sec, vous pouvez arrêter le four et utiliser la chaleur résiduelle.

**Le gâteau s'affaisse (il tombe, devient pâteux, perd son homogénéité, des traces d'eau apparaissent)**

Vérifiez votre recette. La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Observez bien les temps de pétrissage, notamment si vous utilisez des robots de cuisine.

**Le dessous est trop clair (pas suffisamment coloré)**

Utilisez un moule foncé la prochaine fois ou bien enfournez le gâteau à un niveau plus bas (descendez-le d'un gradin).

**Le gâteau avec une garniture humide/le gâteau au fromage blanc n'est pas complètement cuit**

La prochaine fois, choisissez une température plus basse et un temps de cuisson plus long.

# Applications

## Rôtir

### Plat à rôtir

Pour rôtir, vous pouvez utiliser tout plat résistant à la chaleur. Dans le cas de plats avec poignées en plastique, veiller à ce que celles-ci soient résistantes à la chaleur.

Vous pouvez rôtir les gros rôtis directement dans la lèche-frite ou sur la grille placée au-dessus de la lèche-frite.

**Si vous rôtissez dans des plats (en particulier en petites quantités), le four se salit moins fortement!**

Plats	Plat/forme à rôtir		Lèche-frite	
	sans couvercle	avec couvercle	sans grille	avec grille
Rôti de porc	×			
Rôti d'agneau	×			
Rôti de mouton	×			
Rôti de veau		×		
Rôti de viande marinée		×		
Bœuf en daube		×		
Rôti de viande hachée	×			
Canard	×			
Oie				×
Jarret de porc 1-2 pièces 3-4 pièces	×			×
Poulet 1-2 pièces 3-4 pièces	×			×
Dinde/dindonneau			×	
Petite volaille	×			
Rosbif	×			
Filet	×			
Gibier	×			
Poisson	×			
Viande surgelée		×		

### **Indications concernant les tableaux de rôtissage**

Dans les tableaux, vous trouverez des indications de température, durée de cuisson et plans de cuisson pour diverses sortes de viandes. Les durées de cuisson sont données simplement à titre indicatif.

Nous recommandons de rôtir la viande et le poisson au four seulement à partir de 1 kg. Le temps de cuisson dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Afin d'éviter de brûler le jus de viande ou la graisse, nous recommandons de placer un peu de liquide dans le plat à rôtir.

Retourner le rôti après la moitié du temps de cuisson.

Les indications de plan de cuisson s'appliquent à la cuisson avec ou sans séparation de four (si présente). Pour les rôtis de grande taille (plus de 2 kg), la séparation de four est à enlever.

Coupez le four 10-15 minutes avant la fin du temps de cuisson (chaleur restante).

# Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	☐ Chaleur supérieure/inférieure		Durée pour h:min
		Plan de cuisson de-puis le haut	Température °C	
<b>Viande de bœuf</b>				
Bœuf braisé	1-1,5 kg	3.	220-250	2:00-2:30 par cm ép.
- saignant	par cm ép.	3.	250-☐*	0:05-0:06
- à point	par cm ép.	3.	250-☐*	0:06-0:08
- bien cuit	par cm ép.	3.	210-250*	0:08-0:10
<b>Viande de porc</b>				
Epaule, jambon, nuque	1-1,5 kg	3.	210-220	1:30-2:00
Côtelettes, côtelettes fumées	1-1,5 kg	3.	180-190	1:00-1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg	3.	170-180	0:45-1:00
Jarrets de porc (précuits)	750 g-1 kg	3.	210-220	1:30-2:00
<b>Viande de veau</b>				
Rôti de veau	1 kg	3.	210-220	1:30-2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg	3.	210-225	2:00-2:30
<b>Agneau</b>				
Gigot d'agneau/rôti d'agneau	1-1,5 kg	3.	210-220	1:15-2:00
Selle d'agneau	1-1,5 kg	3.	210-220	1:00-1:30
<b>Gibier</b>				
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	2.	220-250	0:25-0:40
Râble de chevreuil/cerf	1,5-2 kg	3.	210-220	1:00-1:30
Cuissot de chevreuil/cerf	1,5-2 kg	3.	200-210	1:15-1:50
<b>Volaille</b>				
Demi-poulet, 2-4 pièces	par 0,4-0,5 kg	3.	220-250	0:35-0:50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	3.	220-250	0:45-1:15
Canard	1,5-2 kg	3.	210-220	1:00-1:30
Oie	3,5-5 kg	5.	200-210	2:30-3:00
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg	5.	200-210	1:30-2:20
	4-6 kg	5.	180-200	2:30-4:00
<b>Poisson (à l'étuvée)</b>				
Poissons entiers	1-1,5 kg	3.	210-220	0:45-1:15

\* préchauffer le four

# Applications

## Grillade

### Comment procéder:

1. Placer le **sélecteur de température A** sur le symbole .
2. **Toujours préchauffer le four vide pendant 5 minutes.**

### Placer la grille

Toujours placer la grille de telle façon que les deux rails de guidage soient orientés vers le haut. Les petites bosses (sécurité anti-basculement) à droite et à gauche doivent être orientées vers le bas et être situées à l'arrière dans la zone de cuisson.

Si vous placez la grille en même temps que la lèchefrite, placez les bosses exactement dans les deux renfoncements de la lèchefrite. Placer également la lèchefrite avec la sécurité anti-basculement vers l'arrière.

### Indications concernant les tableaux de grillade

Les durées de grillade sont données simplement à titre indicatif et dépendent de la nature et de la qualité des aliments à griller.

La grillade convient particulièrement pour les morceaux de viande et de poisson de forme aplatie.

**Toujours griller avec la porte du four fermée, cela diminue la consommation énergétique!**

Pour griller, employer la lèchefrite et la grille placées ensemble dans le 2<sup>e</sup> plan de cuisson **à partir du haut.**

Retourner les morceaux de viande et de poisson après la moitié du temps de grillade.

## Tableau de grillade

Aliments à griller	Plan de cuisson lèchefrite/grille depuis le haut	Durée de grillade	
		1 <sup>er</sup> côte	2 <sup>e</sup> côte
Boulettes	2.	8-10 min	6- 8 min
Filet de porc	2.	10-12 min	6-10 min
Saucisses	2.	8-10 min	6- 8 min
Filet de bœuf, filet de veau	2.	6- 7 min	5- 6 min
Filet de boeuf, rosbif (env. 1 kg)	2.	10-12 min	10-12 min
Toasts garnis	2.	6- 8 min	
Toasts	2.	2- 3 min	2- 3 min

## Couvercle de fermeture

Pour nettoyer l'emplacement de la cuisinière, vous pouvez enlever le couvercle de fermeture.

A cet effet, ouvrez le couvercle de fermeture (à la verticale) et enlevez à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis situées à gauche et à droite.

Le remontage se fait dans l'ordre inverse (placer le couvercle de fermeture et fixer les 2 vis).

Si du liquide ou des objets se trouvent sur le couvercle de fermeture, enlever d'abord ceux-ci avant d'ouvrir le couvercle de fermeture.

Le couvercle de fermeture ne peut être refermé que lorsque les plaques de cuisson sont entièrement refroidies.

# Nettoyage et entretien

## Table de cuisson avec plaques en fonte

Veillez nettoyer les encrassements des plaques en fonte grise avec du sablon ou une éponge à récurer. Puis faites-les chauffer légèrement et laissez-les sécher.

Tenez compte du fait que ces produits de nettoyage ne conviennent pas pour le bord en acier inox des plaques de cuisson et pour la table de cuisson en acier inox, étant donné qu'ils rayent.

En raison de la contrainte thermique lors de l'opération de cuisson, le bord en inox des plaques et la table de cuisson en inox peuvent légèrement changer de couleur. Ce phénomène est une réaction physique (colorations provoquées par l'échauffement).

Vous pouvez éliminer ces colorations avec «WK-Top» ou «Stahlfix».

Pour éviter le risque de corrosion entre le bord des plaques de cuisson et la table de cuisson, nous vous prions de bien vouloir tenir compte des points suivants:

- Ne posez pas de pièces humides ou mouillées sur les plaques de cuisson;
- Avant de mettre les ustensiles de cuisine en place, séchez-les bien;
- Le diamètre du fond de la casserole et celui de la plaque devraient correspondre (ne jamais être plus petit!);
- Après avoir nettoyé la plaque de cuisson, faites-la chauffer quelques instants pour la faire sécher.

Veillez à ce que les cache-plaques ou le couvercle-ornement des plaques de cuisson (si elles en sont dotées) soient secs à l'intérieur quand vous les posez sur les plaques de cuisson.

### Remarque:

Pour entretenir les plaques de cuisson, vous pouvez utiliser de temps en temps un peu d'huile pour machine à coudre (les polir ensuite avec du papier), ou d'autres produits de nettoyage et d'entretien comme «Collo-Elektrol», en vente au Service après-vente AEG.

N'utilisez jamais de beurre, de lard ou d'autres choses semblables!

# Nettoyage et entretien

## Partie extérieure de l'appareil

Frotter la face avant de l'appareil avec un linge humide et une savonnée tiède. Ne pas employer d'agents abrasifs, de produits mordants ni d'objets abrasifs.

## Four

Nettoyer le four après chaque utilisation à l'aide de savonnée à laquelle on a ajouté quelques gouttes de vinaigre. Enlever les salissures résistantes à l'aide d'un produit spécial de nettoyage pour four.

En cas d'utilisation de sprays pour four, absolument respecter les instructions du fabricant.

## Eclairage du four

Vous pouvez éclairer le four pour le nettoyer. A cet effet, tourner le sélecteur de fonction ou le sélecteur de température sur la position lampe .

## Accessoires

Rincer les accessoires après chaque utilisation et bien les sécher. Faire tremper brièvement pour faciliter le nettoyage.

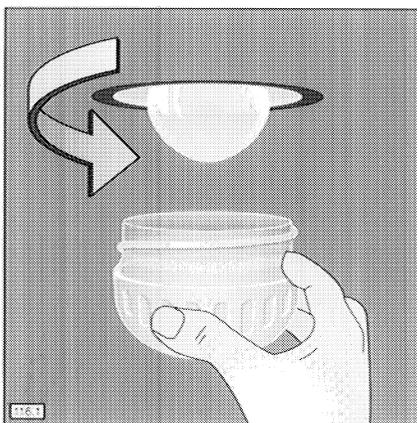
## Pour remplacer la lampe d'éclairage du four/nettoyer le verre protecteur

**Attention: mettre le four hors tension avant toute intervention! (Dévissez les fusibles ou actionnez le coupe-circuit se trouvant dans le coffret à fusibles.)**

Posez un chiffon sur le fond du four.

Retirez le verre protecteur en tournant vers la gauche et nettoyez-le.

**Remplacez l'éclairage de voûte par une lampe de 40 watts, 230 V, résistant à une chaleur de 300 °C.**

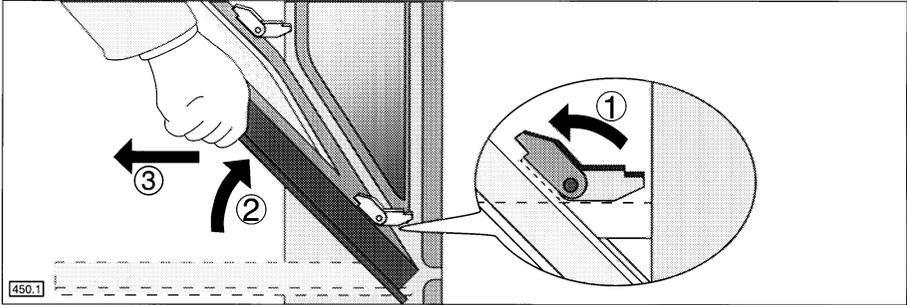


Remettez le verre protecteur en place (en tournant vers la droite). Sortez le chiffon du four.

## Pour démonter la porte du four et la remettre en place

### Démontage

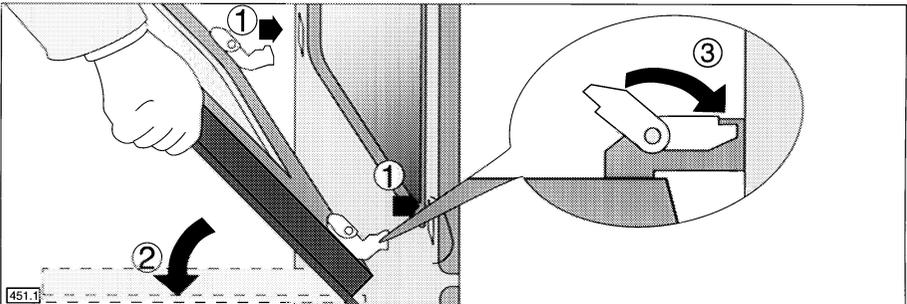
Ouvrez complètement la porte et remontez les deux leviers de blocage sur les charnières (articulations) de la porte (1).



Saisissez la porte avec les deux mains, par les bords gauche et droit (pas par la poignée de la porte), soulevez-la dans le sens de la fermeture, comme si vous vouliez la refermer (2) et retirez-la par l'avant (3).

### Mise en place

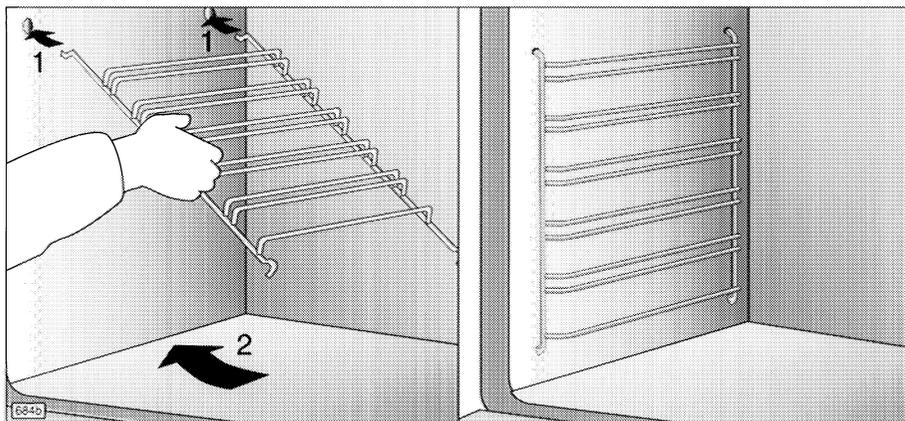
Saisissez la porte avec les deux mains, par les bords gauche et droit (pas par la poignée de la porte). Engagez les deux tenons des charnières dans les fentes correspondantes, par le haut en inclinant la porte (1), abaissez la porte complètement (2) et faites revenir les leviers de blocage à leur position initiale (3).



## Nettoyage et entretien

### Pour démonter et remonter les grilles à gradins

Pour le nettoyage des parois latérales du four, vous pouvez retirer les grilles à gradins.



Tirez la grille en bas vers l'intérieur et décrochez-la en haut.

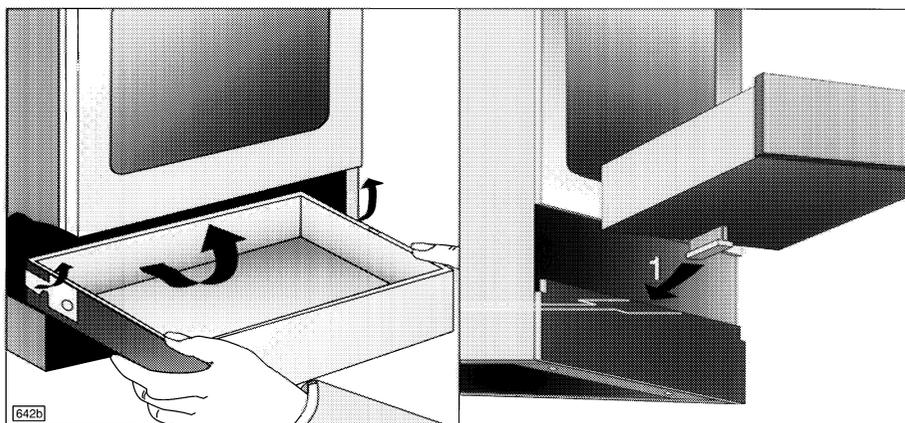
Le remontage se fait dans l'ordre inverse (voir figure).

## Enlever/remettre le chariot à ustensiles

En dessous de la porte du four, se trouve un chariot à ustensiles extractible. Il sert au rangement de plats et accessoires.

### Pour enlever le chariot à ustensiles de l'appareil:

- Tirer le chariot à ustensiles aussi loin que possible hors de la cuisinière.
- Soulever quelque peu le chariot à ustensiles, de façon à ce qu'il puisse être levé en oblique hors du guide de chariot.
- Lors de la remise en place, veiller à ce que le guide central du chariot à ustensiles se verrouille dans le rail central de guidage (1).



- Abaisser le chariot à ustensiles à l'horizontale et l'insérer.

### Indication:

Lors de l'utilisation du four, il peut se produire une accumulation de chaleur dans le chariot à ustensiles.

### ATTENTION! Ne pas y ranger d'objets inflammables tels que p.ex.:

- produits de nettoyage
- sacs en plastique
- poignées à plats
- papier

etc., et **en aucun cas de sprays de nettoyage de four!**

# Que faire si.../Raccordement de l'appareil

## ... le four ne chauffe pas ?

Vérifier si

- tous les réglages appropriés ont été effectués,
- le fusible de l'installation domestique (armoire à fusibles) a déclenché.

Si les fusibles déclenchent plusieurs fois, veuillez appeler un électricien.

## ... l'éclairage du four tombe en panne ?

- remplacer l'ampoule de la lampe du four (voir nettoyage et entretien).

Si vous faites appel au service après-vente pour une raison concernant l'une ou l'autre des indications mentionnées ou en raison de manipulations incorrectes de l'appareil, la visite du technicien de service après-vente ne sera pas gratuite pendant la période de garantie non plus.

## Raccordement de l'appareil

Le raccordement et le placement de l'appareil neuf peuvent uniquement être effectués par un **spécialiste agréé** (voir également chapitre «Raccordement de l'appareil» à la fin de ce mode d'emploi).

Veuillez respecter cette prescription sous peine de perte du droit à la garantie en cas de dommages dans le cas contraire.

Cet appareil est conforme aux normes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6  
concernant la sécurité d'appareils électriques à usage domestique et comparables.
- DIN 44546/44547/44548  
concernant les caractéristiques d'utilisation de cuisinières électriques à usage domestique.
- EN 55104/VDE 0875 partie 14-2
- EN 55014/VDE 0875 partie 14-12.93
- EN 61000-3-2/VDE 0838 partie 2
- EN 61000-3-3/VDE 0838 partie 3  
concernant les exigences de base de sécurité pour la compatibilité électromagnétique (CEM).

Pour le raccordement de l'appareil, on peut utiliser

- des conducteurs avec isolation caoutchouc (type H05RRR-F avec conducteur de terre jaune/vert)
- des conducteurs à isolation PVC (type H05VV-F avec conducteur de terre jaune/vert) ou des conducteurs de qualité supérieure!

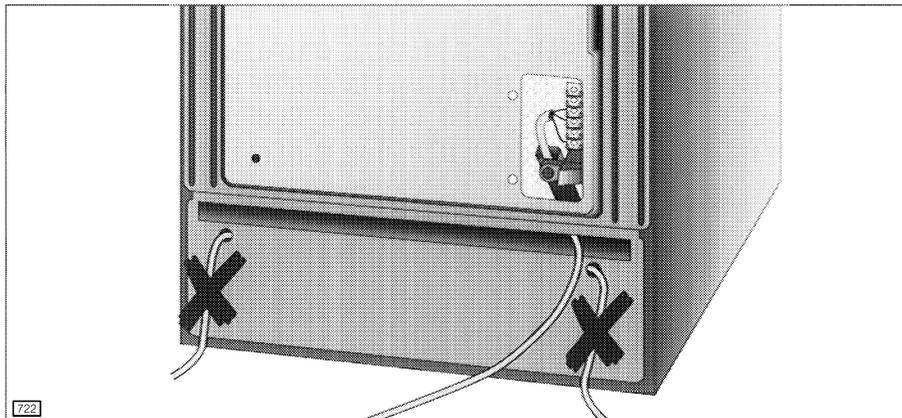
**CE** Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- 73/23/EWG du 19. 02. 1973 (directive basse tension)
- 89/336/EWG du 03. 05. 1989 (directive CEM y compris directive modificatrice 92/31/CE).

## Raccordement de l'appareil

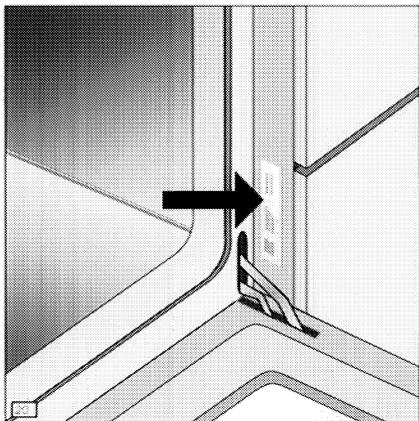
- L'installation électrique doit comprendre un dispositif permettant de séparer cet appareil du réseau avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Comme dispositifs appropriés de coupure, sont valables p.ex. des coupe-circuit protecteurs de ligne, des fusibles (les fusibles vissés sont à enlever du support), des disjoncteurs différentiels et des disjoncteurs.
- Effectuer le raccordement électrique de l'appareil conformément au schéma de raccordement situé à la face extérieure du couvercle de raccordement.

**Ne pas faire passer les câbles à travers les trous percés.**



Veuillez également respecter la section «Raccordement et installation de l'appareil» au chapitre «Indications importantes».

## Service après-vente



Les appareils électroménagers AEG répondent aux prescriptions de sécurité relatives à ces appareils. Seul du personnel qualifié a le droit de réparer les appareils électroménagers. Des réparations mal faites peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.

Veillez indiquer au service après-vente le numéro d'identification se trouvant sur la plaque signalétique et se composant de 2 lettres et des 12 premiers chiffres qui y sont inscrits.

L'indication de ce numéro d'identification permet au service après-vente de préparer les pièces de rechange éventuellement nécessaires. Ainsi vous économiserez les frais qui seraient occasionnés par plusieurs déplacements du technicien.

**Nous vous recommandons d'inscrire ce numéro ici afin de l'avoir toujours sous la main:**

**KD . . . . . - . . . /**

Comme accessoire spécial, vous pouvez commander au service après-vente AEG la porte du four CF102 avec des températures superficielles encore plus basses, en indiquant la réf. KD ou PNC suivie de l'indication CF102.

Il est recommandé de faire installer la porte de rechange CF102 si de petits enfants sont présents.

L'échange sera effectué par le service après-vente AEG contre paiement.