

Thinking of you

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOUR.COM

Four

EOB31000

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	Entretien et nettoyage	15
Description de l'appareil	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	17
Utilisation quotidienne	5	En matière de protection de	
Conseils utiles	7	l'environnement	18

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
 - Pour le respect de l'environnement
 - Pour le bon fonctionnement de l'appareil.
- Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des

touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur et les accessoires de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlure. Utilisez des gants de sécurité pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une multi-prise ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie !
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.

- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez une plaque à pâtisserie profonde pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (le cas échéant).

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !

- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

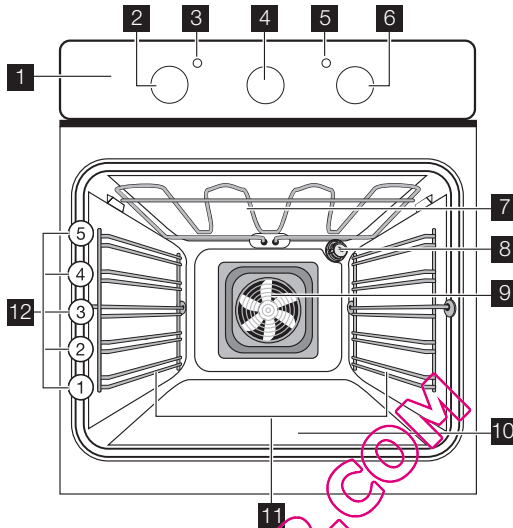
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
 - Débranchez l'appareil du secteur.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande

2 Manette des fonctions du four

3 Voyant de fonctionnement

4 Minuterie

5 Indicateur de température

6 Thermostat

7 Élément de chauffage

8 Éclairage du four

9 Ventilation

10 Élément chauffant inférieur (sole)

11 Glissières du four, amovibles

12 Positions des grilles

Accessoires du four

• Grille du four

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

• Plateau multi-usages

Pour gâteaux et biscuits.

• Lèche-frite

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée.
Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.







3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement lorsque l'appareil

fonctionne. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

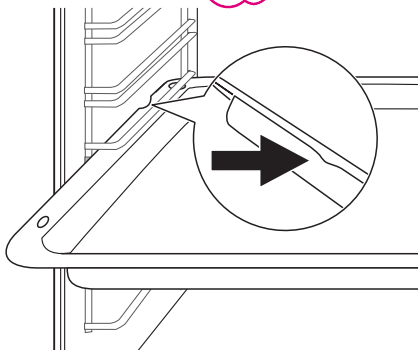
Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Lumière	Utilisez cette fonction pour éclairer l'intérieur du four.
	Convection	Pour cuire au maximum sur deux niveaux du four en même temps. Diminuez les températures du four (20-40 °C) par rapport à la convection naturelle. Pour sécher des aliments.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux au fond croustillant et faire des conserves.
	Maxi Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts.
	Griller à l'air chaud	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner.

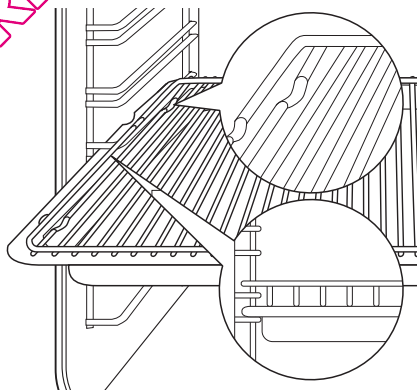
Insertion des accessoires du four

Introduisez les accessoires coulissants, de manière à ce que les doubles rebords se trouvent à l'arrière du four, face vers le bas. Poussez les accessoires coulissants entre les barres d'insertion d'un des gradins choisis.

- i** La lèchefrite et les grilles du four sont munis de doubles rebords. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les accessoires du four de basculer.



Utilisation simultanée de la grille et de la lèchefrite



Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les barres d'insertion d'un des gradins choisis.

Minuteur

Utiliser pour établir un compte à rebours. Dans un premier temps, tournez la manette du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») dans le sens des aiguilles d'une montre, le plus loin possible. Ensuite, tournez-la dans l'autre sens sur la durée de cuisson souhaitée. Un si-

gnal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four .

CONSEILS UTILES

i La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Cuisson

Consignes générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et niveaux de gradins aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four une dizaine de minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de

Conseils pour pâtisserie - pain

cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.












Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.
- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer par brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brun.	Mauvais niveau d'enfournement	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule).	Température de cuisson trop élevée	Utilisez un niveau de puissance inférieur.
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule).	Temps de cuisson trop court	Réglez un temps de cuisson plus long. Évitez de sélectionner des températures plus élevées pour réduire les temps de cuisson.
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule).	Pâte trop liquide	Diminuez la quantité de liquide. Vérifiez les temps de malaxage, surtout si vous utilisez un robot ménager pour mélanger.
Le gâteau est trop sec.	Température du four trop basse	Augmentez la température du four.
Le gâteau est trop sec.	La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez le temps de cuisson.




Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le gâteau ne brunit pas uniformément.	La température du four est trop élevée et la durée de cuisson est trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
Le gâteau ne brunit pas uniformément.	Malaxage non uniforme	Étalez le mélange de façon homogène sur la plaque de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson.

Cuisson sur un gradin - Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Kouglof ou brioche		1	150 - 160	0:50 - 1:10
Cake au madère/cakes aux fruits		1	140 - 160	1:10 - 1:30
Gâteau de Savoie		1	140	0:25 - 0:40
Gâteau de Savoie		1	160	0:25 - 0:40
Fond de tarte - pâte Brisée ¹⁾		3	170-180	0:10 - 0:25
Fond de tarte - Génoise		3	150 - 170	0:20 - 0:25
Tarte aux pommes		1	170 - 190	0:50 - 1:00
Tarte aux pommes (2 moules, Ø 20 cm, décalés en diagonale)		1	160	1:10 - 1:30
Tarte aux pommes (2 moules, Ø 20 cm, décalés en diagonale)		1	180	1:10 - 1:30
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)		1	180 - 200	0:30 - 1:10
Gâteau au fromage blanc		1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Préchauffer le four

Cuisson sur un gradin - gâteaux/pâtisseries/pains sur plaques

Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)
Brioche tressée/en couronne		3	170 - 190	0:30 - 0:40
Gâteau de Noël fourré ¹⁾		3	160 - 180	0:40 - 1:00
Pain (pain de seigle)		1		
- d'abord ¹⁾			250	0:25
- ensuite			160 - 180	0:30 - 1:00

Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)	
Profiteroles/éclairs ¹⁾	==	Cuisson traditionnelle	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Biscuit roulé ¹⁾	==	Cuisson traditionnelle	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Gâteau avec garniture type crumble (sec)	☒	Convection	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre ¹⁾	==	Cuisson traditionnelle	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / Génoise) ²⁾	☒	Convection	3	150	0:35 - 0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / Génoise) ²⁾	==	Cuisson traditionnelle	3	170	0:35 - 0:50
Gâteau aux fruits sur pâte sablée	==	Cuisson traditionnelle	3	170 - 190	0:40 - 1:20
Gâteau à pâte levée à garniture délicate (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾	==	Cuisson traditionnelle	3	190 - 210	0:40 - 1:20
Pizza (bien garnie) ¹⁾²⁾	==	Cuisson Traditionnelle	1	190 - 210	0:30 - 1:00
Pizza (fine) ¹⁾	==	Cuisson traditionnelle	1	230 - 250	0:10 - 0:25
Pain sans levain	==	Cuisson traditionnelle	1	250 - 270	0:08 - 0:15
Tartes (Suisse)	==	Cuisson traditionnelle	1	200- 220	0:35 - 0:50

1) Préchauffer le four

2) Utilisez la lèche-frîte.

Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Gradin	Température (°C)	Durée (h:min)	
Biscuits à pâte brisée	☒	Convection	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Biscuits à pâte brisée	☒	Convection	1/3	150 - 160	0:06 - 0:20
Petits sablés à la douille	☒	Convection	3	140	0:20 - 0:30
Petits sablés à la douille	☒	Convection	1/3	140	0:25 - 0:40
Petits sablés à la douille ¹⁾	==	Cuisson traditionnelle	3	160	0:20 - 0:30
Biscuits à base de génoise	☒	Convection	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Biscuits à base de génoise	☒	Convection	1/3	150 - 160	0:15 - 0:20

Type de cuisson	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)	
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues		Convection	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Macarons		Convection	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Petits gâteaux à pâte levée		Convection	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée ¹⁾		Convection	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Petits pains ¹⁾		Convection	3	160	0:20 - 0:35
Petits pains ¹⁾		Cuisson traditionnelle	3	180	0:20 - 0:35
Petits cakes (20 / plaque) ¹⁾		Convection	3	140	0:20 - 0:30
Petits cakes (20 / plaque) ¹⁾		Convection	1/4	140	0:25 - 0:40
Petits cakes (20 / plaque) ¹⁾		Cuisson traditionnelle	3	170	0:20 - 0:30

1) Préchauffer le four

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonction du four	Gratin	Température en °C	Durée H : Min.	
Gratin de pâtes		Cuisson traditionnelle	1	180-200	0:45-1:00
Lasagnes		Cuisson traditionnelle	1	180-200	0:25-0:40
Légumes gratinés ¹⁾		Gril par convection	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes garnies de fromage fondu ¹⁾		Gril par convection	1	160-170	0:15-0:30
Gratins sucrés		Cuisson traditionnelle	1	180-200	0:40-0:60
Gratins de poisson		Cuisson traditionnelle	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis		Gril par convection	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffez le four.

Plats cuisinés

Nature de la préparation	Fonction du four	Gratin	Température en °C	Durée
Pizza surgelée		Cuisson traditionnelle	3	Conformez-vous aux consignes du fabricant.
Pommes de terre frites ¹⁾		Gril par convection	3	200-220 Conformez-vous aux consignes du fabricant.

Nature de la préparation	Fonction du four		Gratin	Température en °C	Durée
Baguettes	==	Cuisson traditionnelle	3	Conformez-vous aux consignes du fabricant.	Conformez-vous aux consignes du fabricant.
Tartes aux fruits	==	Cuisson traditionnelle	3	Conformez-vous aux consignes du fabricant.	Conformez-vous aux consignes du fabricant.

1) Remarque : retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.


Rôtir

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire les gros rôtis directement sur la grille en plaçant la lèchefrite au-dessous (si le four en est équipé).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie de couvercle. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Tous les types de viandes qui peuvent être brunies ou grillées, peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.



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

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température en °C	Durée (h:min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	==	Cuisson traditionnelle	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Rôti ou filet de bœuf						Par cm d'épaisseur
- bleu ¹⁾	Par cm d'épaisseur		Gril par convection	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Gril par convection	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- à point	Par cm d'épaisseur		Gril par convection	1	170 - 180	0:08 - 0:10



1) Préchauffez le four.

Viande de porc



Type de viande	Quantité	Fonction du four		Gratin	Température en °C	Durée (h:min)
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1,5 kg		Gril par convection	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Côtelette, côte	1 - 1,5 kg		Gril par convection	1	170 - 180	1:00 - 1:30

Conseils pour l'utilisation du tableau de rôtissage.

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez la viande (après 1/2 - 2/3 du temps de cuisson).
- Pour obtenir de meilleurs résultats, arrosez les gros rôtis ou les grosses volailles avec leur jus de cuisson plusieurs fois au cours de la cuisson.
- Mettez à l'arrêt le four une dizaine de minutes avant la fin du temps de rôtissage pour profiter de la chaleur résiduelle.

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température en °C	Durée (h:min)	
Pâté de viande	750 g - 1 kg		Gril par convection	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g - 1 kg		Gril par convection	1	150 - 170	1:30 - 2:00




Viande de veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température en °C	Durée (h:min)	
Rôti de veau	1 kg		Gril par convection	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5 - 2 kg		Gril par convection	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Agneau








Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température en °C	Durée (h:min)	
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1 - 1,5 kg		Gril par convection	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg		Gril par convection	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température en °C	Durée (h:min)	
Râble de lièvre, cuisses de lièvre ¹⁾	Jusqu'à 1 kg		Cuisson traditionnelle	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Selle de chevreuil, râble de cerf	1,5 - 2 kg		Cuisson traditionnelle	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil, cuis-sot de cerf	1,5 - 2 kg		Cuisson traditionnelle	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Préchauffez le four.

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température en °C	Durée (h:min)	
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun		Gril par convection	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun		Gril par convection	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Poulet, poularde	1 - 1,5 kg		Gril par convection	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Canard	1,5 - 2 kg		Gril par convection	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Oie	3,5 - 5 kg		Gril par convection	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Dinde	2,5 - 3,5 kg		Gril par convection	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Dinde	4 - 6 kg		Gril par convection	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gradin	Température en °C	Durée (h:min)	
Poissons entiers	1 - 1,5 kg	☐	Cuisson traditionnelle	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Cuisson au grill

Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum.

Important Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment.

- i** Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions gril.
- Insérez la grille au niveau de gradin recommandé.

- Installez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.
- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.

i Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation quotidienne".

Nature de l'aliment	Gradin	Heure du jour	
		1ère face	2ème face
Steak haché (burger)	4	8 - 10 min.	6 - 8 min.
Filet de porc	4	10 - 12 min.	6 - 10 min.
Saucisses	4	8 - 10 min.	6 - 8 min.
Steaks de bœuf ou de veau	4	6 - 7 min.	5 - 6 min.
Filet de bœuf, rôti de bœuf (1 kg environ)	3	10 - 12 min.	10 - 12 min.
Toasts ¹⁾	3	4 - 6 min.	3 - 5 min.
Toasts avec garniture	3	6 - 8 min.	-----

1) Ne préchauffez pas.

Conserves

- Utilisez uniquement des bocaux courants de mêmes dimensions.
- N'utilisez ni bocaux dotés d'un couvercle à visser ou d'une fermeture à baïonnette, ni boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin en partant du bas.
- Utilisez la plaque du four. Vous pouvez y disposer jusqu'à six bocaux d'un litre.
- Remplissez tous les bocaux au même niveau et fermez-les correctement.
- Placez les bocaux sur la plaque, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas.

- Versez environ 1/2 litre d'eau dans la plaque de four pour garantir un niveau d'humidité suffisant dans le four.
- Lorsque le liquide commence à frémir légèrement dans les premiers bocaux (en général au bout de 35 - 60 minutes pour les bocaux d'un litre), mettez à l'arrêt le four ou réduisez la température à 100°C (voir le tableau).

i Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation quotidienne".

Fruits tendres

Conserve	Température en °C	Durée en min. jusqu'à ce que la préparation commence à frémir.	Poursuite de la cuisson à 100°C en min.
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	---
Groseilles à maquereau vertes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Durée en min. jusqu'à ce que la préparation commence à frémir.	Poursuite de la cuisson à 100°C en min.
Poires, coings, quetsches	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes :

Conserve	Température en °C	Durée en min. jusqu'à ce que la préparation commence à frémir.	Poursuite de la cuisson à 100°C en min.
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	---
Divers condiments	160 - 170	50 - 60	15
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez dans le four à l'arrêt

Séchage

- Recouvrez les plaques du four de papier sulfurisé.

i Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fon-

ctions du four dans le chapitre "Utilisation quotidienne".

Légumes

Aliments à sécher	Température en °C	Gratin		Durée en heures (valeur indicative)
		1 gratin	2 gradins	
Haricots	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Poivrons (coupés en lamelles)	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Champignons	50 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Herbes aromatiques	40 - 50	3	1 / 4	2 - 3

Fruits

Aliments à sécher	Température en °C	Gratin		Durée en heures (valeur indicative)
		1 gratin	2 gradins	
Quetsches	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Abricots	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10

Aliments à sécher	Température en °C	Gradin		Durée en heures (valeur indicative)
		1 gradin	2 gradins	
Pommes en tranches	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Poires	60 - 70	3	1 / 4	6 - 9

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

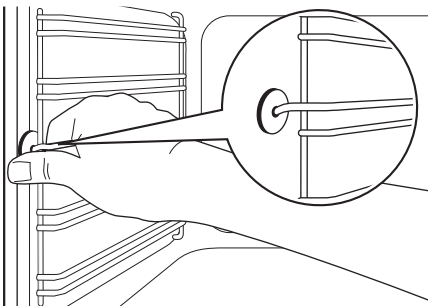
⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

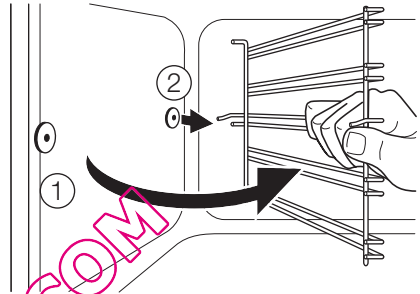
Glissières

Retrait des glissières

1. Ecartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



2. Ecartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.



Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

- i** Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

Eclairage du four

- ⚠ Avertissement** Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

- i** Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière du compartiment. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.

3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.

Important Utilisez une ampoule de même type.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

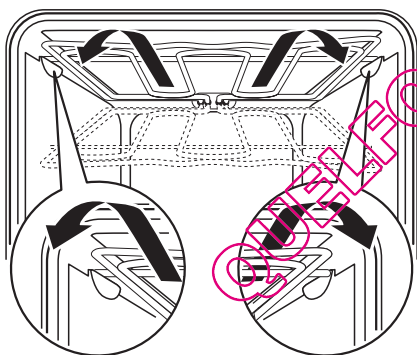
Voûte du four

Vous pouvez abaisser la résistance de la voûte du four pour la nettoyer facilement.

! **Avertissement** Avant d'abaisser la résistance, mettez l'appareil à l'arrêt. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Abaissement de la résistance

1. Retirez les glissières.
2. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
3. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des supports latéraux.
4. La résistance s'abaisse. Vous pouvez nettoyer la voûte du four.



Remontage de la résistance

1. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.

Important Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur la paroi intérieure du four.
2. Insérez les glissières.

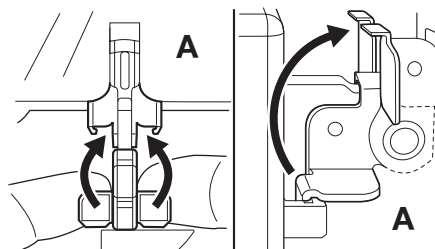
Porte et vitres du four

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

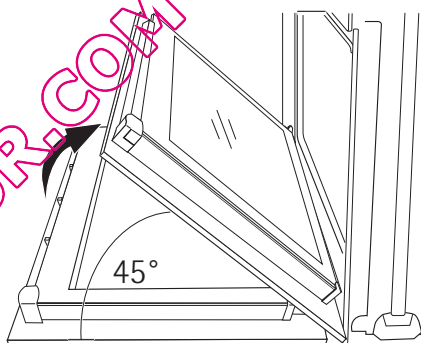
! **Attention** Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de porte.



3. Saisissez chaque côté de la porte du four et fermez-la aux trois quarts environ (angle d'environ 45°) jusqu'à sentir une résistance.



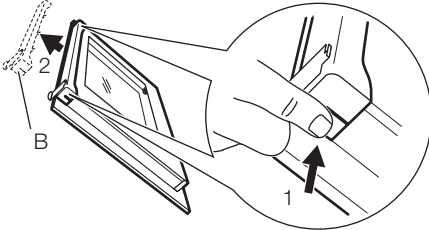
4. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et retirez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.

i Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.
5. Vous pouvez maintenant retirer les vitres intérieures pour les nettoyer. Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse du retrait.

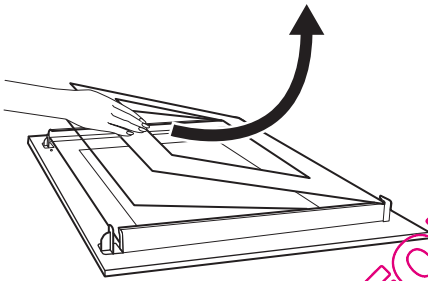
i La porte du four possède 2, 3 ou 4 vitres (en fonction du modèle).

Retrait et nettoyage des vitres de porte

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



2. Puis retirez le support en le tirant vers le haut.



3. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.
4. Nettoyez les vitres de porte. Pour remonter les vitres, procédez dans l'ordre inverse du retrait. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est désactivé.	Mettez en fonctionnement l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signa-

létique. Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Numéro du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec

les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM



www.electrolux.com/shop



QUELFOUR.COM