

Thinking of you

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOUR.COM

Four électrique encastrable

EOK66030

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Que faire si ...	31
Description de l'appareil	3	Instructions d'installation	32
Avant la première utilisation	5	Élimination	38
Utilisation du four	7	Service Après-vente	38
Applications, tableaux et conseils	16	Garantie/service-clientèle	39
Nettoyage et entretien	28	www.electrolux.com	39



Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Avertissements importants !

Veillez lire attentivement cette notice et la conserver pour toute future consultation !

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.
- **Reparaturen** 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

- Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Sécurité pendant l'utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Faire attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Le câble d'alimentation de ces appareils ne doit **pas** toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

• Avertissement : Risque de brûlures !

L'enceinte du four est chaude pendant le fonctionnement.

- 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. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Évitez de manipuler de la braise, de faire des étincelles ou du feu à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

**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 nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil 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.
 - Ne posez pas de charge lourde sur la porte du four ouverte 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, notamment sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
 - Ne stockez pas d'objets inflammables 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.
- Ne conservez pas d'aliments dans le four après l'arrêt de la ventilation. De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble.

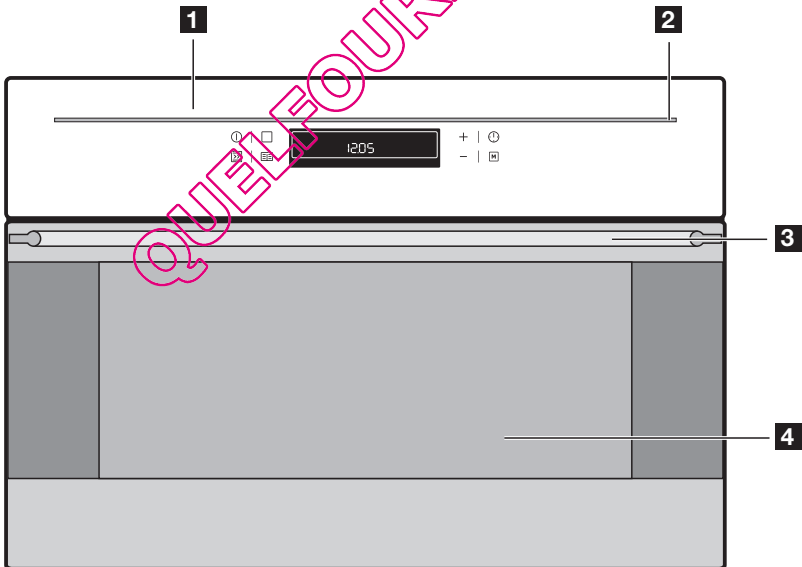


Remarque relative au revêtement en émail

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.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

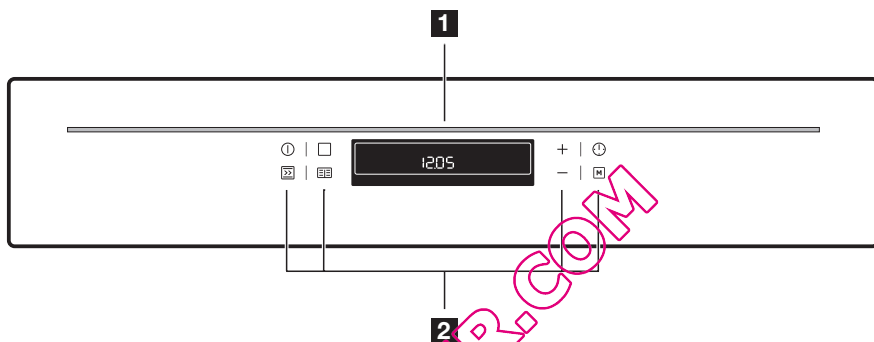


- 1 Le panneau de commande
- 2 Bandeau lumineux
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte du four

i L'appareil s'éteint automatiquement après 2 minutes, si aucune fonction n'est sélectionnée et qu'aucune manipulation n'est effectuée au niveau du

four. Le bandeau lumineux reste allumé. Pour éteindre la barre lumineuse, mettez en fonctionnement puis à l'arrêt à nouveau l'appareil avec ①.

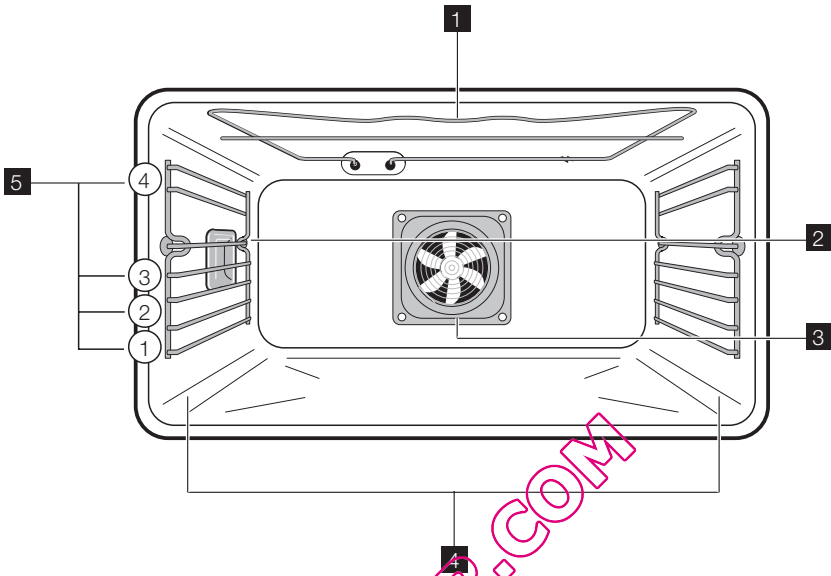
Le panneau de commande



- 1 Affichages du four
- 2 Touches de fonction du four

QUELFOUR.COM

Équipement du four

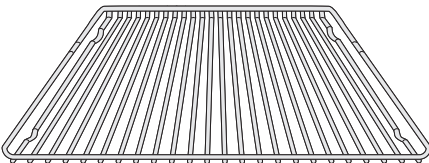


- 1 Élément chauffant du gril
- 2 Éclairage du four
- 3 Ventilateur de l'élément chauffant de paroi arrière
- 4 Grille d'enfournement amovible
- 5 Gradins

Accessoires du four

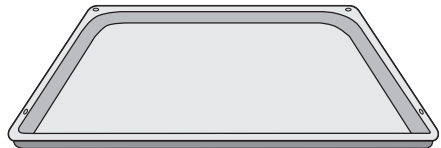
Grille

Pour les plats, les moules à gâteaux, les rôtis et les grillades.



Plaque de cuisson

Pour gâteaux et biscuits.



Avant la première utilisation

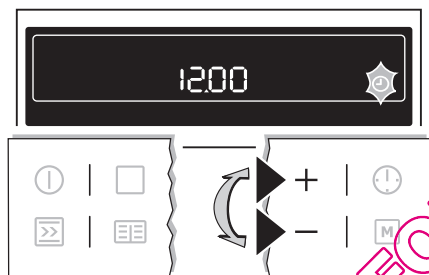
Régler et modifier l'heure du jour

i Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

Après le branchement de l'appareil ou après une coupure d'électricité, le symbole de l'heure clignote ⌚ automatiquement



1. Pour modifier le réglage de l'heure du jour, appuyez sur la touche des fonctions de l'horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole de l'heure ⌚ clignote
2. Réglez l'heure courante à l'aide de la touche + ou - .



Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'horloge affiche l'heure courante.



L'appareil est prêt à fonctionner.

- i** L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la sécurité enfants est désactivée, aucune fonction de l'horloge Minuterie ⌚, Durée |→| ou Fin →| et aucune fonction du four n'est sélectionnée.

Premier nettoyage

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

Important N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait s'endommager.

- i** Pour nettoyer les parties antérieures en métal, utilisez des produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

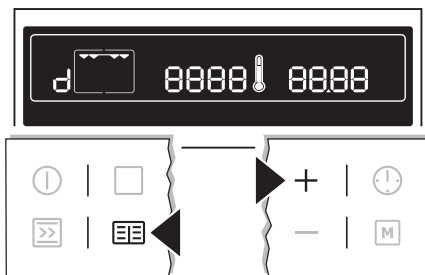
1. Ouvrez la porte du four.
L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade.

Apprendre à se familiariser avec l'appareil

L'appareil peut être mis en marche pour un essai ou une présentation de l'ensemble des étapes de fonctionnement au moyen de la fonction d'essai. Le four ne chauffe pas.

Activer la fonction d'essai

1. ⌚ **Éteindre** l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez de façon continue sur les touches Programmes Cuisson/Rôtissage et + jusqu'à ce qu'un signal retentisse et "d" s'affiche



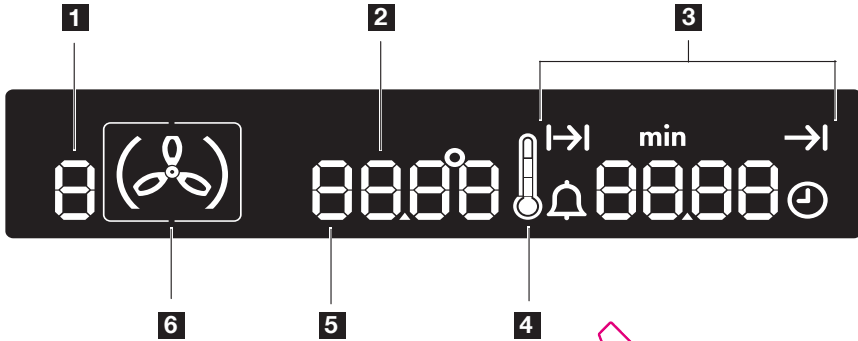
Désactiver la fonction d'essai

1. ⌚ **Éteindre** l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches Programmes Cuisson/Rôtissage et + jusqu'à ce qu'un signal retentisse et "d" s'éteigne.

Utilisation du four

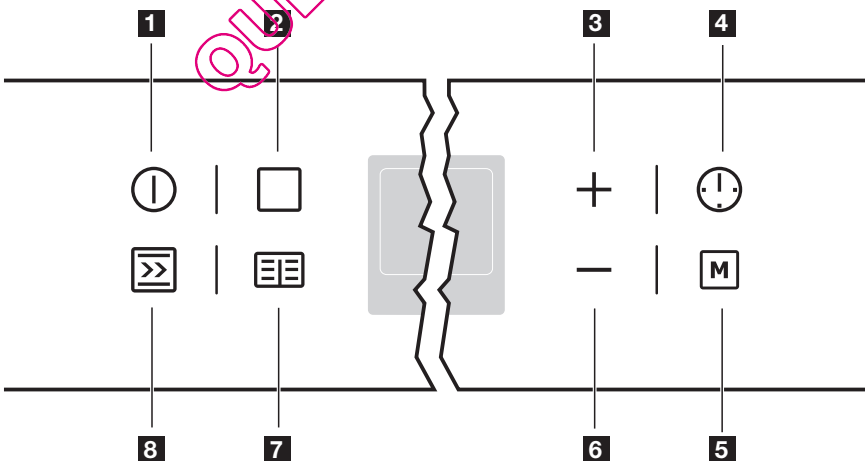
Le programmeur électronique du four

La zone d'affichage



- 1 Mémoire : P / Essai : d
- 2 Température/Heure du jour
- 3 Fonctions Horloge/Durée de fonctionnement
- 4 Symbole du thermomètre
- 5 Programmes Cuisson/Rôtissage
- 6 Fonctions du four

Le panneau de commande




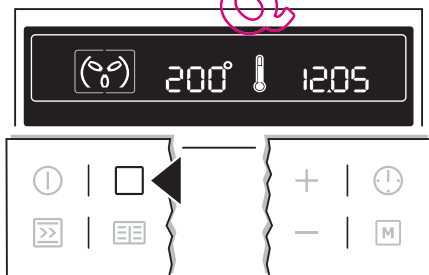
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Sélectionner la fonction du four
- 3 Touche +
- 4 Fonctions de l'horloge
- 5 Fonction Mémoire
- 6 Touche —
- 7 Programmes Cuisson/Rôtissage
- 8 Chauffage rapide

i Informations générales

- Toujours mettre d'abord l'appareil en marche avec la touche marche/arrêt ①
- Lorsque la fonction sélectionnée est activée, le four commence à chauffer et la durée réglée commence à s'écouler.
- Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte.
- L'éclairage du four se met en marche dès qu'une fonction du four démarre ou bien lorsque la porte du four est ouverte. L'éclairage du four s'éteint après 10 minutes en cas de porte ouverte et d'appareil éteint.
- Mettez à l'arrêt l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt.

Sélectionner la fonction Four

1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.
2. Appuyer sur la touche Fonctions Four  jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.

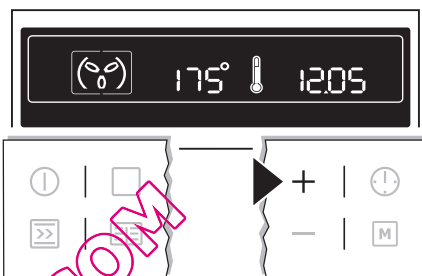


- Un conseil de température s'affiche.
- Si la température proposée n'est pas modifiée dans les 5 secondes qui suivent, le four commence à chauffer.



Modifier la température du four

Augmenter ou réduire la température à l'aide de la touche + ou —.


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

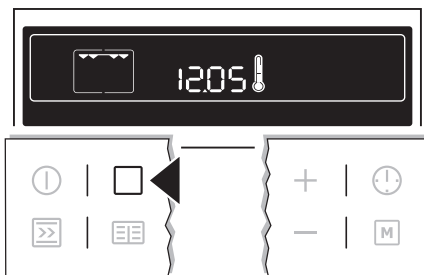


Symbole du thermomètre

- Le symbole du thermomètre dont la température augmente progressivement  indique le degré de préchauffage du four.
- Lorsque les trois segments du symbole thermomètre clignotent successivement , le préchauffage rapide fonctionne.

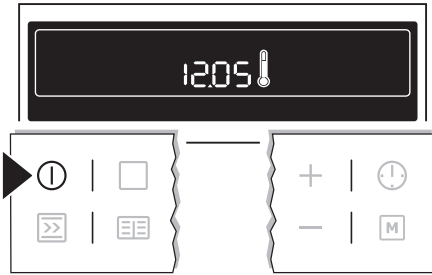
Modifier la fonction Four

Pour modifier la fonction du four, appuyer sur la touche  jusqu'à ce que la fonction souhaitée apparaisse.




Mettre le four à l'arrêt

Éteignez l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt ①.








- i** Ventilateur de refroidissement
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir éteint le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil et s'éteint ensuite de lui-même.

Chauffage rapide

Après avoir sélectionné une fonction du four, le four vide peut être préchauffé dans un laps de temps relativement rapide grâce à la fonction supplémentaire Chauffage rapide .

Fonctions du four



Fonction du four	Utilisation
 Air chaud à résistance annulaire	Pour rôtir et cuire sur jusqu'à deux niveaux simultanément.
 Gril thermique	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction permet également de gratiner .
 Gril	Pour griller des aliments peu épais et pour toaster .
 Décongélation/Séchage	Pour décongeler et faire sécher les herbes aromatiques, fruits ou légumes.
 LO Cuisson à basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.

Insérer la grille et la plaque du four


- i** Sécurité lors du retrait et protection contre le renversement

Tous les éléments à encastrer présentent une petite courbe concave vers le bas, à droite et à gauche.
Placez toujours les éléments à encastrer de façon à ce que cette courbe concave se trouve derrière dans l'enceinte de cuisson. Cette courbe concave est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

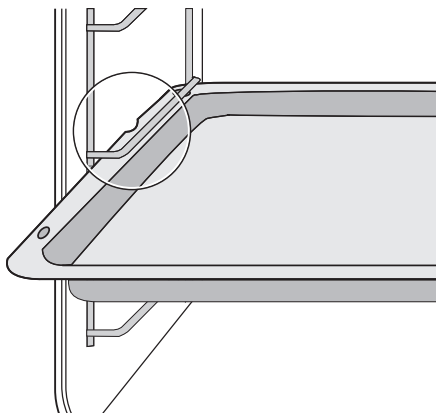
Important Enfourez les aliments uniquement après la fin du temps de chauffage rapide et lorsque la fonction souhaitée du four est en cours.

- Réglez et démarrez la fonction du four souhaitée. Éventuellement, modifier la température proposée.
- Appuyez sur la touche Chauffage rapide . Le symbole  s'allume.

Les barres clignotant les unes après les autres indiquent que le Chauffage rapide est en service.

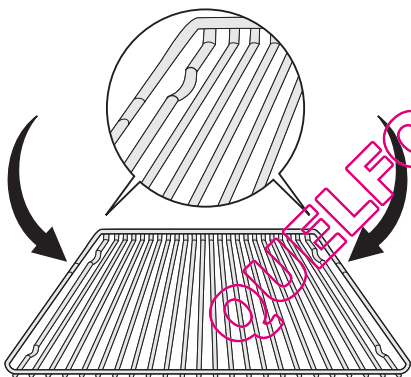
Lorsque la température réglée est atteinte, les barres d'affichage du chauffage s'allument. Un signal retentit. Le symbole  s'allume.

Le four continue de chauffer maintenant selon la fonction et la température pré-réglées. Vous pouvez enfouir maintenant les aliments.



Installation de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas. Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau d'utilisation sélectionné.



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

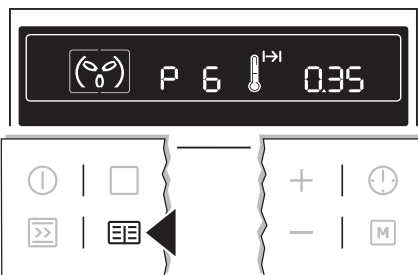
Fonctions additionnelles

Programmes Cuisson/Rôtissage

- i** Pour cette fonction, utilisez les recettes fournies.

Sélectionner un programme

1. Mettez en fonctionnement le four à l'aide de la touche marche/arrêt (⏻). Appuyez sur la touche Programmes de cuisson/rôtissage (📖) jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse (P1 à P12).



- Le symbole correspondant à la fonction du four s'affiche.
 - L'affichage de l'heure indique la durée de cuisson, le symbole de la durée (|→) s'allume.
 - Appuyez sur la touche des fonctions d'horloge (🕒) puis sur la touche + ou - pour modifier la durée.
 - Après 5 secondes environ, le four s'allume.
2. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le symbole de la Durée (|→) clignote. Le four s'éteint.
 3. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver le signal.

Différer le départ

Le début de la cuisson peut être différé (voir fonctions d'horloge fin →|).

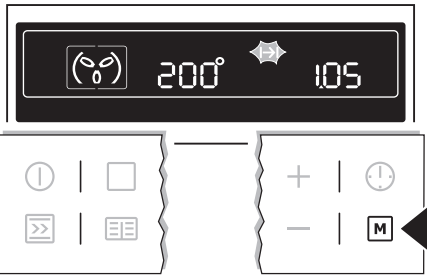
Mettre fin prématurément à la cuisson

Arrêtez le four avec la touche marche/arrêt (⏻).

Fonction Mémoire

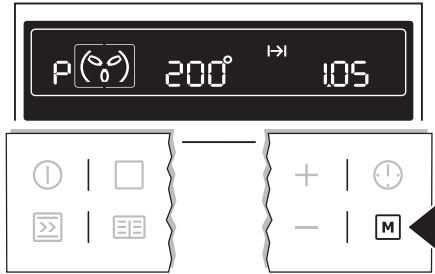
La fonction mémoire permet d'enregistrer un réglage utilisé de façon répétée.

1. Réglez la fonction du four, la température et, le cas échéant, les fonctions d'horloge Durée (|→) et/ou Fin (→|).
2. Appuyez sur la touche fonction mémoire (M) pendant environ 2 secondes environ jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Le réglage est mémorisé.



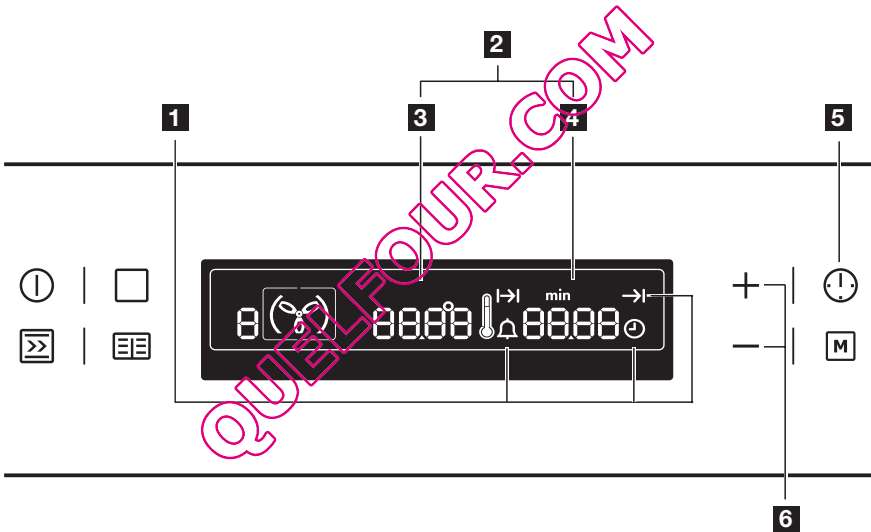
Activer la fonction Mémoire

1. Mettez en fonctionnement le four à l'aide de la touche marche/arrêt (⏻).
2. Appelez le réglage mémorisé avec la touche fonction mémoire (M).



- i** Pour enregistrer un autre réglage, appuyez à nouveau sur la touche fonction mémoire (M) pendant 2 secondes environ. Ce nouveau réglage remplacera le réglage préalablement mémorisé.

Fonctions Horloge



- 1 Fonctions Horloge
- 2 Indicateurs de temps
- 3 Heure du jour
- 4 Durée/Fin/Temps de fonctionnement
- 5 Fonctions Horloge
- 6 Touches de sélection

Minuterie

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

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
Durée I→

Pour régler la durée de fonctionnement du four.


Fin →|

Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.



Heure du jour ⌚

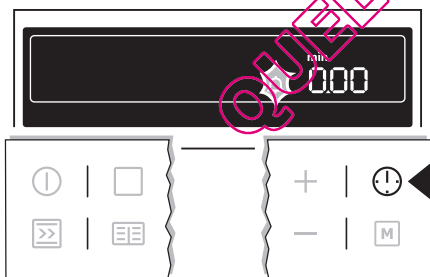
Pour régler, modifier ou consulter l'heure (voir également le chapitre "Avant la première utilisation").

Informations générales

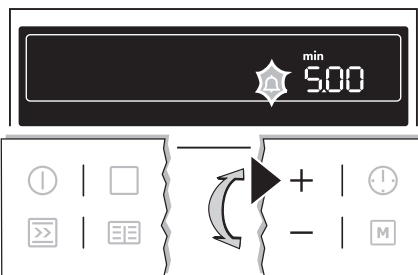
- Dès qu'une fonction Horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant 5 secondes environ. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de les modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet à clignoter pendant 5 secondes environ. Le symbole s'allume ensuite. Le décompte de la Minuterie  démarre.
- Le compte à rebours de la Durée |→| et de la Fin →| démarre dès que la fonction sélectionnée est activée.


Minuterie

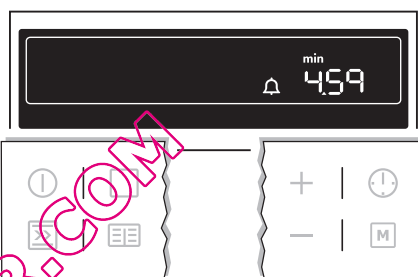
1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche fonctions Horloge  jusqu'à ce que le symbole de la Minuterie  clignote.




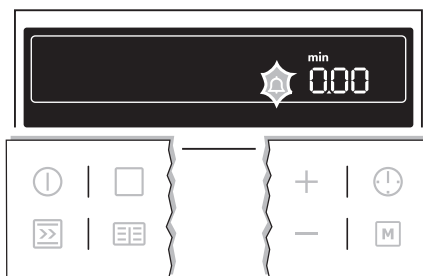
2. À l'aide de la touche **+** ou **-**, sélectionnez la durée souhaitée (max. 99.00 minutes).




Après 5 secondes environ, l'indicateur affiche le temps restant. Le symbole de la Minuterie  s'allume.

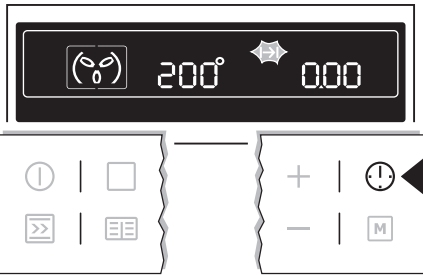


Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. "0.00" s'allume et le symbole de la Minuterie  clignote. Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

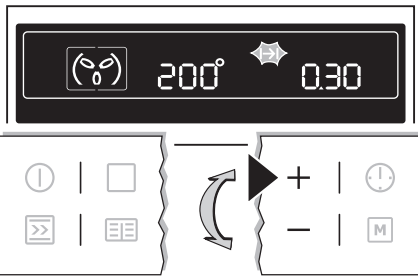


Durée |→|

1. Sélectionnez une fonction du four et la température à l'aide de la touche **+** ou **-**.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche fonctions Horloge  jusqu'à ce que le symbole de la Durée |→| clignote.

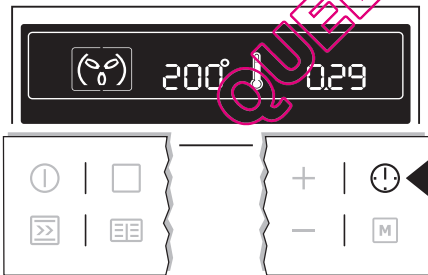


3. À l'aide de la touche **+** ou **-**, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée.



Le four s'allume. Le symbole de Durée **I→I** s'allume.

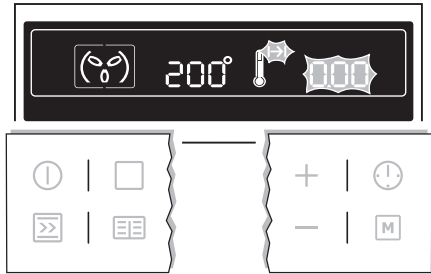
- i** En appuyant à plusieurs reprises sur la touche fonctions Horloge **⌚**, l'heure du jour actuelle peut être affichée.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.

"0.00" s'affiche et le symbole de la durée **I→I** clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

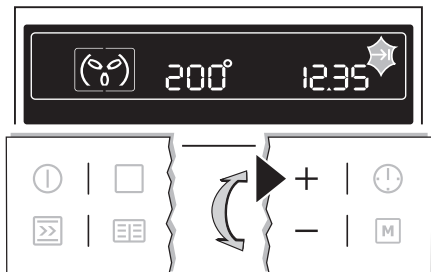


Fin →I

1. Sélectionnez une fonction du four et la température à l'aide de la touche **+** ou **-**.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche fonctions Horloge **⌚** jusqu'à ce que le symbole de Fin **→I** clignote.

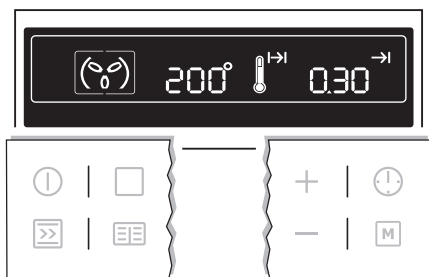


3. À l'aide de la touche **+** ou **-**, sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée.



Les symboles de Fin **→I** et Durée **I→I** s'allument.

Le four s'allume automatiquement.

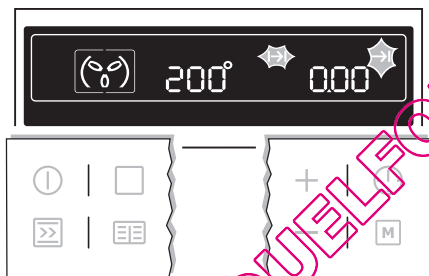


- i** En appuyant à plusieurs reprises sur la touche fonctions Horloge ⌚, l'heure du jour actuelle peut être affichée.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.

"0.00" s'affiche et le symbole de Fin →| et de Durée |→| clignotent.

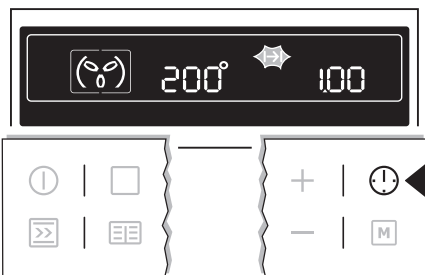
Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



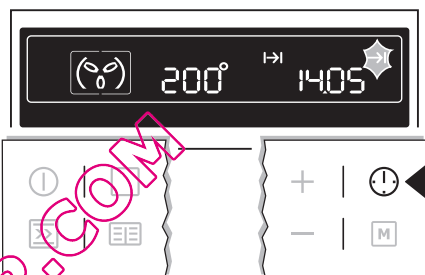
Utilisation conjointe des fonctions Durée |→| et Fin →|

- i** Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Durée |→| et Fin →| lorsque le four doit se mettre en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée.

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. À l'aide de la fonction Durée |→|, sélectionnez la durée de cuisson de la préparation, par exemple, 1 heure.



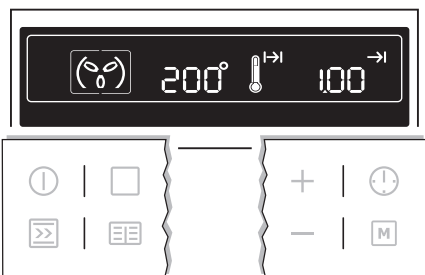
3. À l'aide de la fonction Fin →|, réglez l'heure de fin de cuisson, par exemple, 14h05.



Les symboles de Fin |→| et Durée →| s'allument.

Le four s'allume automatiquement à l'heure sélectionnée, par exemple, à 13h05.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, par exemple, à 14h05.






Autres fonctions

Blocage de sécurité pour les enfants

L'appareil ne peut plus être mis en service à partir du moment où la sécurité enfants est activée.




Activation de la Sécurité enfants

1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche  marche/arrêt. Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
2. Maintenez appuyées simultanément les touches du programme de cuisson  et  jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche.



La sécurité enfants est à présent activée.




Désactiver la sécurité enfants

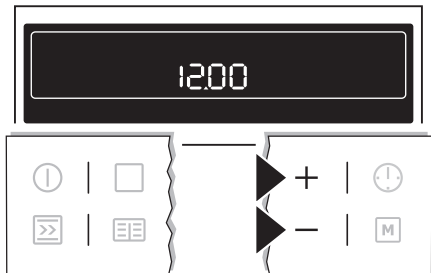
1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche  marche/arrêt.
2. Maintenez appuyées simultanément les touches programme de cuisson  et  jusqu'à ce que **SAFE** disparaisse.

La sécurité enfants est à présent désactivée et l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

Signal sonore des touches



Désactiver la sonnerie associée aux touches

1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche  marche/arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (env. 2 secondes).



La sonnerie associée aux touches est à présent désactivée.

Activer la sonnerie associée aux touches

Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (env. 2 secondes).

La sonnerie associée aux touches est à présent activée.

Coupage automatique du four

- i** Si le four n'est pas éteint après un certain temps ou si la température ne change pas, il s'arrête automatiquement. Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote.

Le four s'éteint à une température de :

30 - 120°C après 12,5 heures

120 - 200°C après 8,5 heures

200 - 250°C après 5,5 heures

L'affichage de température indique **OFF**.

Mise en service après un arrêt automatique de sécurité


Mettre le four à l'arrêt. Il peut être remis en marche ensuite.

Applications, tableaux et conseils


Cuire au four

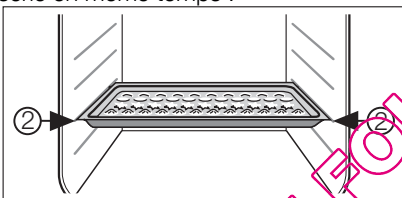
Fonction du four : Air chaud à résistance annulaire 

Moules

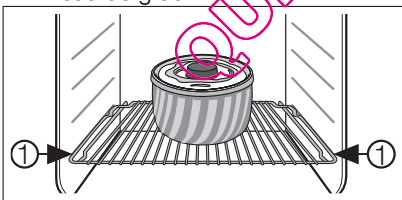
- Pour cuire avec la fonction air chaud à résistance annulaire , vous pouvez utiliser des récipients de cuisson en métal clair.

Gradins

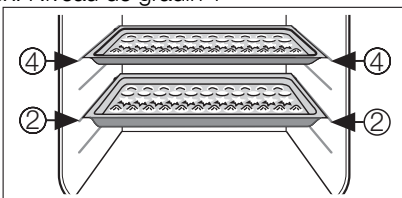
- L'air chaud à résistance annulaire  permet d'utiliser jusqu'à deux plaques à pâtisserie en même temps :



1 plaque à pâtisserie :
par ex. Niveau de gradin 2




1 plat de cuisson :
par ex. Niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisserie :
par ex. Niveaux de gradin 2 et 4

Informations générales

Avec la fonction air chaud à résistance annulaire , il est possible de placer simultanément deux moules côte à côte sur la grille. Cela ne rallonge que de peu la durée de la cuisson.

- i** 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.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de plats et les températures correspondantes, les durées de cuisson et les gradins adéquats.

- Les données de température et de durée de cuisson ne sont que des valeurs données à titre indicatif puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité et du type de moule.
- La première fois, nous vous conseillons de régler la température sur la température minimum et, au besoin, de sélectionner une température plus élevée si vous souhaitez par exemple un brunissage plus intense ou si vous estimez que le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes pour votre propre recette, choisissez une préparation similaire.
- La cuisson de gâteaux sur des plaques ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les pâtes molles (par ex. pizzas ou tartes aux fruits, etc.) se cuisent sur un seul niveau.


- La hauteur d'enfournement de la préparation peut influencer le niveau de brunissage en début de cuisson. Dans ce cas, **veuillez ne pas modifier la température**. Le brunissage tendra à devenir plus homogène au cours de la cuisson.
- Il se peut que votre nouveau four fonctionne différemment par rapport à votre ancien four. C'est pour cette raison qu'il faut adapter vos réglages habituels (température, temps de cuisson) et vos niveaux de


cuisson aux recommandations données dans les tableaux suivants.




Lors de cuissons plus longues, il est possible d'éteindre le four pendant 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, de manière à utiliser la chaleur résiduelle. Sauf indication contraire, les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid.

Tableau de cuisson

Cuisson sur un gradin			
Type de pâtisserie	Air chaud à résistance annulaire 		
	Gradin	Température °C	Durée h : min.
Pâtisseries dans un moule			
Kougloff	1	160-170	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake génoise	1	150-170	1:10-1:30
pâte à tarte sablée	1	160-180	0:25-0:40
Pâte à tarte brisée	2	170-190	0:10-0:25
Tarte aux pommes couverte	2	150-170	0:20-0:25
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	1	160-180	0:50-1:00
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)	1	180-190	1:05-1:20
Tarte au fromage	2	170-190	0:30-1:10
Gâteau sur plaque pâtisseries			
Tresse/couronne briochée	1	160-180	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	1	160-180	0:40-1:00
Pain (pain de seigle)	1	180-200	0:45-0:60
profiteroles/éclairs	2	170-190	0:30-0:40
génoise roulée	2	200-220 ¹⁾	0:08-0:15
Crumble sec	2	160-180	0:20-0:40
Gâteau au beurre / sucre	2	170-190 ¹⁾	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / brisée)	2	160-180	0:25-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	2	170-190	0:40-1:20
Gâteau sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. fromage blanc, crème fraîche, crème pâtissière)	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)	2	190-210 ¹⁾	0:20-0:40
Pizza (fine)	2	230 ¹⁾	0:12-0:20
Pain plat	2	230 ¹⁾	0:10-0:20

Cuisson sur un gradin			
Type de pâtisserie	Air chaud à résistance annulaire 		
	Gradin	Température °C	Durée h : min.
Tartes flambées (Suisse)	2	190-210	0:35-0:50
Petits gâteaux			
Biscuits sablés	2	160-180	0:06-0:20
Petits sablés à la douille	2	160	0:10-0:40
Biscuits de pâte brisée	2	160-180	0:15-0:20
Meringues, baisers	2	80-100	2:00-2:30
Macarons	2	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux au levain	2	160-180	0:20-0:40
Biscuits feuilletés	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	2	210-230	0:20-0:35
Petits cakes (20 / plaque)	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

Cuisson sur plusieurs gradins du four				
Type de pâtisserie	Air chaud à résistance annulaire 		Température en °C	Durée h : min.
	Gradin à partir du bas 2 gradins			
Petits gâteaux				
Biscuits sablés	2 / 4		160-180	0:15-0:35
Petits sablés à la douille	2 / 4		160	0:20-0:60
Biscuits de pâte brisée	2 / 4		160-180	0:25-0:40
Meringues, baisers	2 / 4		80-100	2:10-2:50
Macarons	2 / 4		100-120	0:40-1:20
Petits gâteaux au levain	2 / 4		160-180	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	2 / 4		180-200 ¹⁾	0:30-0:50


1) Préchauffer le four.

Conseils pâtisserie

Résultat de la cuisson	Cause possible	Remède
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	Rallongez le temps de cuisson Le fait d'augmenter la température ne raccourcit pas la durée de cuisson


Résultat de la cuisson	Cause possible	Remède
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot 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 élevées et trop courtes	Diminuez la température et prolongez la durée de cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étalez la pâte de façon homogène
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

Tableau soufflés et gratins

Plat	Air chaud à résistance annulaire 		
	Gratin	Température °C	Durée h : min.
Gratin de pâtes	1	180-200	0:45-1:00
Lasagnes	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Gratins sucrés	1	180-200	0:40-0:60
Gratins de poisson	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four

Tableau plats cuisinés surgelés

Nature de l'aliment à cuire	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Air chaud à résistance annulaire	3	suit les indications du fabricant	suit les indications du fabricant
Pommes de terre frites ¹⁾ (300-600 g)		Gril chaleur tournante	3	200-220	suit les indications du fabricant
Baguettes		Air chaud à résistance annulaire	3	suit les indications du fabricant	suit les indications du fabricant
Gâteau aux fruits		Air chaud à résistance annulaire	3	suit les indications du fabricant	suit les indications du fabricant


1) Tournez les frites 2 à 3 fois

Rôtir

Fonction du four : Chaleur tournante à résistance annulaire


Plats à rôtir

- Tous les plats résistant à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (respectez les indications du fabricant !).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Les viandes pour lesquelles une croûte doit se former peuvent être rôties **dans une cocotte sans couvercle**.


 Précisions sur le tableau de rôtissage

Ces informations sont fournies à titre purement indicatif.

Tableau de rôtissage

Pièce à rôtir	Chaleur tournante à résistance annulaire 		
	Gradin	Température °C	Durée en h: min
Porc			
Épaule, collet, morceau de jambon (1000 à 1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Côtelettes, Kasseler (1000 à 1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Rôti de viande hachée (750 à 1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Jarret de porc précuit (750 à 1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Bœuf			
Bœuf braisé (1000 à 1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Rosbif ou filet, par cm d'épaisseur	1	210-230 ¹⁾	0:06-0:09 par cm d'épaisseur
Veau			
Bœuf braisé (1000 à 1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Jarret de veau (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
Agneau			
Gigot d'agneau (1000 à 1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Carré d'agneau (1000 à 1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Petits morceaux de viande à cuire sur la plaque à pâtisserie			
Saucisses "Cordon bleu"	1	220-230 ¹⁾	0:05-0:08
Saucisses à rôtir	1	220-230 ¹⁾	0:12-0:15
Escalope ou côtelette panée	1	220-230 ¹⁾	0:15-0:20
Boulettes de viande hachée	1	210-220 ¹⁾	0:15-0:20
Poisson (à l'étuvée)			
Poissons entiers (1000 à 1500 g)	1	210-220	0:45-1:15

- Nous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four **à partir d'un poids de 1 kg minimum**.
- 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 l'aliment (à mi-cuisson ou au deux tiers de la cuisson).
- Arrosez les gros rôtis ou les grosses volailles avec leur jus de cuisson plusieurs fois en cours de cuisson. Le résultat n'en sera que meilleur.
- Éteignez le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

Pièce à rôtir	Chaleur tournante à résistance annulaire 		
	Gratin	Température °C	Durée en h: min
Volaille			
Poulet, poularde (1 à 1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Demi-poulet (de 400 à 500 g)	1	200-220	0:35-0:50
Morceaux de volaille (de 200 à 250 g)	1	200-220	0:35-0:50
Canard (1500 à 2000 g)	1	180-200	1:15-1:45
Gibier			
Râble de lièvre, cuisse de lièvre (jusqu'à 1000 g)	1	220-230 ¹⁾	0:25-0:40
Râble de chevreuil/cerf (1500 à 2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Cuissot de chevreuil/cerf (1500 à 2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

1) Préchauffer le four

Cuisson à basse température

Fonction du four : Cuisson à basse température

Avec la fonction four Cuisson à basse température, le rôti devient bien tendre et reste particulièrement juteux.

Nous recommandons une cuisson à basse température pour des morceaux de viande tendre et maigre, et pour le poisson.

La cuisson à basse température n'est pas adaptée, par exemple, pour des rôtis de porc gras ou du boeuf braisé.

Le four ne chauffe que jusqu'à la température préprogrammée. Lorsque cette température est atteinte, un signal retentit. Le four passe ensuite automatiquement à une température de cuisson plus basse.

Tableau Cuisson à basse température

Nature de la préparation ¹⁾	Poids g	Réglage de la température	Gratin	Durée totale min.
Rosbif à l'anglaise	1000-1500	120	1	90-110
Filet de bœuf	1000-1500	120	3	90-110
Rôti de veau	1000-1500	120	1	100-120
Steaks	200 - 300	120	3	20-30



1) Faire rôtir dans la poêle avant de procéder à la cuisson au four

Grill

Fonctions du four : Grill avec température réglée sur le maximum

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

 Avec la fonction Cuisson à basse température   , procédez toujours à la cuisson **sans couvercle** .

1. Faites revenir l'aliment dans une poêle très chaude.
2. Disposez-le sur un plat à rôti ou directement sur la grille après avoir placé la lèchefrite au-dessous.
3. Enfourez. Sélectionnez la fonction Cuisson à basse température   et, au besoin, modifiez la température ; faites cuire jusqu'à la fin de la durée de cuisson (voir tableau).

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont données à titre indicatif

Tableau des grillades


Nature de l'aliment à griller	Niveau d'enfouement	Durée de la grillade	
		1e face	2e face
Pains toastés ¹⁾	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Toasts avec garniture	2	8-10 Min.	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans plaque

Gril chaleur tournante

Fonction du four : Gril chaleur tournante

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du gril	Durée de grillade en minutes	après ... minutes, tournez
		Gratin			
Poulet (900 à 1000 g)	180-200	1	2	50-60	25-30
Rôti roulé de porc farci (2000 g)	180-200	1	2	90-95	45
Gratin de pâtes	180	---	2	30	---
Soufflé de pommes de terre gratiné	200	---	2	20-23	---
Gnocchi gratinés	180	---	2	20-23	---
Chou-fleur entier à la sauce hollandaise	200	---	2	15	---

- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.
 - Pour griller en mode chaleur tournante des morceaux plats de viande et de poisson, préchauffez le four 3 minutes en régle générale. Enfouissez ensuite les aliments à griller en respectant les indications du tableau. Placez une plaque remplie d'eau sur 1 à 1,5 cm sur le gratin 1.
-  **Attention** A l'ouverture de la porte, de la vapeur d'eau chaud se dégage du four

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du gril	Durée de grillade en minutes	après ... minutes, tournez
		Gratin			
Boulettes de viande hachée	230	1	3	14-18	6-8
Filet de porc	230	1	2	16-22	6-10
Saucisses à griller	230	1	3	14-18	6-8
Steaks de filet de porc ou de veau	230	1	3	11-13	5-6
Filet de boeuf, rosbif (env. 1 kg)	230	1	2	20-24	10-12

Décongélation

Fonction du four : Décongélation/Séchage (température réglée sur 30°C)

- Placez l'aliment débarrassé de son emballage sur un plat et posez-le sur la grille.

- Ne recouvrez pas l'aliment, car cela prolongerait considérablement le temps de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille au **1er gratin à partir du bas**.

Tableau de décongélation

Plat	Durée de décongélation min.	Temps de repos après décongélation min.	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une soucoupe renversée dans un grand plat et retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1000 g	100-140	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Viande, 500 g	90-120	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Truite, 150 g	25-35	10-15	---
Fraises, 300 g	30-40	10-20	---
Beurre, 250 g	30-40	10-15	---
Crème fraîche, 2 x 200 g	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1400 g	60	60	--

Séchage

Fonction du four : Décongélation/Séchage

- Utilisez des plaques recouvertes de papier huilé ou spécial four.
- Vous obtiendrez un meilleur résultat si vous mettez à l'arrêt le four à la moitié du

temps de brunissage, ouvrez la porte et laissez refroidir toute la nuit durant.

Laissez sécher ensuite complètement l'aliment.

Produit à sécher	Température en °C	Niveau de gradin		Durée en heures (valeur indicative)
		1 gradin	2 gradins	
Légumes				
Haricots	75	2	2 / 4	6-9
Poivrons (coupés en bandes)	75	2	2 / 4	5-8
Légumes pour potage	75	2	2 / 4	5-6
Champignons	50	2	2 / 4	6-9
Fines herbes	40-50	2	2 / 4	2-4
Fruits				
Prunes	75	2	2 / 4	8-12
Abricots	75	2	2 / 4	8-12
Pommes en tranches	75	2	2 / 4	6-9
Poires	75	2	2 / 4	9-13

Faire des conserves

Fonction du four : Chaleur tournante

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.

- **L'utilisation de bocal dotés d'un couvercle à visser ou d'une fermeture à baïonnette et de boîtes métalliques est proscrite.**
- Pour faire des conserves, utilisez le **1er gradin à partir du bas**.
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y disposer jusqu'à six bocaux d'une contenance d'un litre.
- Les bocaux doivent tous être remplis au même niveau et fermés hermétiquement.
- Disposez les bocaux sur la plaque en veillant à ce qu'ils n'entrent pas en contact les uns avec les autres.
- Versez un demi-litre d'eau environ dans la plaque pour garantir un niveau d'humidité suffisant dans le four.
- Dès que le liquide commence à perler dans les premiers bocaux (pour des bocaux de 1 litre après 35-60 minutes environ), éteignez le four ou réglez à nouveau la température sur 100°C (voir tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves

Aliments à mettre en conserve ¹⁾	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler 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, quetsches	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes ²⁾	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

1) Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre indicatif.

2) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Fonctions programmées et recettes

L'appareil dispose de 12 fonctions programmes / recettes, qui peuvent être sélectionnées les unes après les autres à l'aide de la touche Programme Cuisson/Rôtissage.

- P 1** GÂTEAU AU CITRON
- P 2** PETITS GÂTEAUX AUX MANDARINES ET FROMAGE BLANC
- P 3** PAIN BLANC
- P 4** PETITS PAINS DE 40 G
- P 5** PIZZAS
- P 6** QUICHE LORRAINE
- P 7** GRATIN DAUPHINOIS
- P 8** FILETS DE POISSON
- P 9** QUICHE LORRAINE
- P 10** LASAGNES

P 11 RÔTI DE PORC

P 12 POULET

GÂTEAU AU CITRON 1000 G

Pour la pâte :

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de féculé
- 1 cuillère à café rase de levure en poudre
- Le zest de 2 citrons

Glaçage :

- 125 ml de jus de citron
 - 100 g de sucre en poudre
- Moule à cake noir, de 30 cm de long
Margarine pour graisser
Chapelure pour fonder le moule

Versez le beurre, le sucre, le zeste de citron, le sucre vanillé et le sel dans un bol et remuez pour faire mousser. Ajoutez les œufs un à un et remuez de nouveau jusqu'à faire mousser. Versez le mélange levure, farine et fécula dans cette mousse et remuez.

Versez la pâte dans un moule beurré et recouvert de chapelure, étalez et enfournez. Après la cuisson, mélangez le jus de citron et le sucre en poudre. Démoulez le gâteau sur une feuille de papier alu.

Remontez les bords de la feuille de papier alu sur les côtés du gâteau de façon à ce que le nappage ne puisse pas déborder. Piquez le gâteau avec un cure-dent et badigeonnez-le avec un pinceau.

Laissez ensuite lever un peu le gâteau.

Réglage Gradin

P 1 GÂTEAU AU CI- 2
TRON

Durée

60 minutes

PETITS GÂTEAUX AUX MANDARINES ET FROMAGE BLANC

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de farine
- 1 petite cuillère de levure
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- Margarine pour graisser

Préparation de la pâte :

Mélangez soigneusement le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs et remuez.

Versez la farine tamisée et la levure dans le mélange de beurre/sucre et malaxez brièvement pour obtenir une pâte souple.

Laissez reposer la pâte au frais pendant 1 heure environ. Étalez ensuite la pâte au rouleau à pâtisserie et déposez-la sur une plaque à pâtisserie graissée.

Ingrédients pour la garniture :

- 500 g de fromage blanc
- 80 ml d'huile de tournesol
- 100 g de crème fraîche
- 125 ml de lait
- 2 œufs
- 140 g de sucre
- 1/2 sachet de préparation pour crème

- 1 boîte de mandarines (1000 g)
- 1 sachet de nappage pour gâteaux

Préparation de la garniture :

Versez les ingrédients dans un bol et mélangez-les de façon homogène. Versez ensuite sur le fond de pâte brisée. Répartissez les mandarines sur la garniture de fromage blanc.

Après la cuisson, étalez le nappage sur le gâteau refroidi.

Réglage Gradin

P 2 PETITS GÂ- 3
TEAUX AUX MAN-
DARINES ET FRO-
MAGE BLANC

Durée

55 minutes

PAIN BLANC 600-800 G

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 1/2 paquet de levure fraîche ou 1 sachet de levure en poudre
- 330 ml de lait
- 10 g de sel

Préparation :

Versez la farine et le sel dans un grand récipient. Diluez la levure dans le lait tiède et ajoutez-la à la farine. Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte molle.

Selon la qualité de farine, il peut être nécessaire d'ajouter du lait.

Laissez lever la pâte jusqu' à ce qu'elle ait doublé de volume.

Divisez la pâte en deux et déposez les deux pains sur une plaque de cuisson ou à pâtisserie huilée (accessoire spécial). Laissez encore lever les pains jusqu' à ce qu'ils aient doublé de volume.

Avant de commencer la cuisson, saupoudrez les pains de farine et, à l'aide d'un couteau pointu, faites 3 incisions d'au moins 1 cm de profondeur en diagonale.

Réglage Gradin

P 3 PAIN BLANC 2

Durée

55 minutes

PETITS PAINS DE 40 G (pour 12-16 petits pains)**Ingrédients :**

- 500 g de farine de type 405
- 20 g de levure fraîche ou 1 petit paquet de levure en poudre
- 300 ml d'eau
- 10 g de sel

Préparation :

Versez la farine et le sel dans un grand récipient. Diluez la levure dans de l'eau et ajoutez-la à la farine. Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte molle.

Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Divisez la pâte en morceaux, formez des petits pains et disposez-les sur la plaque de cuisson ou plaque à pâtisserie (accessoire spécial) préalablement graissée. Laissez lever encore pendant environ 25 min.

Avant de commencer la cuisson, incisez les petits pains en croix. Saupoudrez-les au choix de graines de pavot, de cumin ou de sésame.

Réglage**Gradin**

P 4 PETITS PAINS DE 40 G 3

Durée

25 minutes

PIZZAS

Pour 1 plaque de cuisson ou 2 moules ronds

Ingrédients pour la pâte :

- 300 g de farine de type 405
- 200 ml d'eau
- 14 g de levure
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 g de sel

Préparation de la pâte :

Versez la levure dans une jatte et diluez-la dans de l'eau tiède. Versez dessus la farine mélangée avec le sel et l'huile. Malaxez les ingrédients pour obtenir une pâte souple se détachant de la jatte.

Laissez ensuite lever la pâte à couvert jusqu'à ce que son volume ait doublé.

Ingrédients pour la garniture :

- 1 boîte de tomates pelées (poids net : 800 g), réduites en petits morceaux
- 100 g de salami, coupé en quartiers
- 350-400 g de féta ou de mozzarella, en dés de 1 cm

- Origan ou épices pour pizza

Des champignons ou du jambon cuit peuvent être utilisés comme garniture alternative.

Préparation :

Passez le jus de tomate au tamis (peut être utilisé pour la sauce).

Étalez la pâte sur une plaque de cuisson huilée. Piquez ensuite la pâte avec une fourchette.

Versez les ingrédients de la garniture les uns après les autres sur la pâte.

Répartissez la féta ou la mozzarella uniformément. Saupoudrez enfin d'origan.

Réglage**Gradin**

P 5 PIZZA

3

Durée

25 minutes

QUICHE LORRAINE**Ingrédients pour la pâte :**

250 g de farine de type 405
125 g de beurre
60 ml d'eau

1 petite cuillère de sel

un peu de poivre et de noix de muscade

Préparation de la pâte :

Mélangez la farine, le beurre et le sel, ajoutez l'eau et pétrissez brièvement pour obtenir une pâte.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Ingrédients pour la garniture :

- 100 ml de lait
- 150 ml de crème fraîche
- 2 œufs
- 150 g de gruyère ou d'emmental râpé
- 150 g de jambon maigre coupé en dés
- 150 g d'oignons coupés en dés
- Poivre, noix de muscade

Préparation de la garniture :

Faire légèrement revenir le jambon et les oignons.

Battez le lait, la crème fraîche, les œufs et les épices, ajoutez ensuite le fromage.

Préparation :

Étalez la pâte et posez-la dans un moule à bords amovibles huilé (ø 28 cm). Étaler de façon homogène les lardons et les oignons sur la pâte et verser la préparation.

Réglage**Gradin**

P 6 QUICHE LOR- 3 RAINE

Durée

40 minutes

GRATIN DAUPHINOIS

Ingrédients :

- 1000 g de pommes de terre
- 1 cuillère à café de sel et de poivre
- 1 gousse d'ail épluchée
- 300 g de gruyère ou d'emmental râpé
- 3 œufs
- 250 ml de lait
- 4 cuillères à soupe de crème
- 1 cuillère à soupe de thym
- 3 cuillères à soupe de beurre

Préparation :

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en tranches, séchez-les, salez et poivrez. Disposez la moitié des rondelles de pommes de terre dans un moule graissé résistant à la chaleur et parsemez de fromage râpé. Superposez les pommes de terre en couches, saupoudrez ensuite du fromage restant. Écrasez la gousse d'ail et mélangez-la aux œufs, au lait, à la crème et au thym. Salez le tout et versez sur les pommes de terre. Répartissez les noix de beurre sur le gratin.

Réglage

Gratin

P 7 GRATIN DAU- 2 PHINOIS

Durée

55 minutes

FILETS DE POISSON

Ingrédients :

- 700 g de sandre ou de filet de truite saumonée, coupé en petits morceaux
- 100 g d'emmental râpé
- 200 ml de crème
- 50 g de chapelure
- Sel, poivre, jus de citron
- Persil haché
- 40 g de beurre pour graisser le plat

Préparation :

Arrosez les filets de poisson de jus de citron et laissez mariner brièvement. Retirez ensuite le jus en excès avec de l'essuie-tout. Salez et poivrez les filets de poisson de chaque côté. Déposez-les ensuite dans un moule huilé résistant à la chaleur.

Mélangez la crème, le fromage râpé, la chapelure et le persil haché et versez sur les filets de poisson.

Réglage

Gratin

P 8 FILET DE POIS- 2 SON

Durée

25 minutes

LONGE DE VEAU

Ingrédients :

- 1000 g de longe de veau
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika

Préparation :

Lavez la longe de veau et séchez-la avec de l'essuie-tout.

Mélangez les épices et l'huile et enduisez la viande de façon homogène.

Posez la longe de veau dans un moule résistant à la chaleur ou un moule en verre avec panier troué (accessoire spécial) et enfournez.

Réglage

Gratin

P 9 LONGE DE 2 VEAU

Durée

80 minutes

LASAGNES

Sauce à la viande :

- 100 g de lard maigre
- 1 oignon et 1 carotte
- 100 g de céleri
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 g de viande hachée mélangée
- 1 petite boîte de tomates, en morceaux (env. 400 g)
- Origan, thym, sel et poivre
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 250 g de lasagnes vertes
- 50 g de parmesan râpé
- 150 g d'emmental râpé

Sauce béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 500 ml de lait
- Sel, poivre et noix de muscade

Enlevez la couenne et le cartilage du lard avec un couteau aiguisé. Épluchez les oi-

gnons et la carotte, nettoyez le céleri, coupez tous les légumes en petits dés. Chauffez l'huile dans une sauteuse, faites revenir ensuite le lard et les légumes coupés en dés en mélangeant. Ajoutez peu à peu la viande hachée en mélangeant et laissez évaporer le jus de viande. Assaisonnez le ragoût de viande avec le concentré de tomate, les épices, salez, poivrez, et laissez mijoter à couvert à feu doux pendant 30 minutes environ.

Préparez entre-temps la sauce béchamel. Pour ce faire, faites fondre le beurre dans une poêle, incorporez la farine et laissez blondir en remuant. Versez peu à peu le lait en remuant continuellement. Relevez la sauce avec du poivre, du sel, de la noix de muscade et laissez mijoter pendant 10 minutes environ à découvert. Graissez un grand moule à soufflé rectangulaire avec une cuillère à soupe de beurre.

Superposez une couche de pâtes à lasagne, une couche de ragoût de viande, une couche de béchamel et de fromage râpé. La dernière couche doit se composer de béchamel saupoudrée de fromage. Parsemez de noix de

Réglage **Gratin**

P 10 LASAGNES 2

Durée

50 minutes

RÔTI DE PORC

Ingrédients :

- Rôti de porc (cou)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika

Préparation :

Lavez la viande et essuyez-la avec de l'essuie-tout.

Mélangez les épices et l'huile et enduisez la viande de façon homogène. Placez ensuite la viande de porc dans un moule résistant à

la chaleur avec panier troué (accessoire spécial).

Après 40 minutes environ, tournez le rôti. Vérifiez à quel point en est la cuisson après le premier signal sonore. Si nécessaire, continuez la cuisson jusqu'à ce que le second signal (10 minutes plus tard) retentisse.

Réglage **Gratin**

P 11 RÔTI DE 2

PORC

Durée

90 minutes

POULET 1200 G

Ingrédients :

- 1 Poulet (1000 - 1200 g)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika, curry en poudre

Préparation :

Lavez le poulet et séchez-le avec de l'essuie-tout.

Mélangez les épices et l'huile et enduisez de manière homogène l'intérieur et l'extérieur du poulet.

Placez ensuite le poulet avec le poitrail vers le bas sur un plat à cuisson résistant à la chaleur ou un moule en verre avec panier troué (accessoire spécial).

Après 25 minutes environ, retournez le poulet.

Après le premier signal sonore (50 minutes environ), vérifiez à quel point en est la cuisson. Si nécessaire, prolongez la cuisson jusqu'au deuxième signal sonore. (60 minutes environ).

Réglage **Gratin**

P 12 POULET 2

Durée

55 minutes

Nettoyage et entretien

⚠ Avertissement Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

⚠ Avertissement Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression !

⚠ Attention N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ni d'objet tranchant.

⚠ Attention N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ni d'objet tranchant pour nettoyer la vitre, car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.

Extérieur du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.
- N'utilisez pas de produit à récurer ni d'éponges abrasives.

Intérieur du four

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

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec du produit à vaisselle et essuyez-le.

i Éliminez les salissures tenaces à l'aide de produits spéciaux pour four.

Important Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray, respectez scrupuleusement les consignes du fabricant !

Nettoyage de la voûte du four catalytique

(surface rugueuse, poreuse)

La voûte du four est équipé d'un système de nettoyage catalytique chargé de brûler les petits résidus à une température supérieure à 200°C.

Respectez les consignes suivantes pour un fonctionnement optimal du système de nettoyage.

! **Attention** N'utilisez pas de produit pouvant rayer, de produit nettoyant moussant, de spray pour four ou de paille de fer. Ils détruisent le système de nettoyage catalytique de la voûte du four. Essuyez les éventuels résidus avec une éponge douce et humide.

i Ouvrez le four très rapidement afin de renforcer l'effet autonettoyant.

! **Attention** N'utilisez pas de chiffons textiles. Les filoches s'accrochent à la surface autonettoyante.

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plaque, plat, etc.) après chaque utilisation et séchez-les

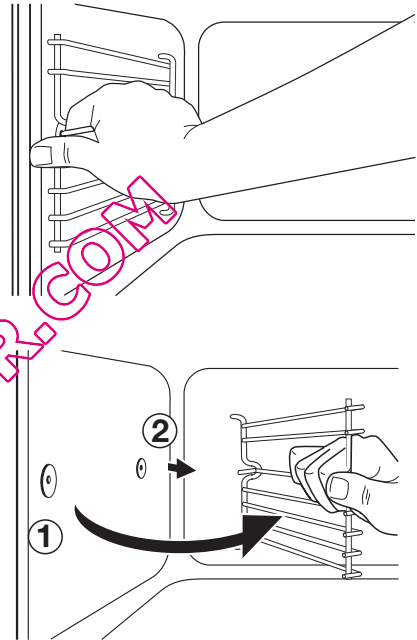
soigneusement. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Grille four

Les glissières latérales de support des grilles peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage des parois.

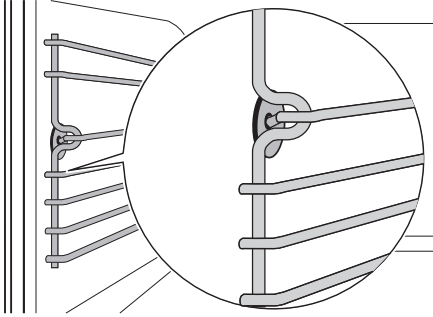
Retrait des glissières

Retirez tout d'abord la grille à l'avant de la paroi du four(1), puis décrochez-la à l'arrière (2).

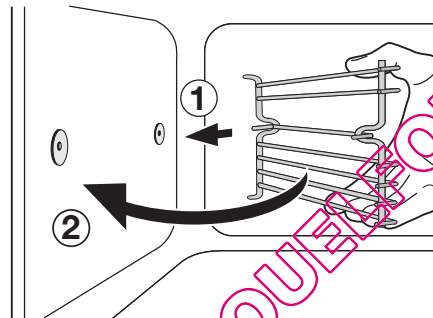


Installation des glissières de support des gradins

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



Pour mettre la grille en place, accrochez-la d'abord à l'arrière (1) et introduisez-la ensuite à l'avant et appuyez dessus (2).



Éclairage du four

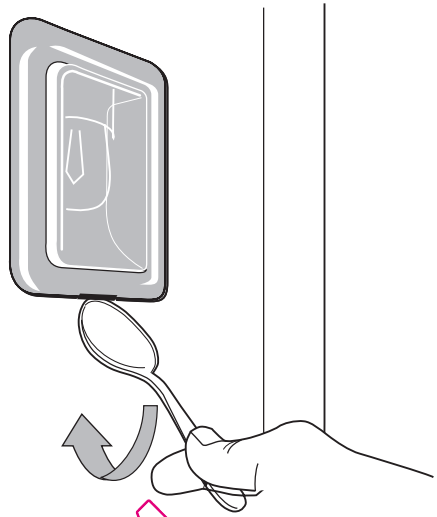
! **Avertissement** Risque d'électrocution ! Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettre le four à l'arrêt !
- Enlevez les fusibles dans la boîte à fusible ou mettez l'appareil hors tension.

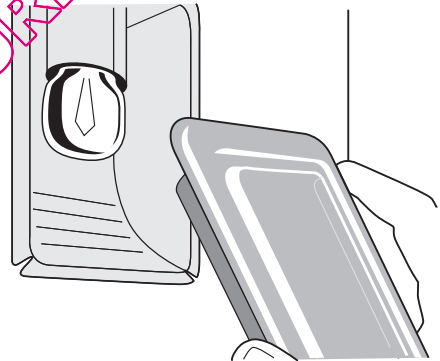
i Placer un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacer la lampe latérale du four/ Nettoyer le cache en verre

1. Enlever les glissières de gauche.
2. Enlevez le cache en verre à l'aide d'un objet étroit arrondi (par ex. une cuillère à café) et nettoyez-la.



3. Si nécessaire : Remplacez la lampe 25 Watts, 230 V, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettre le cache en verre en place.



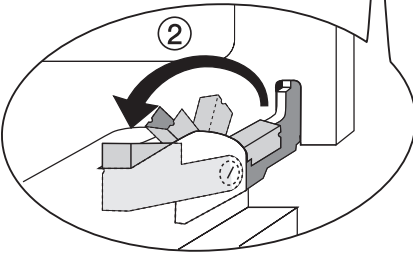
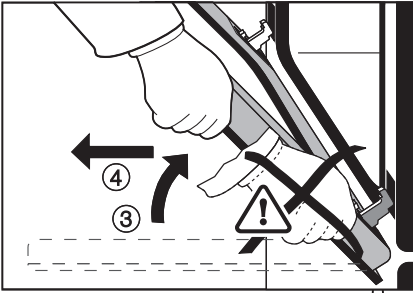
5. Remettre en place les glissières de support des gradins.

Porte du four

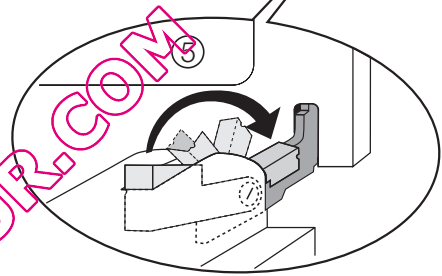
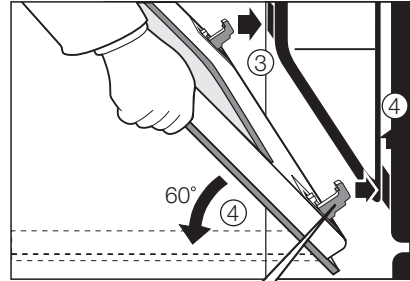
Pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement le levier de serrage** situé au niveau des deux charnières de la porte.
3. Saisissez chaque côté de la porte du four et fermez-la aux trois quarts environ jusqu'à sentir une **résistance**.



3. Introduisez **simultanément** les charnières de la porte aussi profondément que possible dans les deux ouvertures du four.
4. Soulevez la porte jusqu'au point de résistance, ouvrez-la ensuite complètement.



4. Retirez la porte du four **Attention** : elle est lourde !
5. Déposez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, par exemple, sur une couverture pour éviter de la rayer.



Remonter la porte du four

1. Saisissez la porte latéralement, du côté de la poignée, avec les deux mains.
2. Maintenez la porte dans un angle d'environ 60°.


5. Remplacez le levier de serrage dans les deux charnières de la porte en position initiale.
6. Fermez la porte du four.


Que faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Allumer le four
	L'heure du jour n'est pas réglée	Régler l'heure du jour
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement	Contrôler tous les réglages
	Le dispositif d'arrêt de sécurité du four s'est déclenché	Consulter le chapitre intitulé Dispositif d'arrêt de sécurité
	La sécurité enfants est activée	Désactiver la sécurité enfants
L'éclairage du four est défectueux	Le fusible de sécurité de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché	Contrôler le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, contacter un électricien agréé
	L'ampoule du four est grillée	Remplacer l'ampoule du four


Problème	Cause possible	Solution
Le symbole "d" s'affiche et le four ne chauffe pas - Le ventilateur ne fonctionne pas	La fonction d'essai est activée	Appuyer simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que le signal retentisse et que le voyant "d" s'éteigne

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre concessionnaire ou au service après-vente


 **Avertissement** Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations n'étant pas effectuées dans les règles de l'art peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

 En cas de manipulation erronée de la part de l'utilisateur, le déplacement du

technicien, du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même pendant la période de validité de la garantie.

 Remarque concernant les appareils avec une façade en métal : 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

 **Attention** L'installation et le branchement de votre appareil sont du ressort exclusif de professionnels qualifiés. Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.

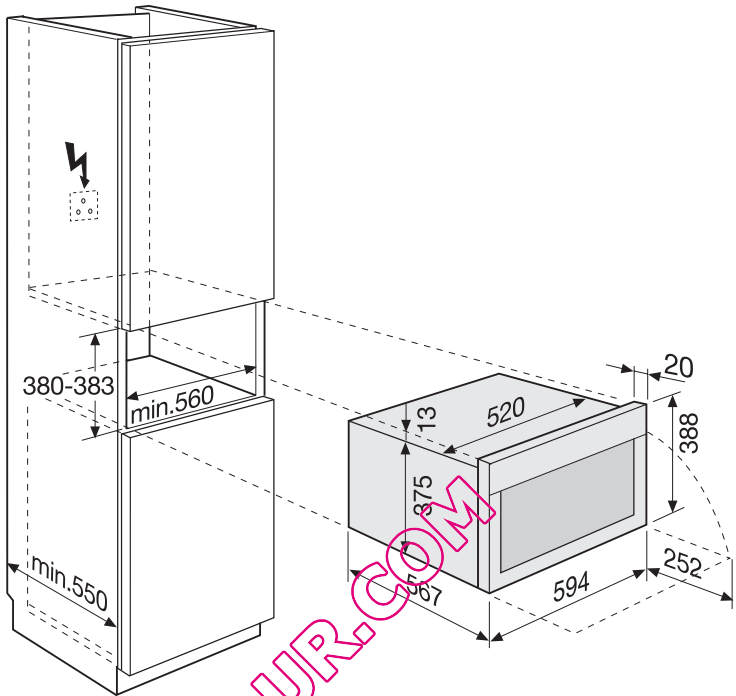
Consignes de sécurité pour l'installateur

- Pour l'installation électrique, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une ouverture des contacts de 3 mm, au niveau de tous les pôles.

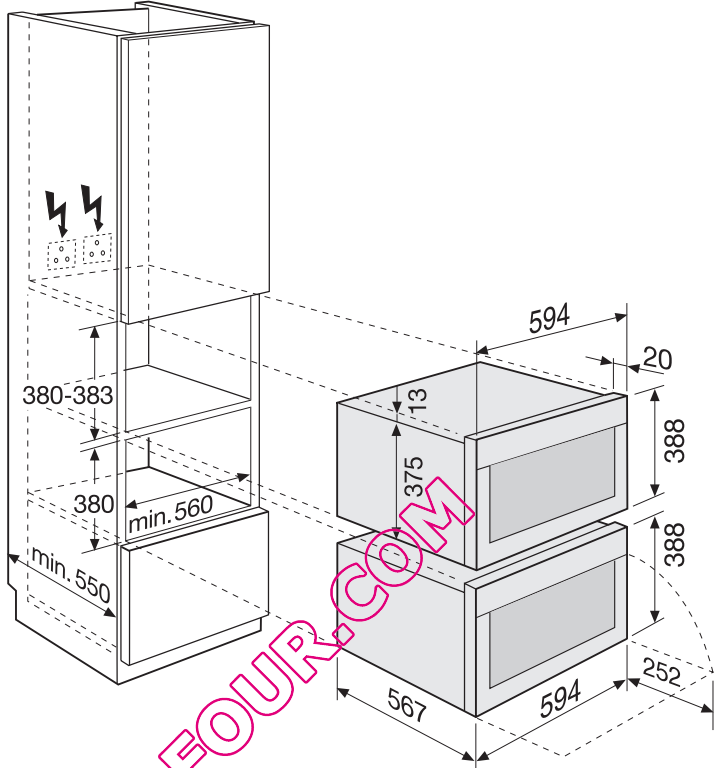
Sont considérés appropriés des dispositifs de protection tels que, par exemple les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

- La connexion électrique par l'intermédiaire d'une prise doit être prévue au niveau du bâtiment de façon à ce que la prise soit placée hors de l'espace coordonné.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastable doit être conforme à la norme DIN 68930.

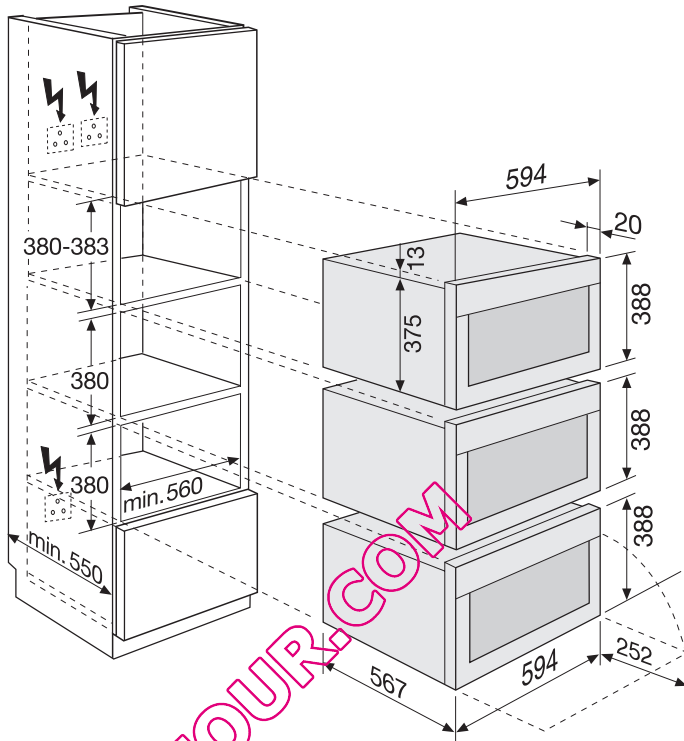
1a



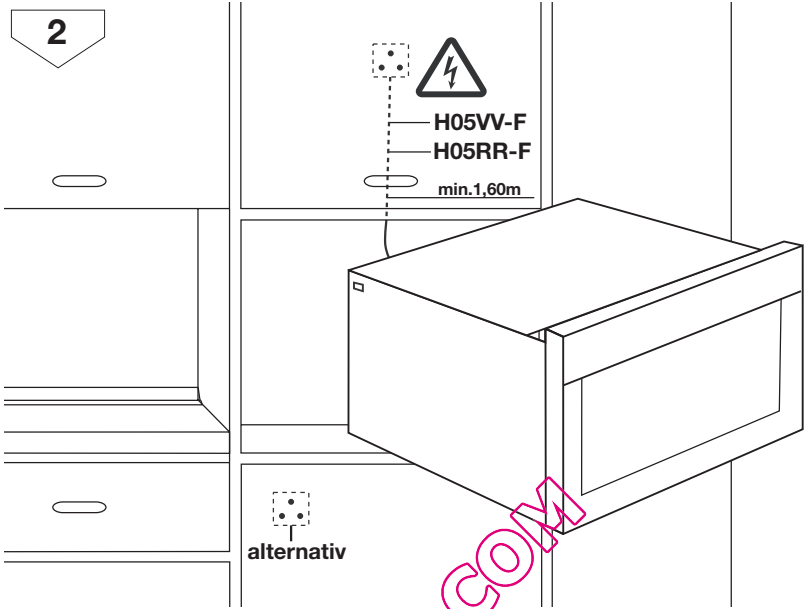
1b



1c

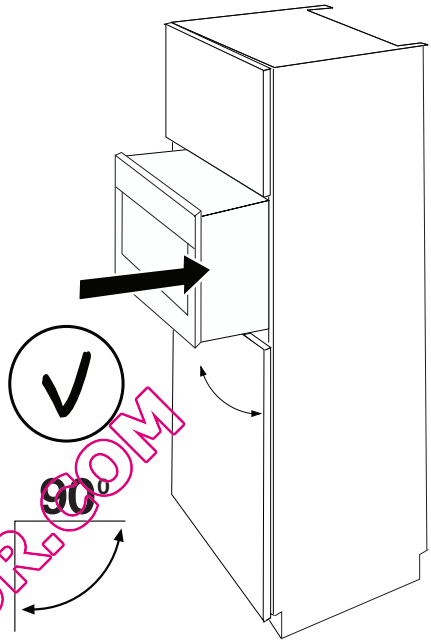
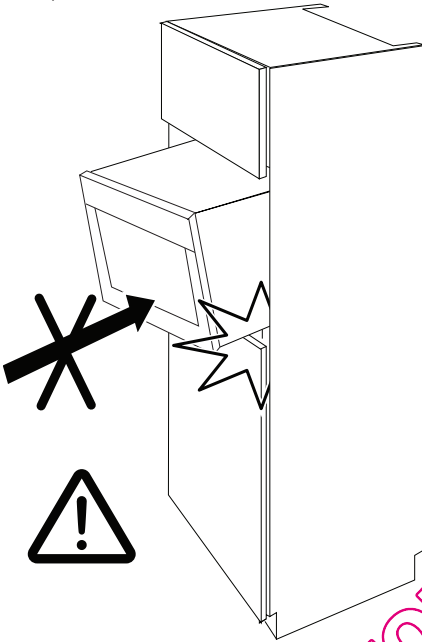


QUELFOUR.COM

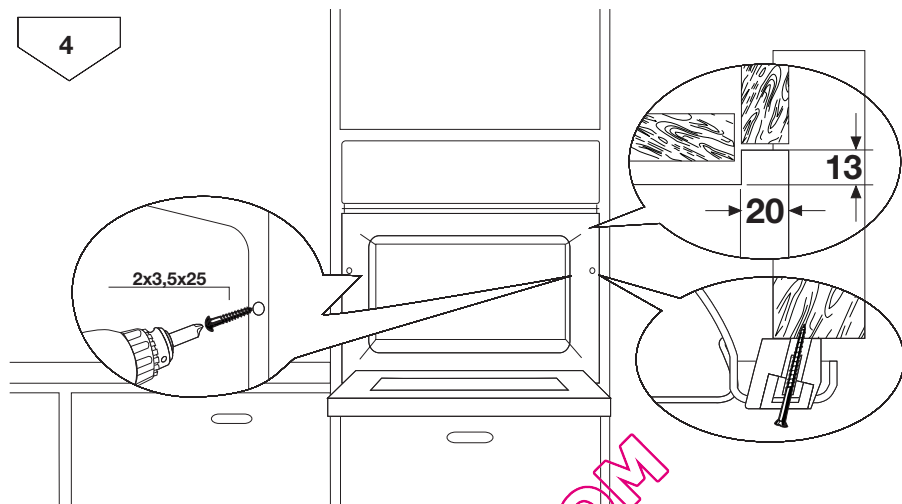


QUELFOUR.COM


3



QUELFOR.COM




Élimination

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. Éliminer les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



Avertissement Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de dangers, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débrancher l'appareil de la prise et enlever le câble de l'appareil.

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 ser-

vice après-vente ou à l'un de nos partenaires.

Pour pouvoir intervenir rapidement, veuillez nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Référence 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 :

FR Garantie/service-clientèle

FRANCE

Garantie

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. L'assurance 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. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Info Conso Electrolux 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 autre question :

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

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).

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	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	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	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 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	Risløkkvn. 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	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
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 İstanbul

		
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"

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

www.electrolux.com

www.electrolux.fr

QUELFOUR.COM