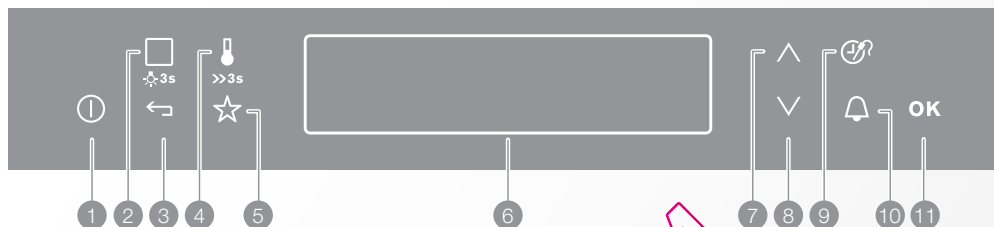


Brèves instructions



Touche sensitive

1. Marche/Arrêt
2. Modes de cuisson ou Cuisson assistée
3. Touche Accueil
4. Sélection de la température
5. Programme préféré
6. Affichage
7. Touche Haut
8. Touche Bas
9. Heure et fonctions supplémentaires
10. Minuteur
11. OK

Marche/Arrêt

Appuyez une fois pour allumer l'appareil.

Modes de cuisson Cuisson assistée

Appuyez une ou deux fois pour activer un mode de cuisson ou une fonction de cuisine assistée. Appuyez pendant 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.

Préchauffage rapide

>>3s

Maintenez appuyé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide.

Programme préféré

Appuyez une fois ; le menu Programme préféré s'ouvre. Maintenez appuyé pendant 3 secondes pour enregistrer la fonction en cours dans le menu Programme préféré.

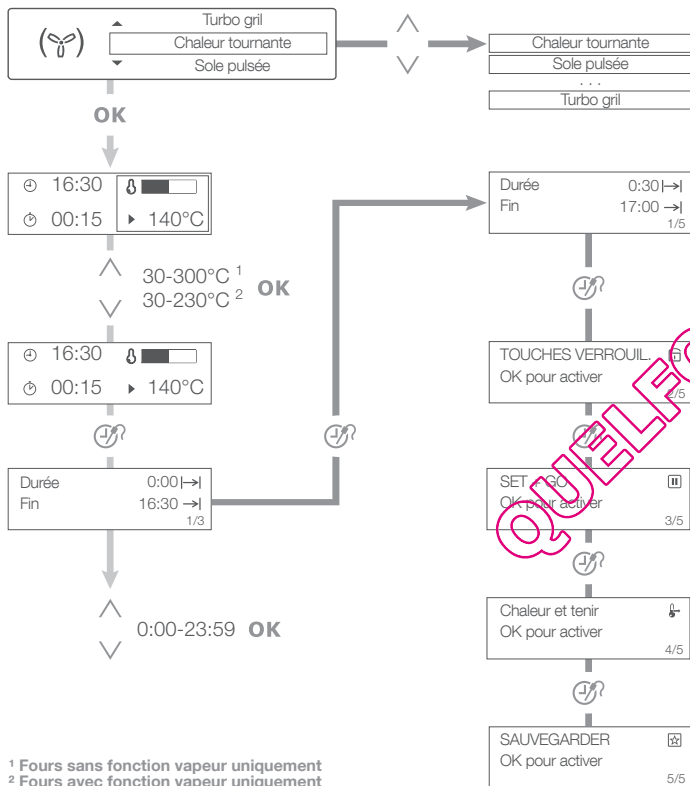


Thinking of you
Electrolux



ⓘ Appuyez une fois

☐ Appuyez une ou deux fois



¹ Fours sans fonction vapeur uniquement
² Fours avec fonction vapeur uniquement

Four

Modes de cuisson

- ☞ Chaleur tournante
- ☞ Sole pulsée
- Convection naturelle
- ☞ Cuisson basse température
- Sole
- ☞ Eco Turbo grill
- ☞ Plats surgelés
- Grill
- Grill fort
- ☞ Turbo grill

Four avec tournebroche

Modes de cuisson

- ☞ Chaleur tournante
- ☞ Sole pulsée
- Convection naturelle
- ☞ Cuisson basse température
- Sole
- ☞ Eco Turbo grill
- ☞ Plats surgelés
- Grill
- Grill + Tournebroche
- Grill fort
- Tournebroche maxi grill
- ☞ Turbo grill
- ☞ Turbo grill + tournebroche

Programmes spéciaux

- Pain
- Gratiner
- ☞ Levée de Pâte/Pain
- ☞ Chauffe-plats
- Stérilisation
- ☞ Déshydratation
- Maintien au chaud
- ☞ Décongélation

Four À Vapeur

Modes de cuisson

- ☞ Vapeur intense
- ☞ Vapeur combinée
- ☞ Vapeur alternée
- ☞ Eco Vapeur Intense
- ☞ Réhydratation vapeur
- ☞ Chaleur tournante humide
- ☞ Cuisson basse température
- Sole
- ☞ Plats surgelés
- Grill
- Grill fort
- ☞ Turbo grill
- Convection naturelle
- ☞ Chaleur tournante

Programmes spéciaux

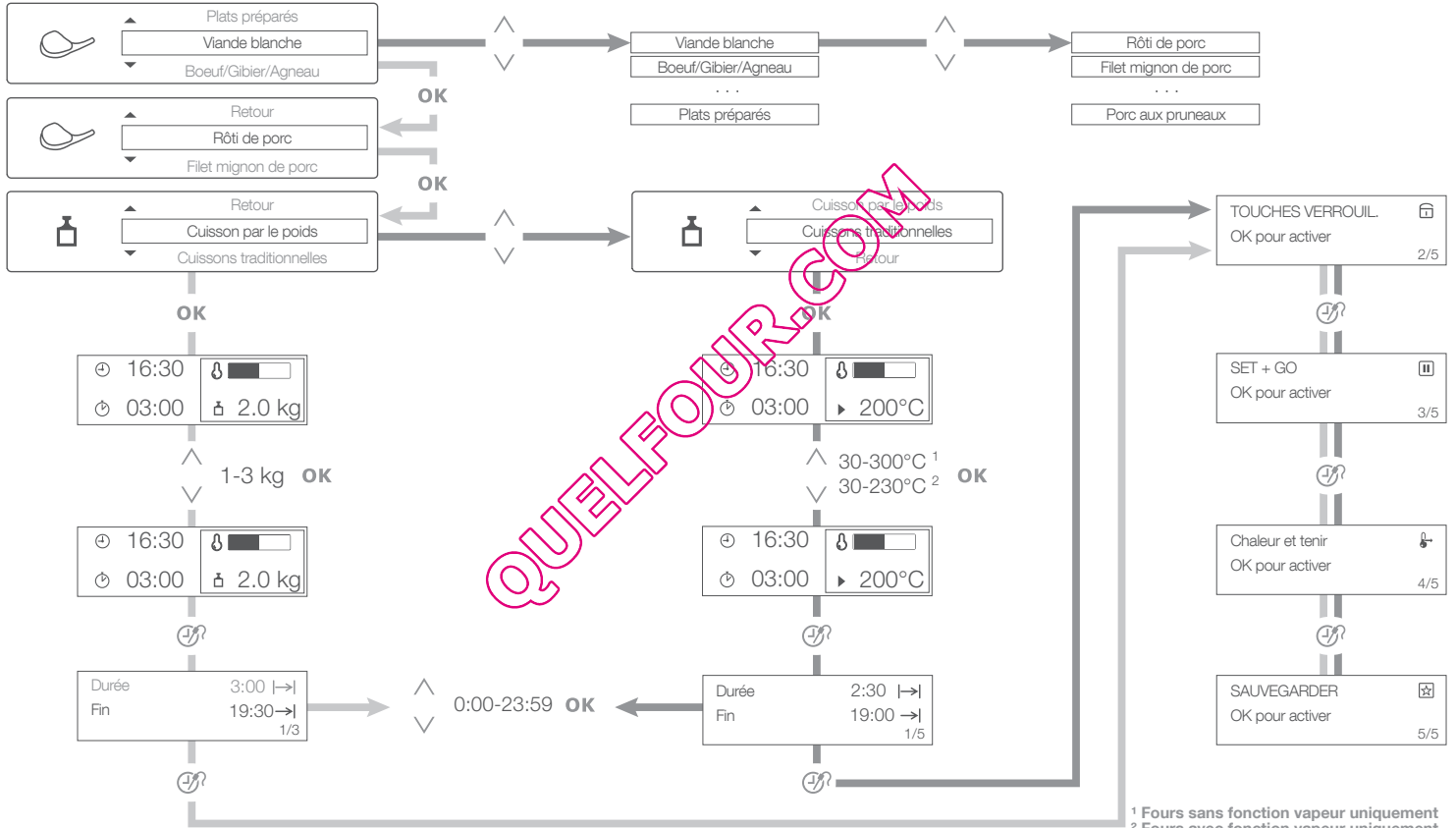
- ☞ Pain
- Gratiner
- ☞ Levée de Pâte/Pain
- ☞ Chauffe-plats
- Stérilisation
- ☞ Déshydratation
- Maintien au chaud
- ☞ Décongélation



Cuisson assistée



Appuyez deux fois



QUELFOUR.COM

¹ Fours sans fonction vapeur uniquement
² Fours avec fonction vapeur uniquement



Viande blanche

Rôti de porc
Filet mignon de porc
Jarret de porc
Palette de porc
Rôti de veau
Jarret de veau
Ossobuco
Paupiettes de veau
Pâté à la viande
Porc aux pruneaux ¹

Boeuf/Gibier/Agneau

Rôti de boeuf
Boeuf basse température
Viande braisée
Boeuf mariné
Filet de gibier
Rôti de gibier
Lapin
Lapin à la moutarde
Sanglier
Rôti d'agneau
Epaule d'agneau
Gigot d'agneau

Volaille

Volaille entière
Dinde entière
Canard entier
Oie entière
Filets de volaille

Cuisses de volaille
Coq au vin
Canard à l'orange
Paupiettes de volaille
Blanc de poulet poché ²

Poisson

Poisson entier > 1kg
Filets de poisson
Morue
Poisson en croûte de sel
Encornets farcis
Saumon à la vapeur
Brandade
Poisson poché (truite) ²

Gâteaux

Gâteau au citron
Biscuits Suédois
Biscuits/Gâteaux secs
Gâteau au fromage
Cake aux fruits
Crumble
Tresse briochée
Kouglof
Gâteau Savarin
Brownies
Madeleines, muffins
Tarte aux pommes
Gâteau aux carottes
Gâteau aux amandes
Cake aux fruits
Galette aux pommes ¹

Desserts ²

Flan au caramel
Gâteau noix de coco
Gâteau Cappuccino
Clafoutis aux cerises
Beignet aux prunes

Pizza/Tarte/Pain

Pizza
Tarte à l'oignon
Quiche lorraine
Quiche au chèvre
Tarte au fromage
Feuilleté au fromage
Pain blanc
Pain de campagne
Raviolis russes
Tresse au beurre

Ragoût/Gratins

Lasagnes
Cannelloni
Gratin de pommes de terre
Moussaka
Gratin de pâtes
Gratin d'endives
Ragoût de bœuf
Potée
Viande en croûte ¹

Garnitures ²

Légumes à la provençale
Jardinière de légumes
Tomates pelées
P. de t. en robe des champs
Pommes de terre vapeur
Beignets salés
Riz
Oeufs cocotte

Cuisson vapeur combinée ²

Menu vapeur 1
Menu vapeur 2
Menu vapeur 3

Plats préparés

Pizza surgelée
Pizza épaisse surgelées
Pizza fraîche
Parts de pizza surgelées
Frites
Potatoes/Pomme quartier
Pomme de terre sautées
Pain & Petits pains
Pain & Petits pains surgelés
Tourte aux fruits surgelés
Filets de poisson surgelés
Ailes de volaille
Lasagnes surgelées

¹ Fours sans fonction vapeur uniquement

² Fours avec fonction vapeur uniquement