

QUELFOUR.COM

Four électrique
encastrable

EOB65140

QUELFOUR.COM

Nous avons pensé à vous

lors de la conception de ce produit

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous l'espérons, vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice. Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

QUELFOUR.COM

Sommaire

Avertissements importants	5
Description de l'appareil	7
Avant la première utilisation	11
Commande du four	13
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	33
Nettoyage et entretien	49
Que faire si ...	61
Instructions d'installation	62
Protection de l'environnement	66
Garantie/Si vous devez nous contacter	67
Service après-vente	70

QUELFOUR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



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



Informations générales et conseils



Informations écologiques



Avertissements importants

Sécurité de l'installation électrique

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

Sécurité pour les enfants

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

Sécurité pendant l'utilisation

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.

- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



Conseils relatifs à l'acrylamide

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

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.



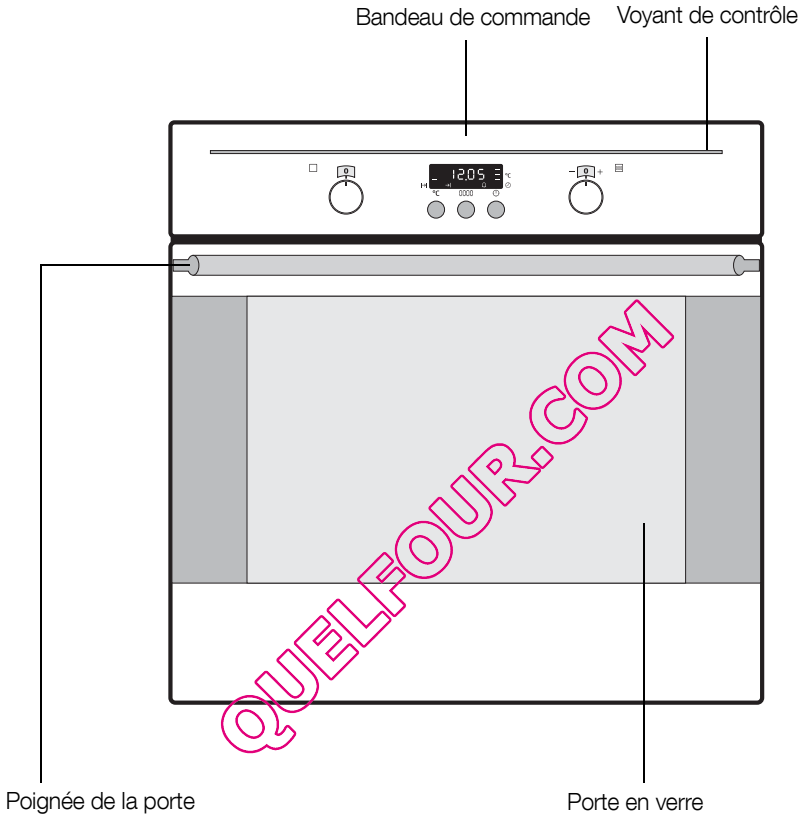
Remarque relative au revêtement en émail

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

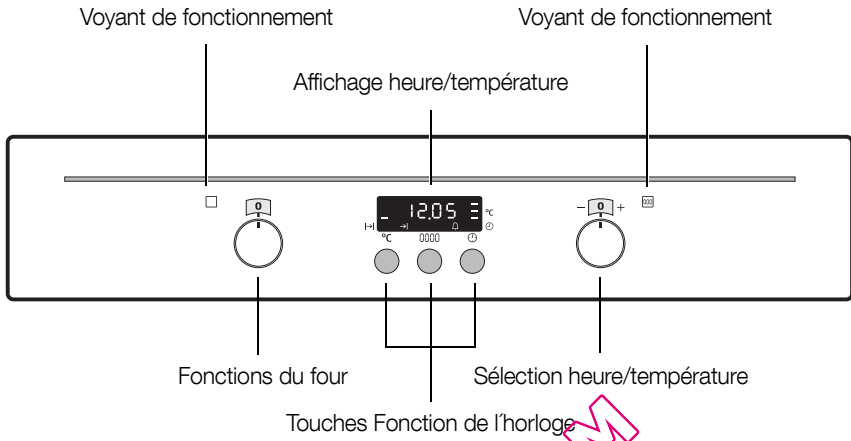
QUEFOUR.COM

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

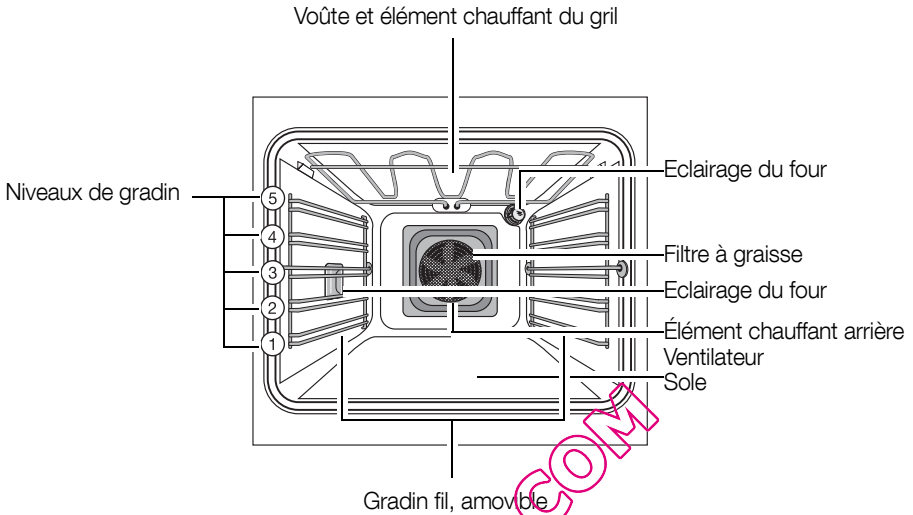


Bandeau de commandes



QUELFOUR.COM

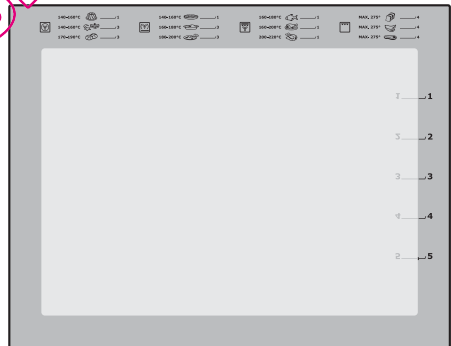
Equipement du four



Face interne de la porte

La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four.

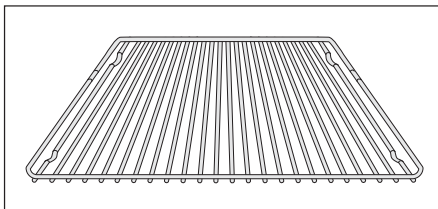
Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four, sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.



Accessoires du four

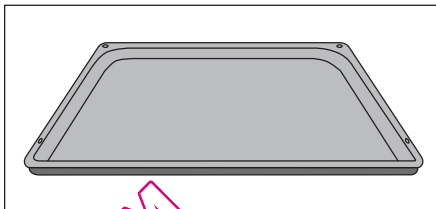
Grille

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



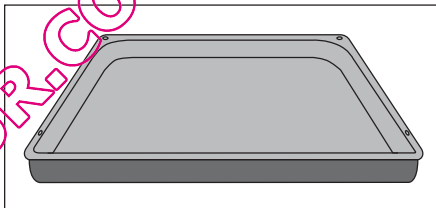
Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza



Rôtissoire

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



Avant la première utilisation

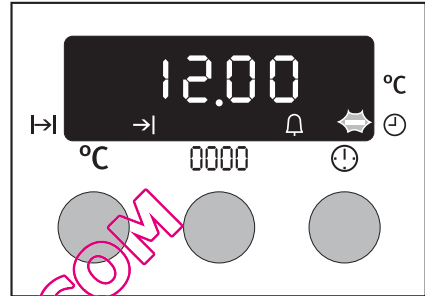
Régler et modifier l'heure du jour



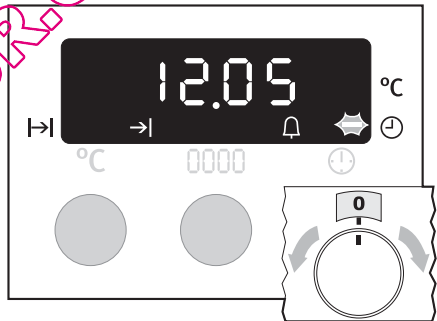
Le four ne fonctionne qu'après le réglage de l'heure du jour.

Après le branchement de l'appareil ou une coupure d'électricité, le voyant correspondant d'mise à l'heure clignote Heure ⊕ automatiquement.

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



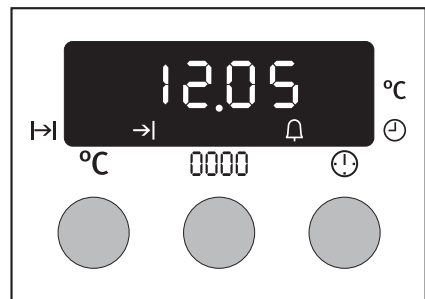
2. A l'aide de la manette + / - réglez l'heure du jour.



Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'horloge affiche le nouveau réglage de l'heure. L'appareil est prêt à fonctionner.



L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la sécurité enfant est désactivée et qu'aucune fonction de l'horloge Minuterie 🔔, Duree |>| ou Fin →| qu'aucune fonction du four n'ait été sélectionnée.



Premier nettoyage

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



Avertissement : Ne pas utiliser de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



Utiliser les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce pour nettoyer les parties antérieures en métal.

1. Positionner l'interrupteur Fonctions four sur Eclairage ☼.
2. Retirer tous les accessoires et la grille du four, les nettoyer à l'eau chaude avec un produit vaisselle.
3. Nettoyer également le four à l'eau chaude avec du produit vaisselle puis l'essuyer.
4. Passer un chiffon humide sur la partie avant de l'appareil.

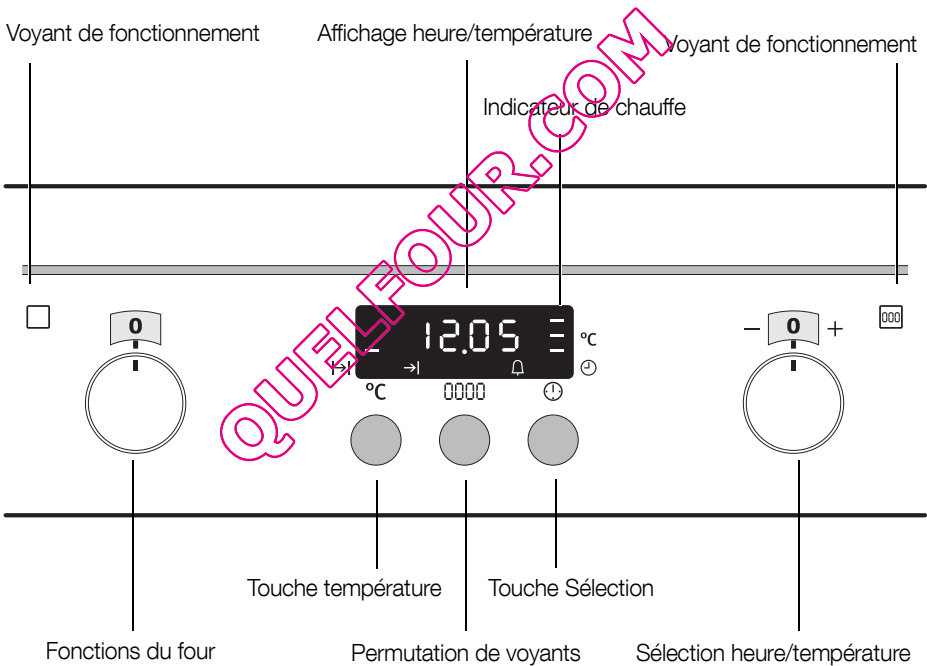
QUELPOUR.COM

Commande du four



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

Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt



Mettre en fonctionnement le four

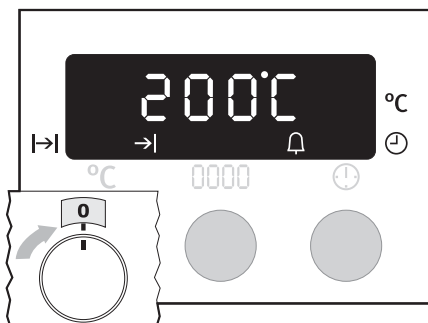
Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position désirée.

Le voyant de fonctionnement s'allume.

L'indicateur de température indique la température recommandée pour la fonction du four sélectionnée.

Le four commence à chauffer.

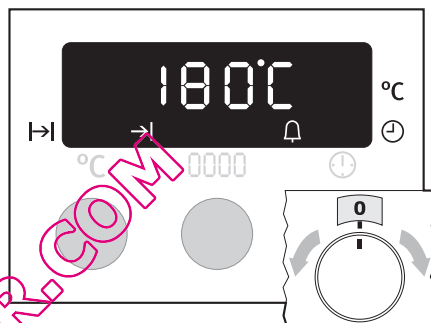
Un signal sonore retentit dès que la température réglée est atteinte.



Modifier la température du four

Augmentez ou réduisez la température à l'aide de la commande + / -.

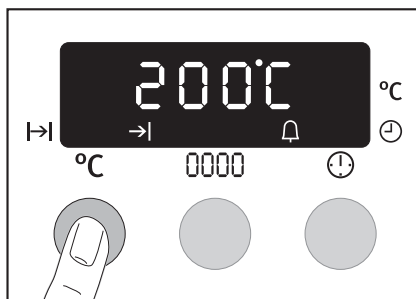
Le réglage s'effectue par paliers de 5°C.



Examiner la température

Appuyez sur la touche Touche température du four (°C).

La température momentanément atteinte dans le four s'affiche sur l'indicateur de température.

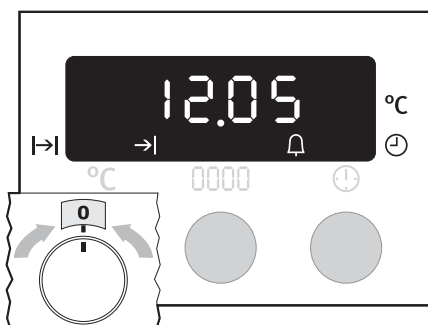


Mettre le four à l'arrêt

Pour mettre le four à l'arrêt, positionnez le sélecteur de fonctions du four sur la position arrêt.



La colonne d'ombre clignote tant que l'appareil est allumé.





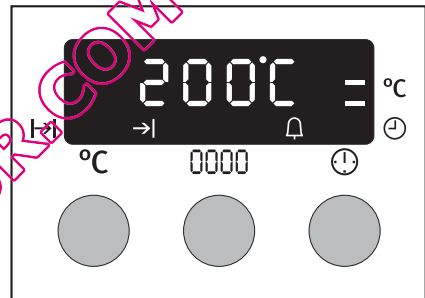
Ventilateur de refroidissement

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



Affichage du niveau de préchauffage du four

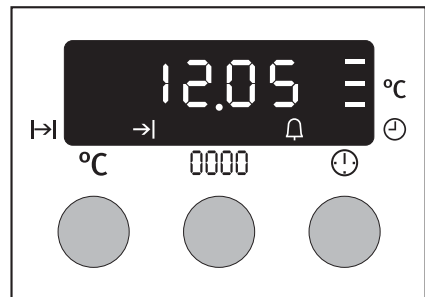
Indicateur du niveau de préchauffage
Après activation de la fonction four, les différents niveaux de préchauffage atteints par le four s'affichent les uns après les autres.



Indicateur de chaleur résiduelle
Après désactivation de la fonction four, les niveaux encore allumés affichent le niveau de chaleur résiduelle.



Lorsque vous sélectionnez les fonctions du four Turbo pizza 🍕, Voûte et sole ☰ et Griller à l'air chaud 🔥, la durée du préchauffage sera écourtée par le biais de la fonction automatique **Préchauffage rapide**.



Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

	Fonction Four	Utilisation
	Eclairage	Cette fonction permet d'éclairer à l'intérieur du four pendant la cuisson et le nettoyage.
	Air chaud avec collier chauffant	Pour cuire et gratiner jusqu'à trois niveaux en même temps. Réduisez les températures du four 20-40 °C que vous utilisez pour la chaleur supérieure/inférieure.
	Voûte et sole	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Turbo pizza	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un brunissage intensif et un fond croustillant Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.
	Griller à l'air chaud	Pour faire rôtir des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour faire cuire des gratins et faire dorer le dessus des aliments.
	Grill	Pour faire griller des aliments peu épais devant être placés au milieu de la grille et pour faire des toasts.
	Grill grande surface	Pour faire griller des aliments peu épais en grande quantité et pour faire des toasts.
	Sole	Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant.

Installation de la grille, du plateau multi usages et de la rôtissoire



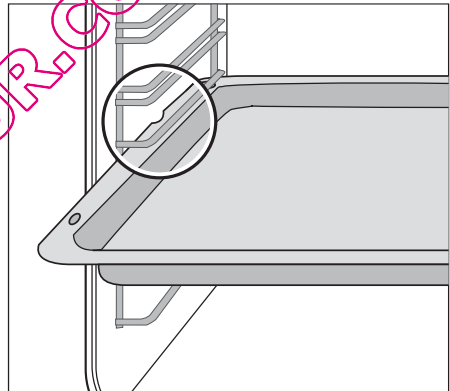
Sécurité de retrait et protection contre le basculement

Tous les accessoires à insérer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche un petit renforcement vers le bas.

Veillez toujours placer les éléments à insérer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

Installation de la plaque du four ou de la rôtissoire :

Faites glisser le plateau multi usages ou la rôtissoire entre les rails du gradin que vous avez sélectionné.



QUELFOUR.COM

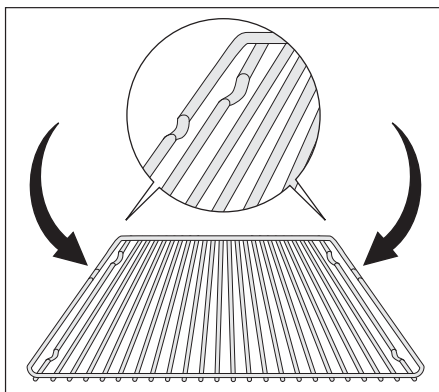
Installation de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.

Placez la grille entre les rails du gradin que vous avez sélectionné.



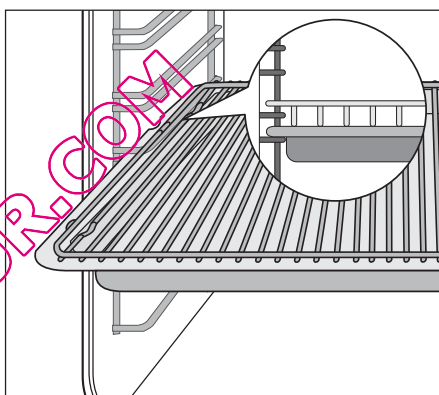
Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.



Insérez la grille et la rôtissoire

Placez la grille sur la rôtissoire.

Faites glisser la rôtissoire **entre** les rails du gradin que vous avez sélectionné.



Insérer/enlever le filtre à graisse

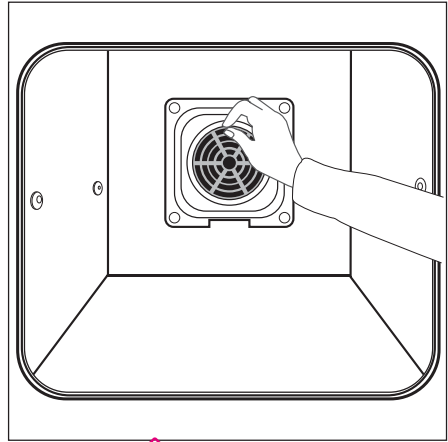
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse

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

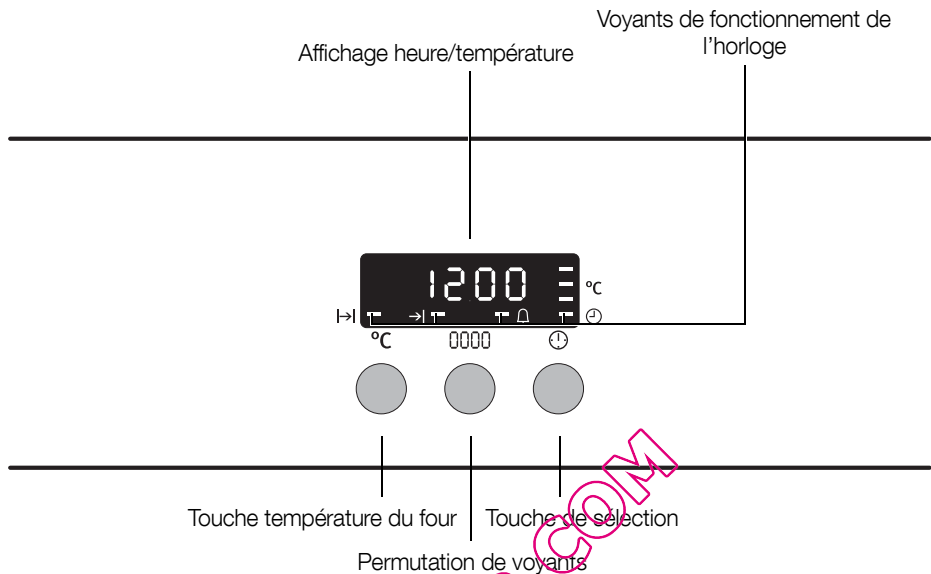
Enlever le filtre à graisse

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



QUELFOUR.COM

Fonctions de l'horloge



Durée |→|

Pour régler la durée de cuisson.

Fin →|

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

Minuterie ⏰

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.


Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Heure ⌚

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



Remarques relatives aux fonctions de l'horloge

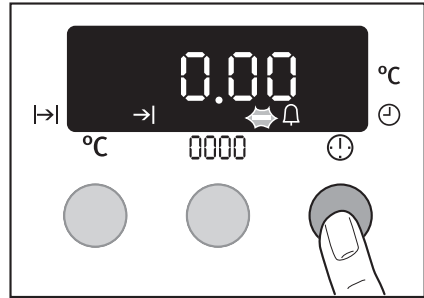
- Lorsqu'une fonction de l'horloge est sélectionnée, le voyant correspondant à cette fonction clignote pendant env. 5 secondes.
Pendant ce temps, vous pouvez, à l'aide du sélecteur + / - sélectionner ou modifier les heures souhaitées.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant correspondant à la fonction s'allume ensuite. A l'arrière plan, le compte à rebourg commence.
- Lorsque le processus correspondant aux fonctions de l'horloge Duree |→| et Fin →| **est écoulé, le sélecteur des fonctions du four doit être positionné sur "0"** .
- La touche Permutation de voyants  permet de permuter de la température du four à l'heure du jour.



Savoir quelle est l'heure sélectionnée ou quel est le temps restant
Appuyez sur la touche Sélection ⌚ jusqu'à ce que la fonction de l'horloge correspondante clignote et que l'heure sélectionnée ou le temps restant s'affiche.

Minuterie ⏰

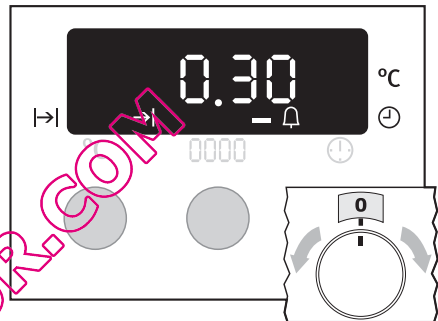
1. Appuyez sur la touche Sélection ⏰, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Minuterie ⏰ clignote.



2. A l'aide du sélecteur + / -, sélectionnez le temps de cuisson souhaité (max. 99.00minutes).

Le voyant correspondant à la fonction Minuterie ⏰ s'allume.

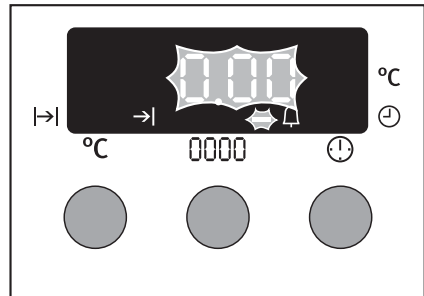
Un signal retentit lorsque 90 % du temps sélectionné est écoulé.



Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit.

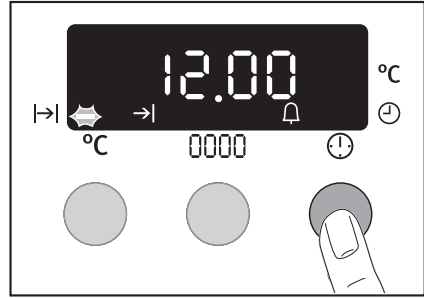
Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :

Appuyez sur n'importe quelle touche.

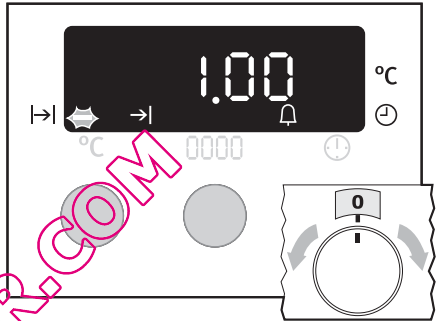


Duree |→|

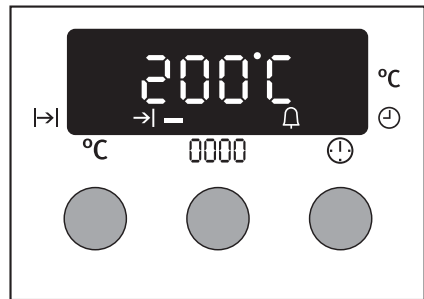
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection ⌚, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Duree |→| clignote.



3. A l'aide du sélecteur + / -, sélectionnez le temps de cuisson souhaité.

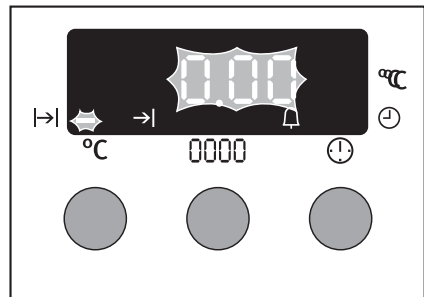


Le voyant correspondant à la fonction Duree |→| s'allume et le four se met immédiatement à chauffer.



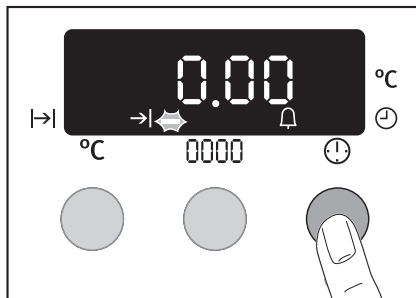
Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :
Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

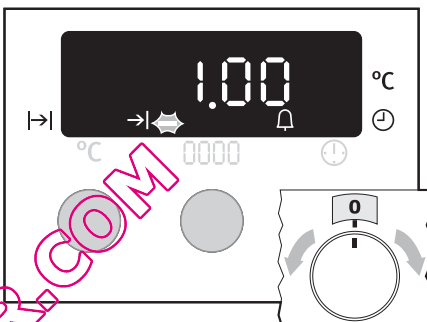


Fin →|

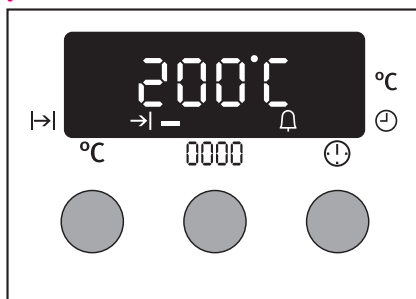
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection ⌚, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Fin →| clignote.



3. A l'aide du sélecteur + / -, sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée.



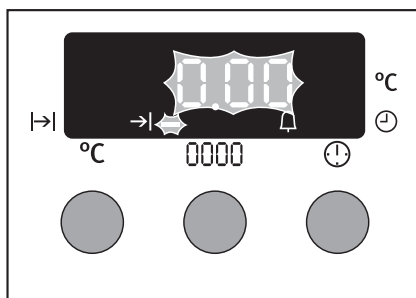
Le voyant correspondant à la fonction Fin →| s'allume.



Lorsque le temps est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :

Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

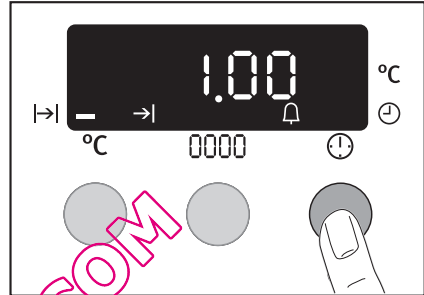


Duree |→| et Fin →| combinées

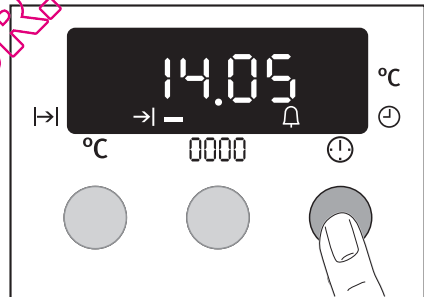


Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Duree |→| et Fin →| lorsque le four doit démarrer et s'arrêter automatiquement à une heure différée.

1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. La fonction Duree |→| permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation.
1 heure dans ce cas.



3. La fonction Fin →| permet de régler l'heure à laquelle la préparation doit être cuite.
14 h 05 dans ce cas.

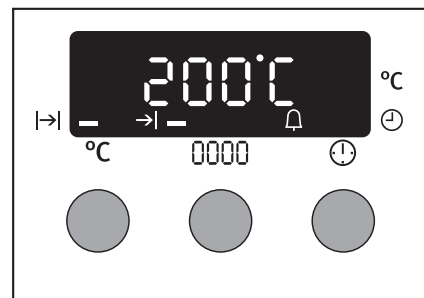


Les voyants correspondants aux fonctions Duree |→| et Fin →| s'allument. Le programmeur affiche la température. Dans ce cas 200°C.

Le four démarrera automatiquement à l'heure sélectionnée.
Par ex. : à 13 h 05.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'arrête.

Par ex. : à 14 h 05.



Fonctions additionnelles

Désactiver l'affichage de l'heure



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

1. Tournez le sélecteur + / - vers la droite et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection ⌚, jusqu'à ce que l'indicateur devienne noire.



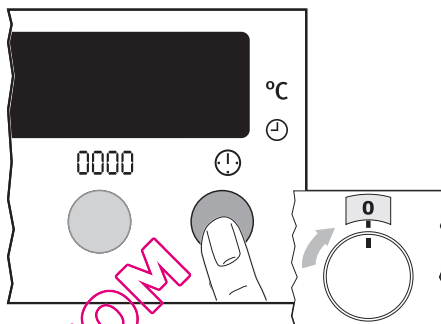
Dès que l'appareil est de nouveau en marche, l'indicateur se rallume automatiquement.

Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteint de nouveau automatiquement.

Pour afficher l'heure du jour en continu, celle-ci doit à nouveau être activée.

Activer l'affichage de l'heure

1. Tournez le sélecteur + / - vers la droite et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection ⌚ jusqu'à ce que l'heure s'affiche à nouveau .




Sécurité enfants du four

Le four est équipé d'une sécurité enfants. Dès que la sécurité enfants est activée, le four ne peut pas être mis en service.

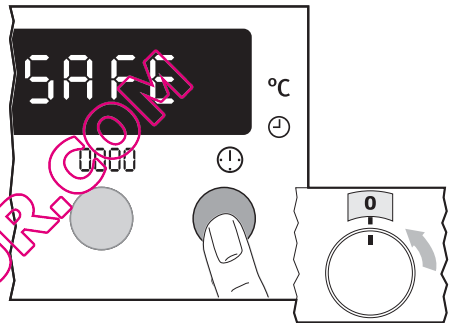


- La sécurité enfants est prévue pour le four seulement et non pour les zones de cuisson..
- Pour pouvoir activer la sécurité enfants, il ne faut sélectionner aucune fonction four.


Activation de la sécurité enfants

1. Tournez le commutateur + / - vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez ensuite sur la touche Sélection  jusqu'à ce que l'afficheur indique "SAFE".

A présent, la sécurité enfants est activée.



Désactiver la sécurité enfants

1. Tournez le commutateur + / - vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez ensuite sur la touche Sélection  jusqu'à ce que sur l'afficheur "SAFE" s'éteigne.

La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four peut fonctionner normalement.

Arrêt automatique du four



Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé après un certain temps, il se met automatiquement hors tension.

L'indicateur de température clignote sur la dernière valeur de température sélectionnée.

le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures de :

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures
250 - max°C	après	3,0 heures

Mise en fonctionnement après un arrêt automatique

Mettez le four intégralement hors tension.

Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.

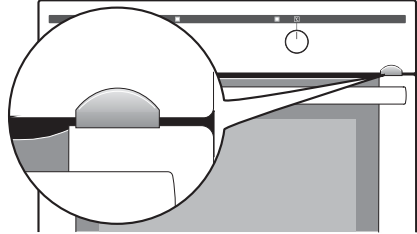


L'arrêt automatique est désactivé, lorsqu'une fonction de l'horloge Duree |→| ou Fin →| est sélectionnée.

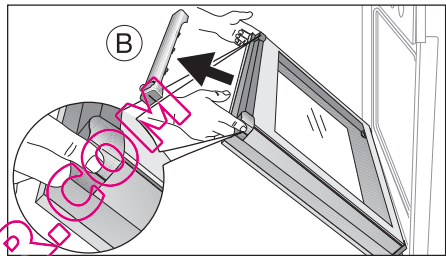
Verrouillage automatique de la porte

Lors de la livraison de l'appareil, le verrouillage de la porte est désactivé.

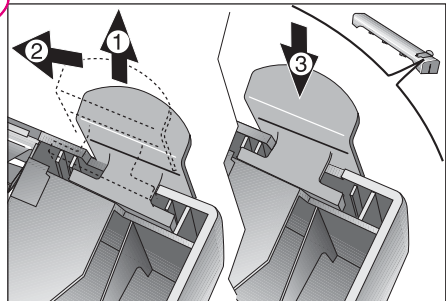
Activation du verrouillage de la porte



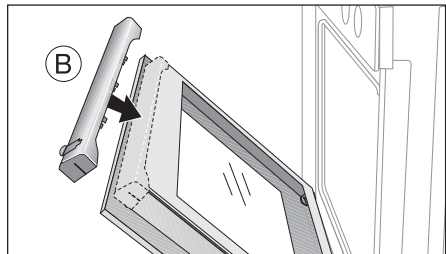
1. Appuyez sur le revêtement (B) sur le coin supérieur de la porte des deux côtés et appuyez vers l'intérieur afin de déconnecter la fermeture. Vous pouvez à présent tirer le revêtement de la porte par le haut.



2. Activation du levier: retirez le levier (1) et déplacez-le de 4mm vers la gauche (2) et insérez-le (3).

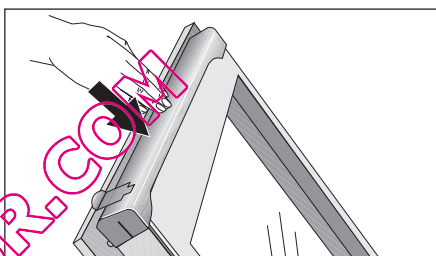
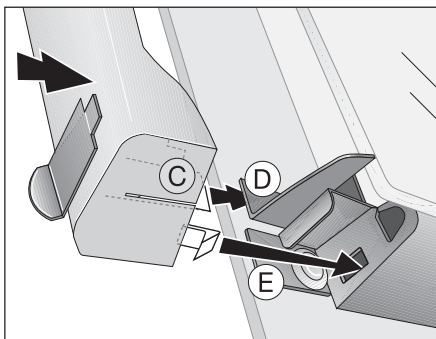


3. Prenez les revêtement de la porte (B) en main par les côtés, positionnez-le sur le côté intérieur de la portean der Innenseite der Tür et insérez le revêtement de la porte (B) sur le coin supérieur de la porte.



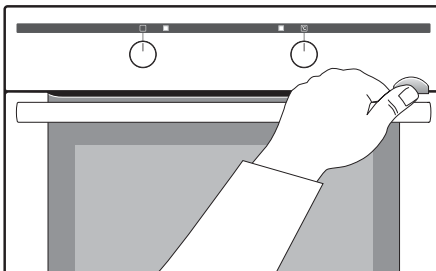


Sur le côté ouvert du revêtement de la porte (B) se trouve une glissière (C). Celle-ci doit être insérée entre la vitre externe de la porte et l'angle guide (D). La fermeture par clic (E) doit être verrouillée.



Ouvrez la porte du four.

1. Maintenez le levier appuyé
2. Ouvrez la porte.



Fermez le four

Fermez la porte sans appuyer sur le levier.

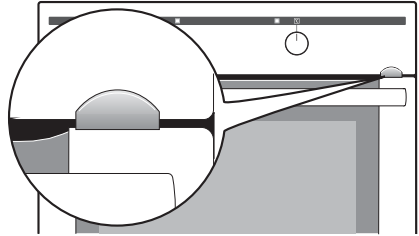
Désactivation du verrouillage de la porte

Afin de désactiver le verrouillage de la porte, déplacez le levier à nouveau vers la droite. Procédez comme comme cela l'est décrit ci-dessus.

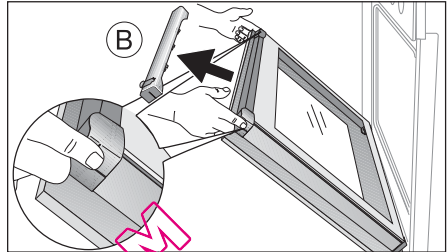


Le verrouillage de la porte n'est pas désactivé même si l'appareil est éteint.

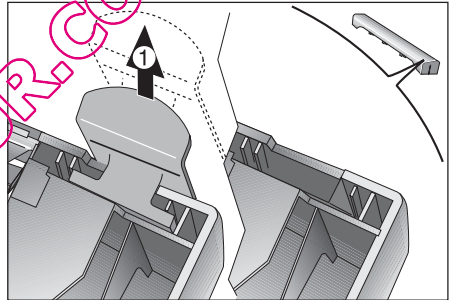
Démontage du verrouillage de la porte



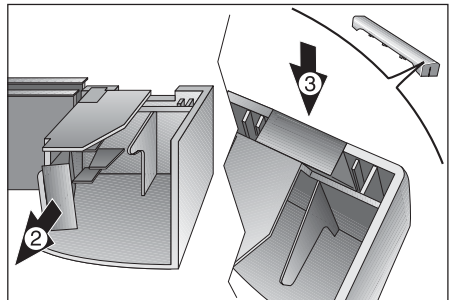
1. Appuyez sur le revêtement (B) sur le coin supérieure de la porte des deux côtés et appuyez vers l'intérieur afin de déconnecter la fermeture. Vous pouvez à présent tirer le revêtement de la porte par le haut.



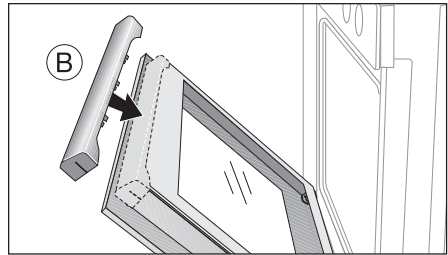
2. Démontage du levier:
Retirez le levier (1).



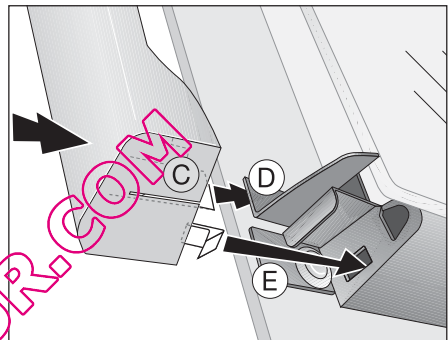
3. Retirez (2) le revêtement du côté inférieur du revêtement de la porte (B) et poussez-le(3).



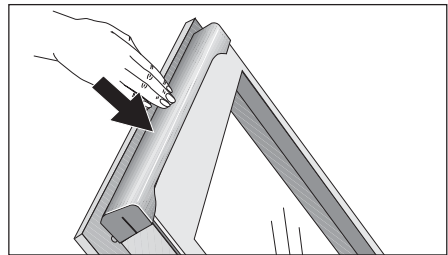
4. Prenez les revêtement de la porte (B) en main par les côtés, positionnez-le sur le côté intérieur de la portean der Innenseite der Türet insérez le revêtement de la porte(B) sur le coin supérieur de la porte.



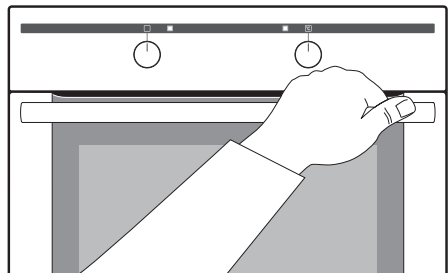
Sur le côté ouvert du revêtement de la porte (B) se trouve une glissière (C). Celle-ci doit être insérée entre la vitre externe de la porte et l'angle guide (D). La fermeturepar clic (E) doit être verrouillée.



QUELFOUR.COM



5. Fermez la porte du four.



Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Cuisson

Fonction four : Air chaud avec collier chauffant ☼ ou Voûte et sole ☐

Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Voûte et sole ☐, utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Air chaud avec collier chauffant ☼, vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

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

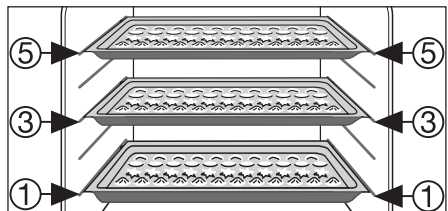
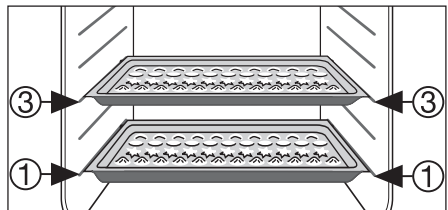
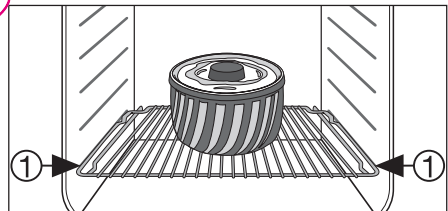
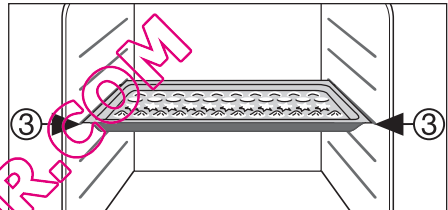
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1

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



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

Niveaux de gradin

- La fonction Voûte et sole ☐ permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Air chaud avec collier chauffant ☼ permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :



Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Voûte et sole  ou Air chaud avec collier chauffant  permettent de placer simultanément deux plats de cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.



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

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

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

- Ces indications de température et de durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Pour une première préparation, nous conseillons de régler la température au niveau le plus bas et de ne choisir un niveau de température plus élevé qu'en cas de nécessité, par exemple si vous souhaitez un meilleur brunissement ou si la cuisson dure trop longtemps.
- Si vous ne trouvez pas de données correspondant spécifiquement à votre recette, guidez-vous à l'aide d'un gâteau similaire.

- La cuisson sur plusieurs niveaux à la fois de gâteaux sur plaques à pâtisserie ou dans des moules peut se prolonger de 10 à 15 minutes.
- Les préparations avec sauce / jus (par exemple les pizzas, les tartes aux fruits, etc.) seront cuites sur un seul niveau.
- Des différences d'épaisseur de la préparation peuvent conduire à un doré non homogène au début de la cuisson. Ne **modifiez pas la température sélectionnée pour autant**. Les différences de coloration se résorbent au cours de la cuisson.
- Il se peut que votre nouveau four fonctionne autrement que votre ancien four. C'est pour cette raison que nous vous prions de bien vouloir adapter vos réglages habituels (températures, temps de cuisson) et vos niveaux de cuisson aux recommandations mentionnées dans les tableaux suivants.



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

Tableau de cuisson

Cuisson sur un niveau de gradin

Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Pâtisserie dans un moule				
Brioche ou baba	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	140-160	1:10-1:30
Tarte fourrée	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	140	0:25-0:40
Tarte fourrée	= Voûte et sole	1	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappée	= Voûte et sole	1	170-190	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	160	1:10-1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø20cm, disposés en diagonale)	= Voûte et sole	1	180	1:10-1:30
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	160-180	0:30-1:10
Tarte au fromage	= Voûte et sole	1	170-190	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie				
Brioche tressée / couronne	= Voûte et sole	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	= Voûte et sole	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) - d'abord - ensuite	= Voûte et sole	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Choux garnis / éclairs	= Voûte et sole	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Biscuit roulé	= Voûte et sole	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Gâteau aux crumbles	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre	= Voûte et sole	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30

Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée) ²⁾	☐ Voûte et sole	3	170	0:35-0:50
Gâteau aux fruits sur pâtebrisée	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées)	☐ Voûte et sole	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (bien garnie) ²⁾	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (fine)	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Pain plat	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	200-220	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)	☉ Air chaud avec collier chauffant	1	180-200	0:35-0:50
Petits biscuits				
Petits biscuits pâtebrisée	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	140	0:20-0:30
Petits gâteaux secs	☐ Voûte et sole	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Petits gâteaux secs pâte molle	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	80-100	2:00-2:30
Macarons	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte levée	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	150-160	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	☉ Air chaud avec collier chauffant	3	160 ¹⁾	0:20-0:35

Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Petits pains	☰ Voûte et sole	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)	☼ Air chaud avec collier chauffant	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)	☰ Voûte et sole	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

2) Utilisez le plateau multi-usages ou une lèchefrite

QUELFOUR.COM

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

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

1) Préchauffer le four

Conseils de cuisson

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

Tableau Turbo pizza 

Nature de la préparation	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min.
Pizzas (de faible épaisseur)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizzas (très garnies)	1	180 - 200	20 - 30
Tourtes	1	180 - 200	45 - 60
Tarte aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Gâteau au fromage blanc	1	140 - 160	60 - 90
Gâteau au fromage blanc sur plaque	1	140 - 160	50 - 60
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 70
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain plat	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Gâteau feuilleté	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Tartes flambées	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Vol-au-vent	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Préchauffer le four.

QUELFOUR.COM

Tableau gratins

Plat	Fonction dufour	Niveau de cuisson	Température °C	Durée h. : min.	
Gratin de pâtes	☰	Voûte et sole	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	☰	Voûte et sole	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes ¹⁾	☼	Air chaud avec collier chauffant	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes garnies ¹⁾	☼	Air chaud avec collier chauffant	1	160-170	0:15-0:30
Gratins sucrés	☰	Voûte et sole	1	180-200	0:40-0:60
Gratins de poisson	☰	Voûte et sole	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	☼	Air chaud avec collier chauffant	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffez le four

QUELFOUR.COM

Tableau des surgelés et des plats cuisinés

Produits à cuire	Fonctions du four	Niveau de cuisson	Température °C	Temps
Pizza surgelée	☰ Voûte et sole	3	selon les indications du fabricant	selon les indications du fabricant
frites ¹⁾ (500 g)	☼ Air chaud avec collier chauffant	3	200-220	selon les indications du fabricant
Baguettes	☰ Voûte et sole	3	selon les indications du fabricant	selon les indications du fabricant
Tarte aux fruits	☰ Voûte et sole	3	selon les indications du fabricant	selon les indications du fabricant

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

QUELFOUR.COM

Faire rôtir

Fonctions Four Voûte et sole  ou **Griller à l'air chaud** 

Plats à rôtir

- Tous les plats à rôtir résistants à la chaleur peuvent être utilisés (respectez les consignes d'utilisation du fabricant !).
- Vous pouvez placer les rôtis de grande taille **directement sur le plateau multi usages ou sur la grille sous laquelle vous aurez placé le plateau multi-usages.**
- Nous vous recommandons de faire rôtir les viandes maigres **dans un plat de cuisson pourvu d'un couvercle** . Cela rend la viande plus juteuse.
- Vous pouvez faire rôtir toutes les viandes susceptibles de cuire en formant une croûte dans **un plat à rôtir sans couvercle** .



Remarques concernant le tableau de rôtitage

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.

- Nous vous recommandons de faire seulement rôtir au four des morceaux de viande et de poisson **pesant 1 kg minimum** .
- Pour éviter que le jus de la viande ou la graisse brûle, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir.
- Si nécessaire, retournez le rôti (au bout de 1/2 - 2/3 de la durée de la cuisson).
- Arrosez plusieurs fois les rôtis de grande taille et la volaille avec le jus. Le rôti sera meilleur.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson.

QUELFOUR.COM

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg	☐	Voûte et sole	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur	☐	Griller à l'air chaud	1	190-200 ¹⁾	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur	☐	Griller à l'air chaud	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur	☐	Griller à l'air chaud	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	150-170	1:30 - 2:00
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	160-180	1:00 - 1:30

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg	☐	Voûte et sole	3	220-250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/cerf	1,5-2 kg	☐	Voûte et sole	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/cerf	1,5-2 kg	☐	Voûte et sole	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250g	☐	Griller à l'air chaud	1	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500g	☐	Griller à l'air chaud	1	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	190-210	0:45 - 1:15
Canard	1,5-2 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	160-180	1:45-2:30
Dinde/dindonneau	4-6 kg	☐	Griller à l'air chaud	1	140-160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)						
Poissons entiers	1-1,5 kg	☐	Voûte et sole	1	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

Grillades de surface

Fonction Four : Grill  ou Grill grande surface  à la température maximum



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



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

- Pour griller, placez la **grille** dans le **gradin** recommandé.
- Veuillez toujours placer **le plateau** dans le **1er niveau d'utilisation** en partant du bas.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril

Tableau des grillades

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

1) Sans la préchauffer

Sécher des aliments avec le Air chaud

Fonction Four: Air chaud avec collier chauffant 

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

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

Faire des conserves

Fonction Four : Sole ↓

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

Tableau de cuisson pour les conserves

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

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

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Nettoyage et entretien



Avertissement : Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidi.

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

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

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

Extérieur de l'appareil

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

Intérieur du four

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

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



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



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

Accessoires

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

Filtre à graisse

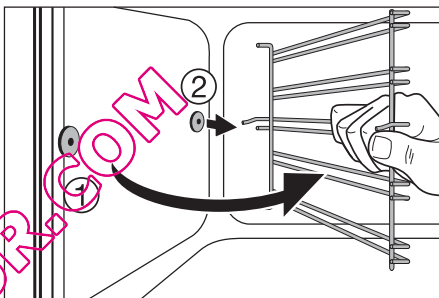
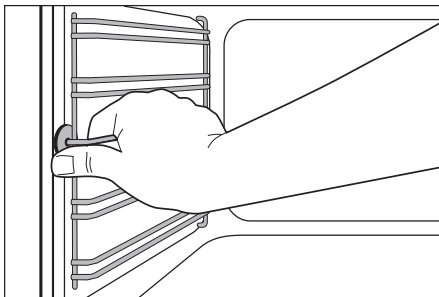
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

Gradins fils

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

Enlever un gradin fil

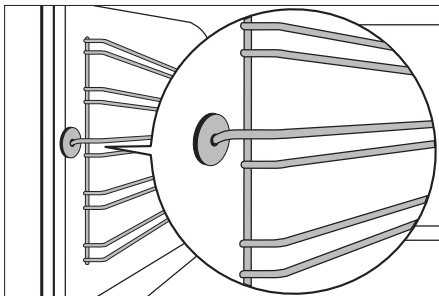
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



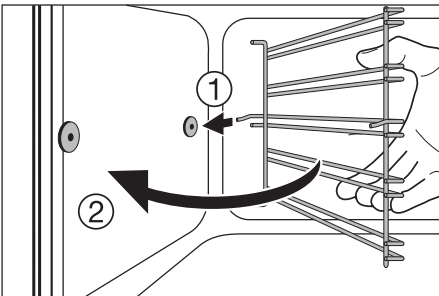
Mettre en place le gradin fil



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



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



Eclairage du four



Avertissement: Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

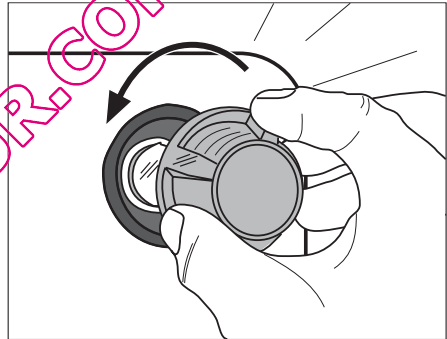
- Mettez le four hors service.
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



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

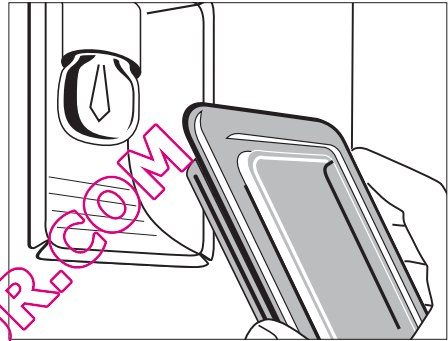
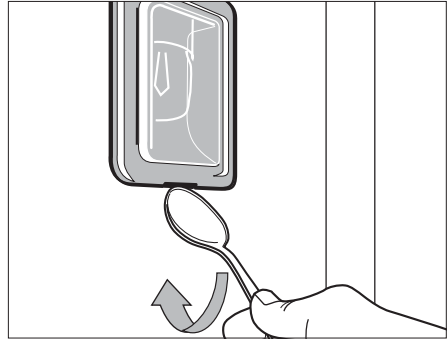
Remplacer la lampe du four/nettoyer le verre de protection

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



Remplacer la lampe latérale du four/nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez le gradin fil de gauche.
2. Enlevez la vitre de protection à l'aide d'un objet étroit arrondi (p. ex. une cuillère à café) et nettoyez-la.
3. Si nécessaire:
Remplacez **la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
4. Remettez la vitre de protection en place.
5. Mettez en place le gradin fil.



Voûte du four

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

Rabattre l'élément chauffant



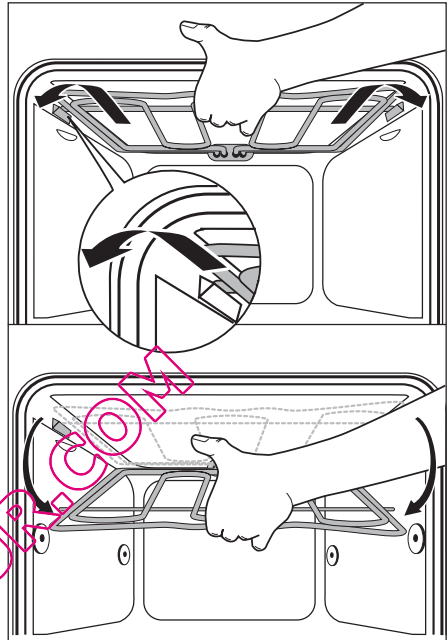
Avertissement: Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

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



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

Nettoyez la voûte du four

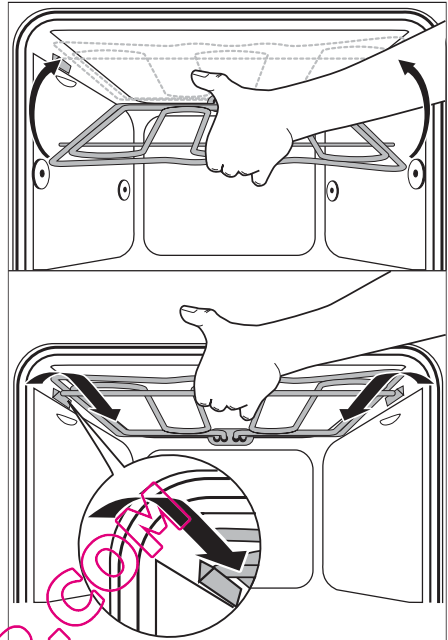


Fixer l'élément chauffant

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



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

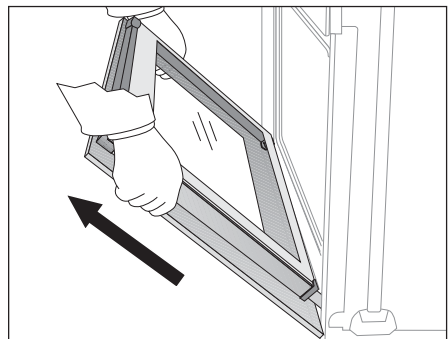
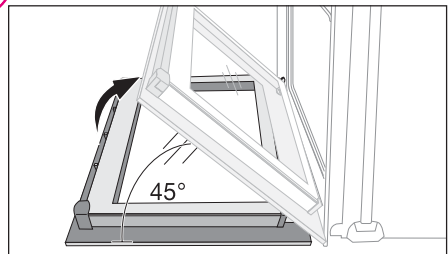
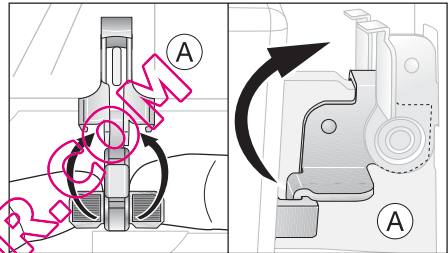
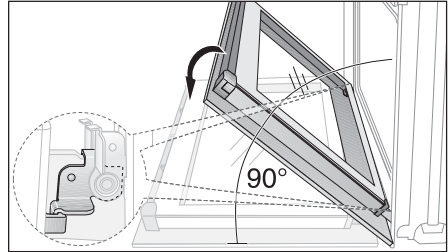


Porte du four

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

Décrochage de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).
4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde!).

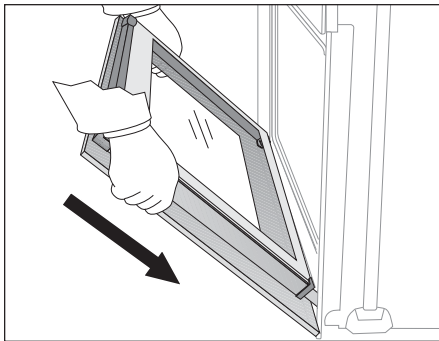


Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

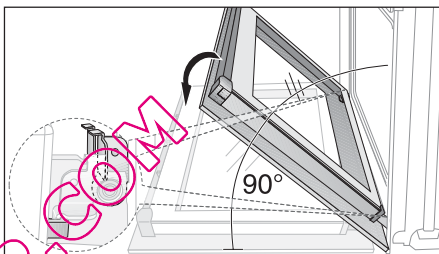
Accrochage de la porte du four

1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°.

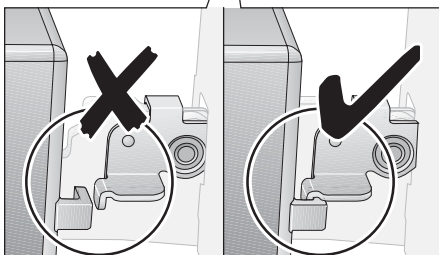
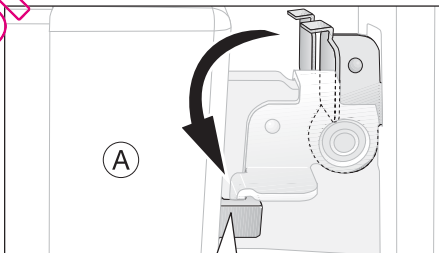
Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



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



4. Fermez la porte du four

Porte vitrée du four

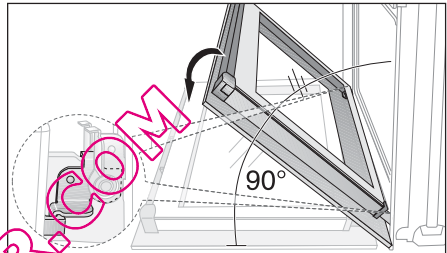
La porte du four est équipée de trois vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.



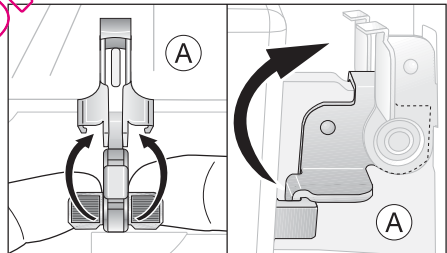
Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage des vitres de la porte

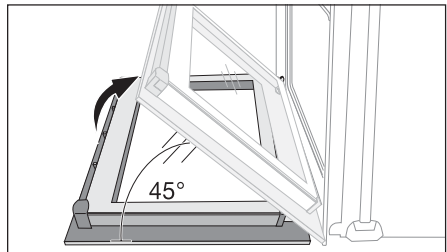
1. Ouvrez complètement la porte du four.



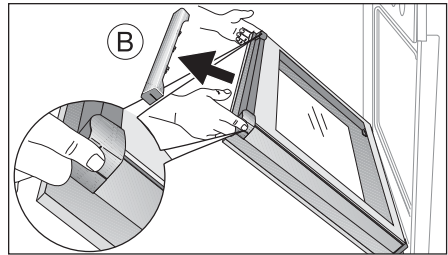
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



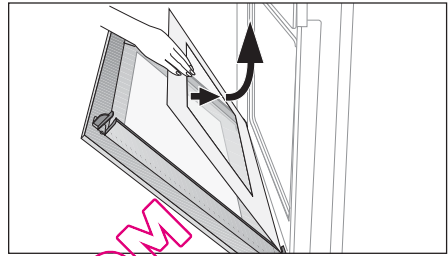
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



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



5. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.



Nettoyage des vitres de la porte

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

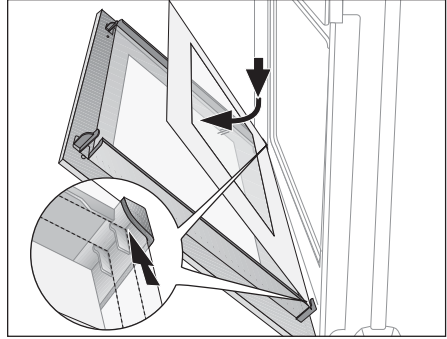
QUELFOUR.COM

Montage des vitres de la porte

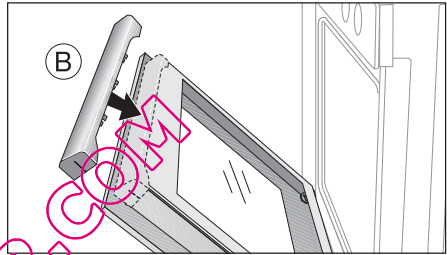
1. Insérez les vitres de la porte l'une après l'autre, en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-les.



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

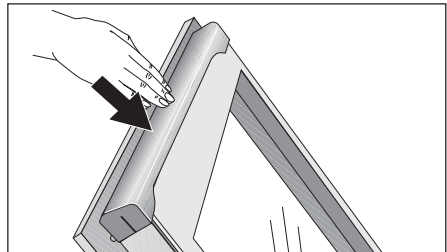
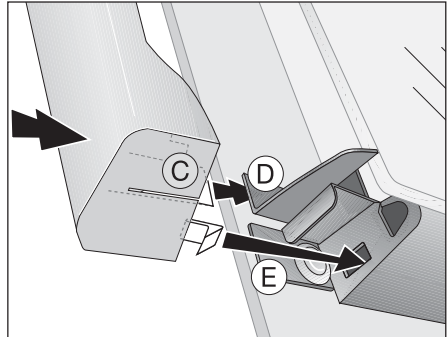


2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.



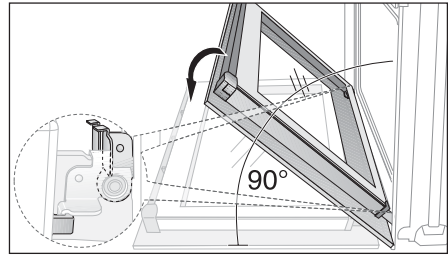
Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit entre la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).

La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.

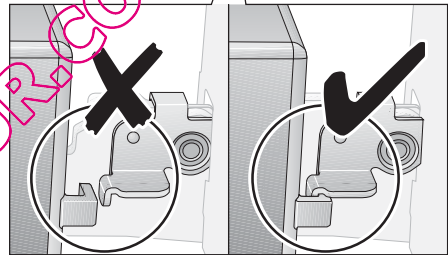
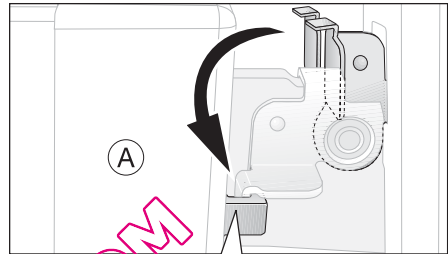


60 électrolux **nettoyage et entretien**

3. Ouvrez complètement la porte du four.



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



5. Fermez la porte du four.

QUELFOUR.COM

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas :	Le four n'est pas sous tension.	Mettez le four sous tension
	L'heure du jour n'a pas été réglée.	Réglez l'heure du jour
	Les réglages requis n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
	L'arrêt automatique du four est activé.	Voir arrêt automatique
	Le fusible de l'installation domestique (boîtier) a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à nouveau, veuillez contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne.	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule du four
Un code d'erreur non mentionné précédemment s'affiche au niveau de l'horloge	Erreur électronique	Mettez l'appareil hors puis de nouveau sous tension en utilisant le fusible domestique ou le disjoncteur dans le boîtier électrique. Si le message se répète, veuillez contacter le service après-vente

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



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



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



Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Instructions d'installation



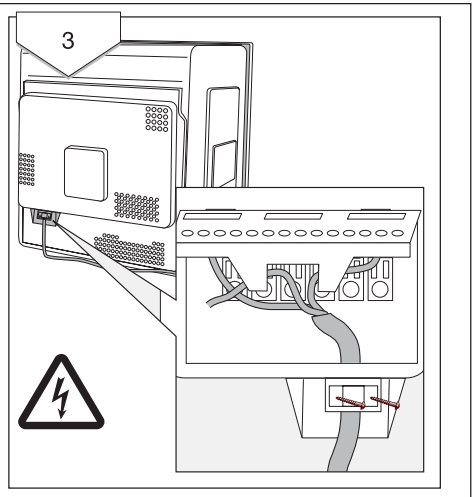
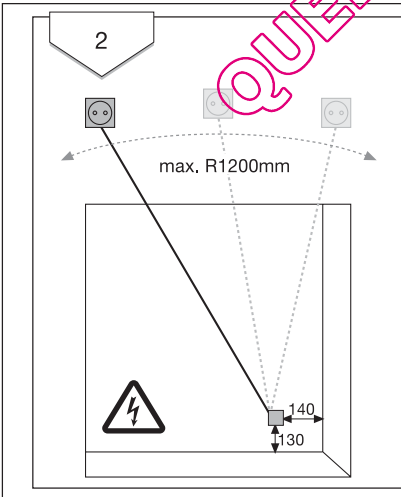
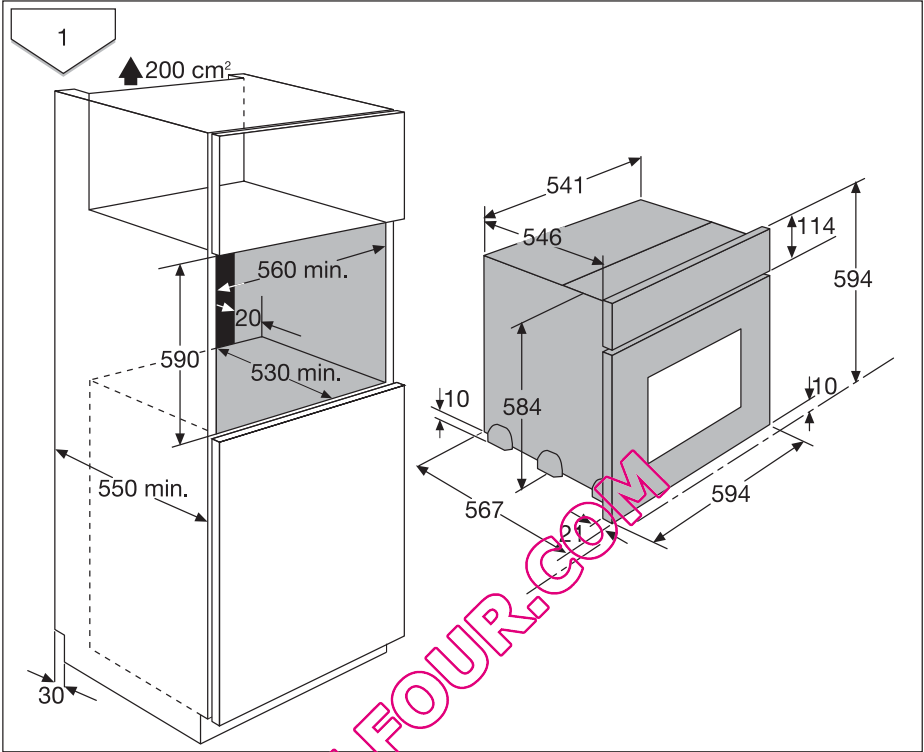
Avertissement : Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

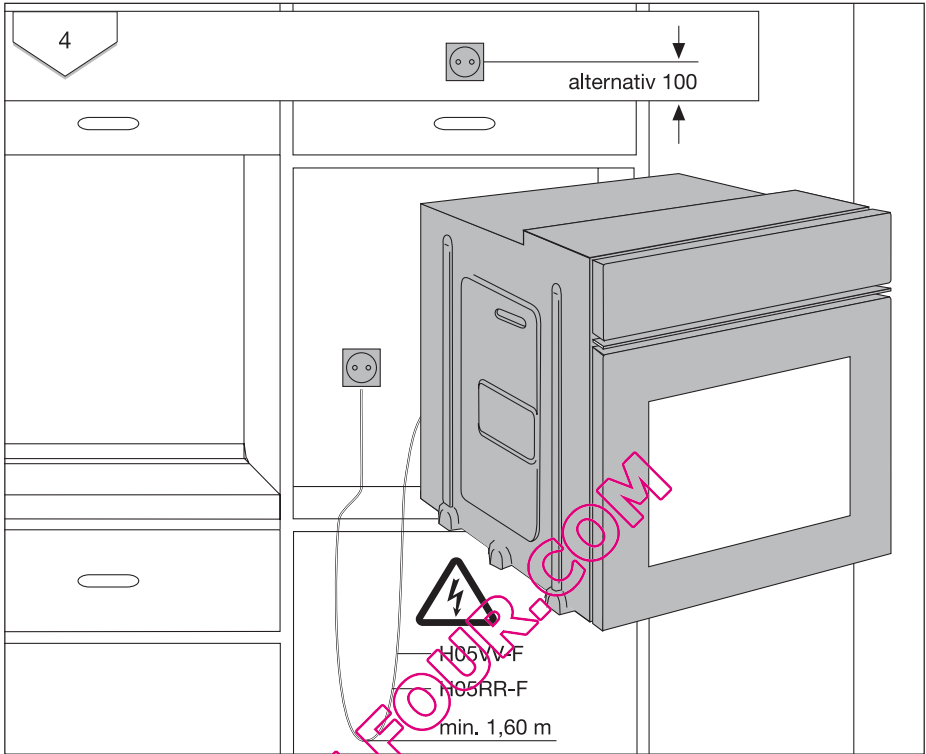
Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

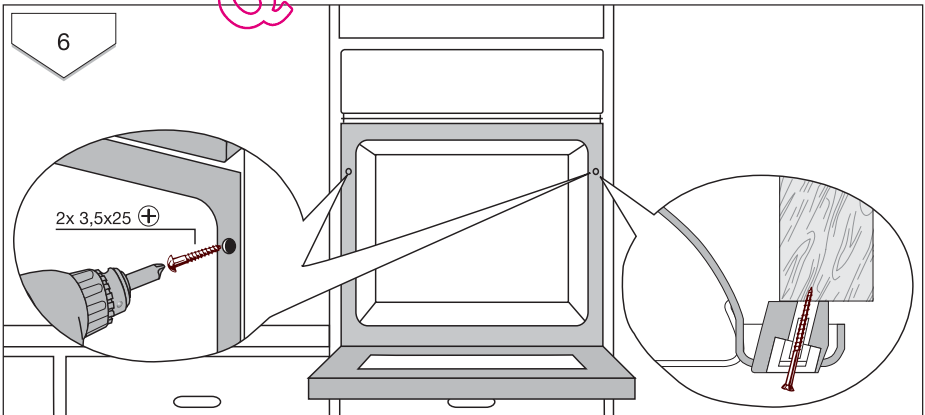
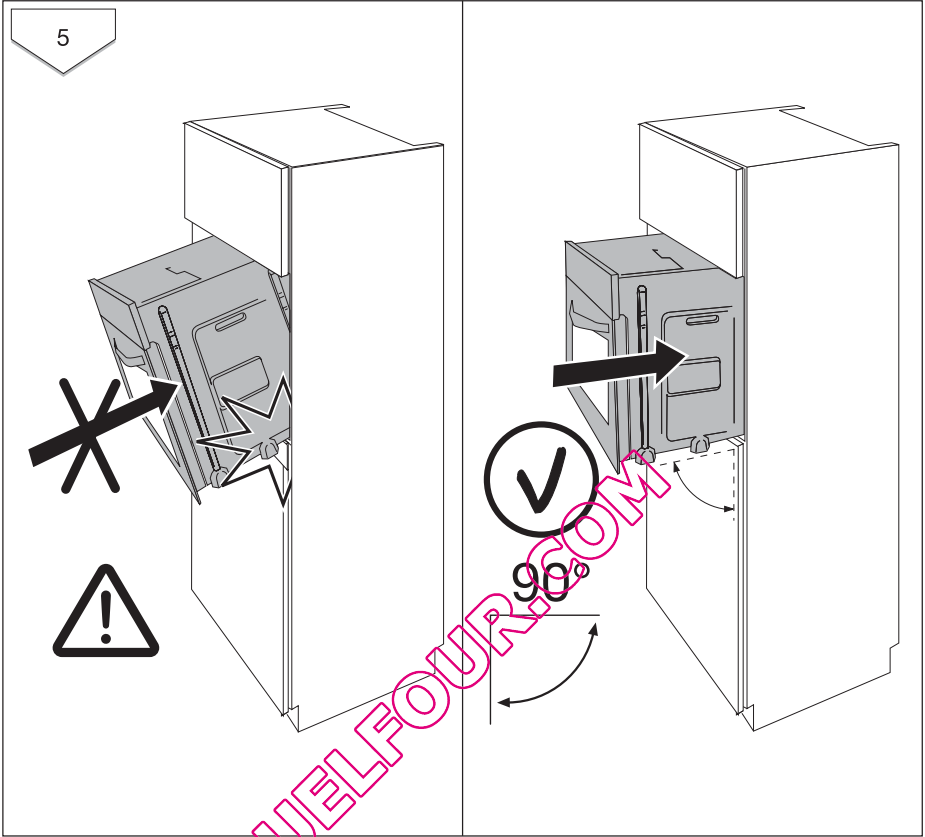


Consignes de sécurité pour l'installateur

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à DIN 68930.
- Les cuisinières et les plaques de cuisson encastrables sont équipées de systèmes de branchement spécifiques. Par mesure de sécurité, elles ne peuvent être combinées qu'avec des appareils du même fabricant.







Protection de l'environnement




Élimination du matériel d'emballage

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



Appareils usagés

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



Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Garantie/Si vous devez nous contacter

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Écouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkv. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratisla- va
Suomi	www.electrolux.fi	

		
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

QUELFOR.COM

Service après-vente

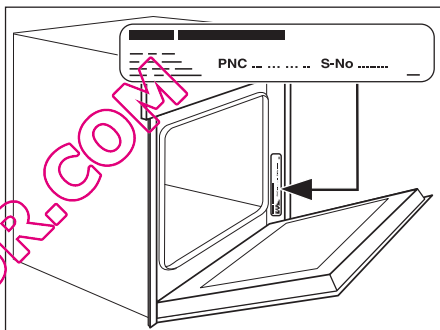
En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

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

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

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

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.



Désignation du modèle :

PNC :

S-No :

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



QUELF0UR.COM

www.electrolux.com

www.electrolux.fr

www.electrolux.be

QUELFOUR.COM