

Thinking of you

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOUR.COM

Four électrique encastrable

EOK86030

QUELFOUR.COM

We were thinking of you
when we made this product

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.

QUELF0UR.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

4 electrolux

Sommaire

Consignes de sécurité	5	Que faire si...	66
Description de l'appareil	10	Instructions d'installation	68
Avant la première utilisation	13	Élimination	74
Commande du four	15	Garantie/service-clientèle	75
Applications, tableaux et conseils	34	www.electrolux.com	76
Entretien et nettoyage	64	Service Après-vente	78

QUELFOUR.COM

Consignes de sécurité

**Avertissements importants !
Veuillez 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 électricien agréé**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou. mettez l'appareil hors tension.
- Si le joint de porte ou sa surface sont détériorés, il ne faut pas mettre l'appareil en service sans les avoir remis en état.
- **Réparations** de l'appareil sont du ressort exclusif **de techniciens** spécialisés. Des réparations inadéquates peuvent être à l'origine de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service après-vente ou à votre revendeur.

Sécurité pour les enfants

- En règle générale, veuillez tenir les enfants à l'écart de l'appareil. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas mettre l'appareil en marche.
- En règle générale, réchauffez les aliments pour bébés dans des verres ou des biberons sans couvercle ou sans fermeture. Après le réchauffage, les aliments doivent être soigneusement

mélangés ou remués pour que la chaleur se répartisse uniformément. Contrôlez toujours la température des aliments avant de les donner **à manger à votre enfant**.

- En mode gril (seul ou combiné au micro-ondes), la vitre devient chaude. Par conséquent, tenez toujours les enfants en bas âge à l'écart.
- 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.

6 electrolux **consignes de sécurité**

- 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.
- Utilisez exclusivement **de la vaisselle spéciales micro-ondes** (voir le chapitre Applications, tableaux et conseils : vaisselle et matériaux adaptés).
- Pour protéger l'appareil contre la formation de corrosion dans l'enceinte ou sur la porte à cause de la vapeur d'eau (eau de condensation), essuyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Surveillez constamment l'appareil lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou dans tout autre matériau inflammable.
- N'ouvrez pas l'appareil en cas de dégagement de fumée. Arrêtez l'appareil et mettez l'appareil hors tension. N'utilisez plus l'appareil s'il ne marche pas parfaitement.



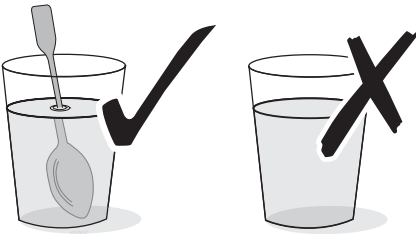
Conseils relatifs à l'acrylamide
Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments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

Micro-ondes

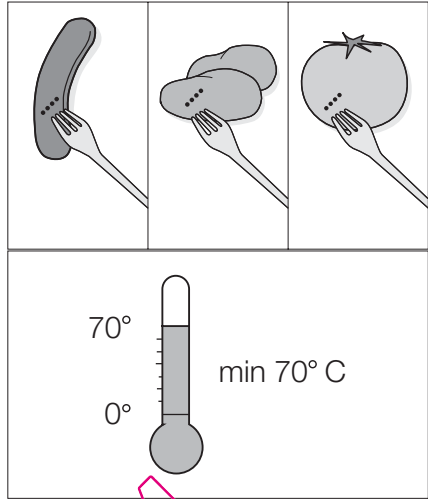
- Allumez l'appareil uniquement en présence d'aliments dans l'enceinte de cuisson. En l'absence d'aliments, l'appareil pourrait être trop sollicité.

- Pour réchauffer des liquides, placez toujours une cuillère à café ou une tige de verre dans le récipient pour éviter un retard à l'ébullition. En cas de retard à l'ébullition, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur remontent en surface.

Si l'on secoue même légèrement le récipient, le liquide peut déborder ou jaillir à l'improviste. **Danger de brûlures !**



- Avant la cuisson, piquez à plusieurs endroits avec une fourchette les aliments ayant une "peau" ou une "pelure" comme les pommes de terre, les tomates, les petites saucisses, pour éviter qu'ils n'éclatent.



- Veillez à ce qu'une température minimum de **70°C** soit atteinte lors de la cuisson/du réchauffage d'aliments. Pour ce faire, consultez les tableaux indiquant la puissance et la durée préconisées. N'utilisez jamais de thermomètre au mercure ou à liquide pour mesurer la température des aliments.
- Dans le micro-ondes, les aliments réchauffés transmettent la chaleur à la vaisselle. **Utilisez des maniques ou un ustensile similaire !**
- Ne faites pas cuire excessivement les aliments en augmentant la puissance et la durée de cuisson. Les aliments peuvent sécher, brûler ou prendre feu à certains endroits.

8 electrolux **consignes de sécurité**

- L'enceinte de cuisson, l'élément chauffant du gril et les accessoires deviennent chauds pendant le fonctionnement du four. Gardez-le à l'esprit lorsque vous travaillez et utilisez une manique ou un ustensile similaire.

Danger de brûlures !

- Les objets en métal doivent rester à une distance minimum de 2 cm à l'écart des parois et de la porte de l'enceinte. Des étincelles pourraient jaillir et endommager l'appareil.
- Sauf indication contraire, n'utilisez pas de papier aluminium.
- Ne glissez aucun objet entre la porte et l'encadrement de porte.
- Faites en sorte que le joint de porte, sa surface et l'intérieur du four soient toujours propres. Des situations dangereuses peuvent se manifester si le four n'est pas maintenu en état de propreté.
- Ne stockez pas d'objets inflammables dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.

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.

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



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 malfection entrant dans le cadre de la garantie.

N'utilisez pas l'appareil...

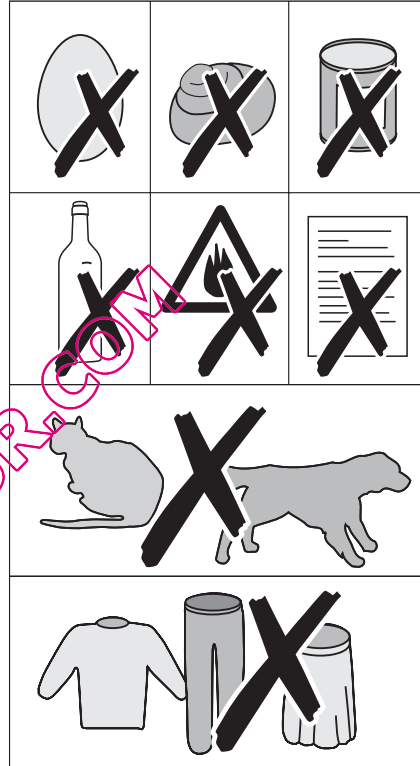
... pour faire cuire des œufs dans leur coquille (pour les œufs au plat, percez au préalable le jaune) et des escargots de Bourgogne, car ils éclatent.

... Pour réchauffer de grandes quantités d'huile alimentaire (fondue, friture) et de boissons à forte teneur en alcool : **Ils prennent feu d'eux-mêmes ! Risque d'explosion !**

... pour réchauffer des récipients fermés hermétiquement, par exemple, des conserves, des biberons, des bocaux à fermeture à vis.

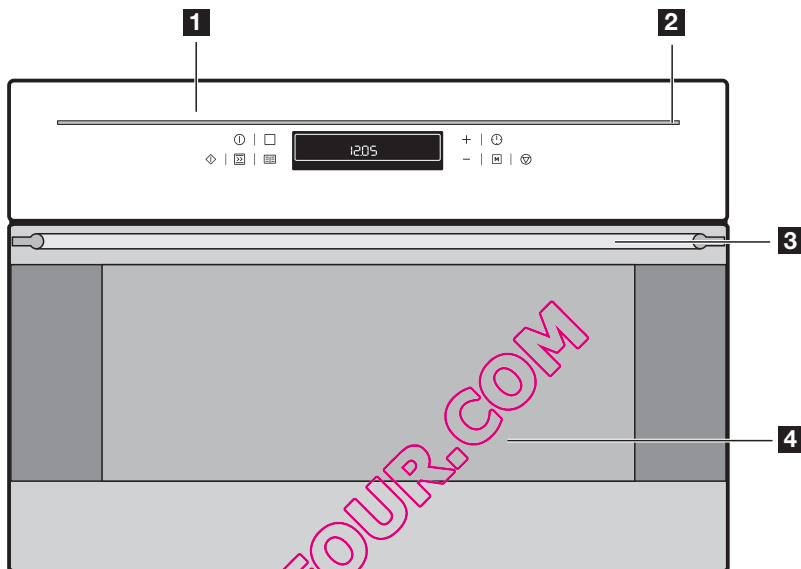
... pour sécher des animaux, des textiles, des coussins rembourrés de grains et de gel et autres matériaux inflammables **Danger d'incendie !**

... pour la vaisselle trouée en porcelaine, en céramique ou en argile, par exemple, sur les manches ou sur le fond sans revêtement. L'humidité pénétrant à travers les trous peut faire éclater la vaisselle lors du réchauffage.



Description de l'appareil



Vue d'ensemble



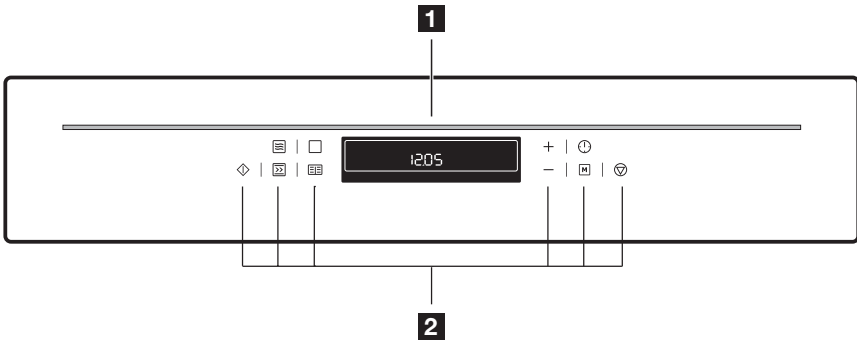
- 1 Bandeau de commande
- 2 Bandeau lumineux
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte du four



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 le bandeau lumineux, mettez en fonctionnement puis à l'arrêt à nouveau l'appareil à l'aide de la touche Marche  et mettez-le à nouveau à l'arrêt à l'aide de la touche Arrêt  (appuyez deux fois).

Bandeau de commande

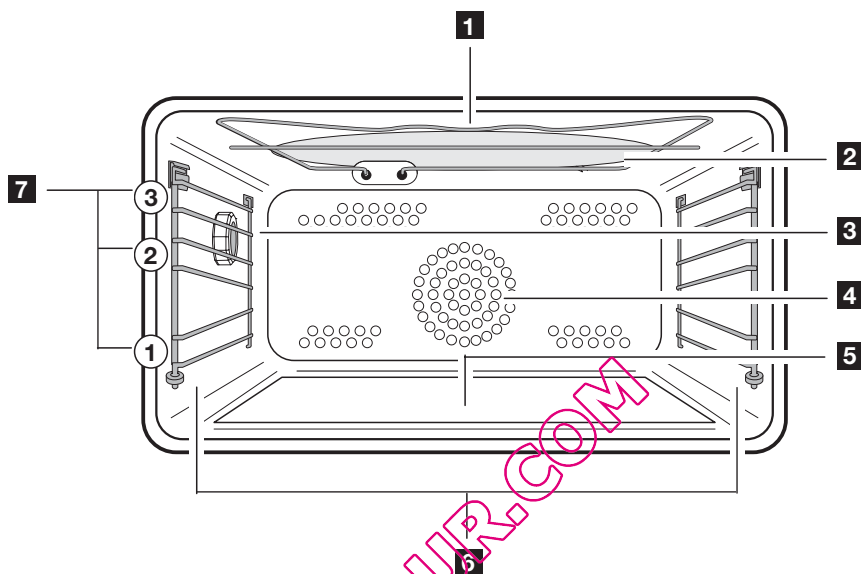


- 1 Affichages du four
- 2 Touches de fonction du four

QUELFOUR.COM

12 electrolux **description de l'appareil**

Équipement du four

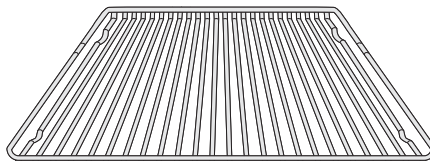


- 1 Élément chauffant du grill
- 2 Générateur de micro-ondes
- 3 Éclairage du four
- 4 Dispositif de chauffage de la paroi arrière
- 5 Plateau en verre amovible
- 6 Grille d'enfournement amovible
- 7 Gradins

Accessoires du four

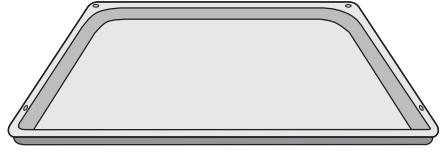
Gril

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



Plaque à pâtisserie

Pour les gâteaux et les biscuits (pas adaptés à la cuisson au micro-ondes)



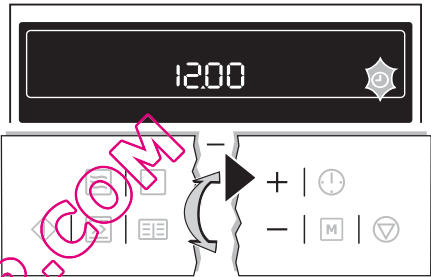
Avant la première utilisation

Régler et modifier l'heure du jour

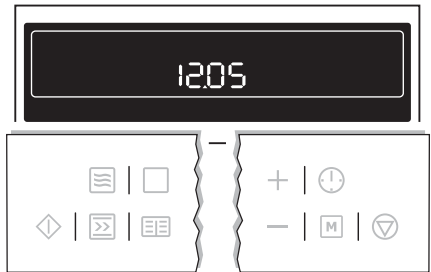
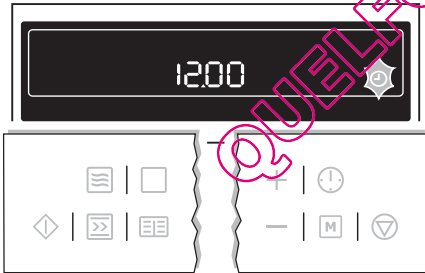


Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

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






Après 5 secondes environ, l'affichage cesse de clignoter et l'horloge affiche l'heure réglée.



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 - .

L'appareil est prêt à fonctionner.



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.



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



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

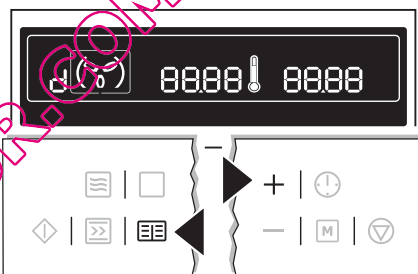
1. Ouvrez la porte du four, L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la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

Activez la fonction d'essai

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



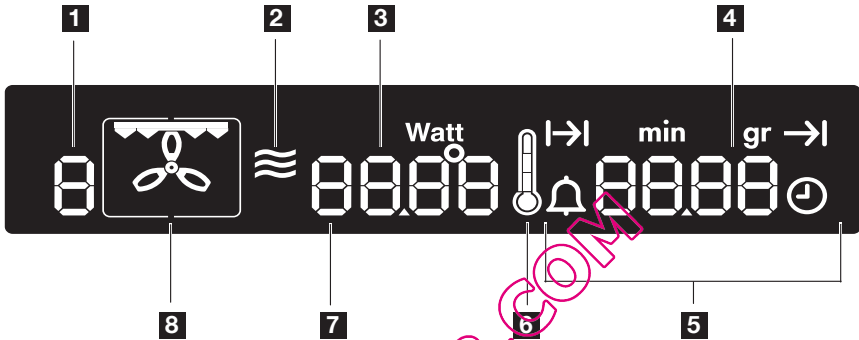
Désactiver la fonction d'essai

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

Commande du four

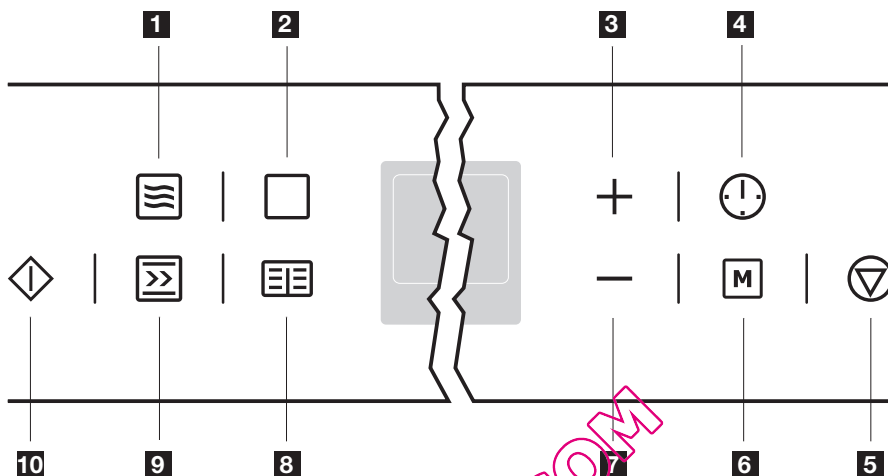
La commande électronique du four

La zone d'affichage



- 1 Mémoire : P / Essai : d
- 2 Fonction micro-ondes
- 3 Température/Heure du jour/Puissance micro-ondes
- 4 Affichage du poids
- 5 Fonctions temporisées durée de fonctionnement
- 6 Symbole du thermomètre
- 7 Programmes Cuisson/Rôtissage
- 8 Fonctions du four

Bandeau de commandes



- 1 Touche micro-ondes
- 2 Fonctions du four
- 3 Touche +
- 4 Fonctions de l'horloge
- 5 Touche Arrêt/Réinitialisation
- 6 Fonction Mémoire
- 7 Touche —
- 8 Programmes Cuisson/Rôtissage
- 9 Chauffage rapide
- 10 Touche Marche



Informations générales

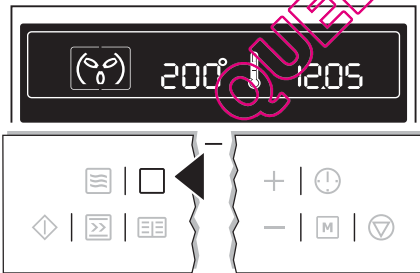
- Confirmez toujours la fonction sélectionnée avec la touche Marche ◊ .
- Lorsque la fonction sélectionnée est démarrée, le four commence à chauffer ou la durée réglée commence à s'écouler.

L'appareil se met à l'arrêt si la fonction sélectionnée n'est pas démarrée dans les 2 minutes qui suivent.

- Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement, la fonction s'interrompt. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche Marche ◀. L'appareil se met à l'arrêt si la touche Marche ◀ n'est pas activée dans les 2 minutes qui suivent.
- 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.
- Le fonctionnement s'interrompt en appuyant sur la touche Arrêt ▼ et reprend son cours en appuyant sur la touche Marche ◀. Mettez à l'arrêt l'appareil en appuyant plusieurs fois sur la touche Arrêt ▼.

Sélectionner la fonction Four

1. Appuyez sur la touche Marche ◀ jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.

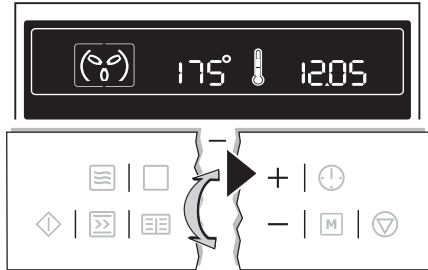


– Un conseil de température s'affiche.

2. Appuyez sur la touche Marche ◀ pour démarrer la fonction sélectionnée.

Modifier la température du four

Appuyez sur la touche + ou – afin d'augmenter ou de diminuer la température. Le réglage s'effectue par étapes de 5°C.

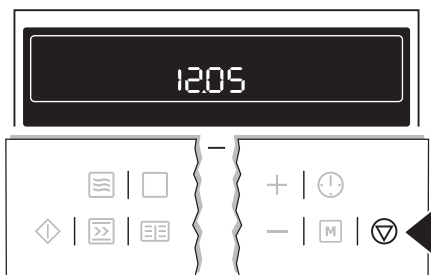


Symbole du thermomètre

- La montée progressive du symbole thermomètre ! indique quel est le degré auquel est parvenue la température du four.
- Les trois segments du symbole du thermomètre ! qui clignotent l'un après l'autre indiquent que le chauffage rapide est en fonctionnement.

Éteindre le four


Pour mettre à l'arrêt le four, appuyez plusieurs fois sur la touche Marche ▼ jusqu'à ce que l'heure du jour et éventuellement la chaleur résiduelle s'affichent.



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



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

1. Réglez et démarrez la fonction du four souhaitée. Éventuellement, modifier la température proposée.
2. 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 enfourner maintenant les aliments.


Fonction du four		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour rôtir et cuire sur deux gradins en même temps.
	Grils thermiques	Pour cuire de gros morceaux de viandes ou de la volaille sur un seul gradin. Cette fonction permet également de gratiner et de dorer .
	Gril	Pour griller des aliments plats et pour gratiner .

Fonction du four		Utilisation
	Décongélation/ Séchage	Pour décongeler et sécher des aromates, des fruits ou des légumes.


Micro-ondes

En mode de fonctionnement micro-ondes, la chaleur est directement générée dans les aliments. Pour chauffer des plats préparés et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour faire cuire des légumes et du poisson.



Fonction mixte

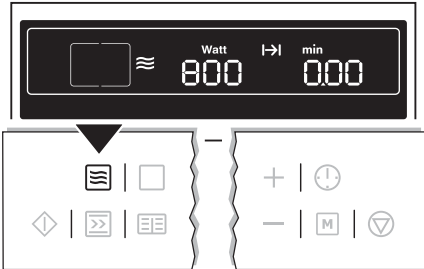
Pour le mode de chauffage de la/des fonction(s) du four, la fonction Micro-ondes  peut être activée. Les mets seront cuits et rôtis simultanément en très peu de temps.



Micro-ondes Départ rapide

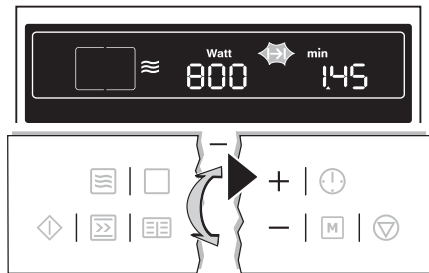
Départ rapide de la puissance maximum du micro-ondes avec l'appareil à l'arrêt à l'aide de la touche Marche . Durée de mise en service de 30 secondes à 7 minutes. Chaque pression de la touche prolonge de 30 secondes la durée de fonctionnement affichée.

Micro-ondes

1. L'appareil peut être mis à l'arrêt en appuyant sur la touche Arrêt .
2. Réglez la puissance voulue en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes .





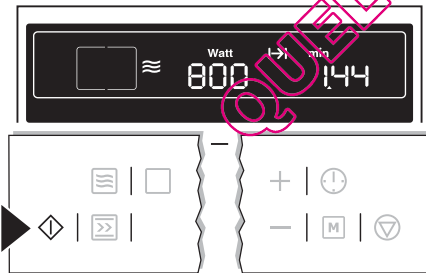
- Le réglage s'effectue par paliers de 100, de 1000 Watts à 100 Watts.
 - En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes , l'affichage de la puissance repart à 1000 Watts.
3. Réglez la durée voulue à l'aide de la touche + ou -. Le symbole de Durée  clignote.







20 electrolux **commande du four**

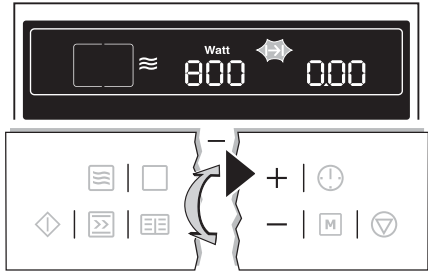
- Les temps de cuisson doivent être réglés comme suit :
 - de 0 à 2 minutes, par paliers de 5 secondes
 - de 2 à 5 minutes, par paliers de 10 secondes
 - de 5 à 10 minutes, par paliers de 20 secondes,
 - de 10 à 20 minutes, par paliers de 30 secondes
 - au-delà de 20 minutes, par paliers d'1 minute,
- La durée maximum pouvant être réglée est la suivante :
 - à 700 Watts, jusqu'à 1000 Watts 0 jusqu'à 7 minutes, 40 secondes,
 - à 100 Watts, jusqu'à 600 Watts 0 jusqu'à 59 minutes.


4. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche . Le symbole de Durée  s'allume.



- Pendant ce temps, la puissance peut être modifiée en appuyant sur la touche Micro-ondes .
- Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou di-





minuée à l'aide des touches fonctions De l'horloge  et  .

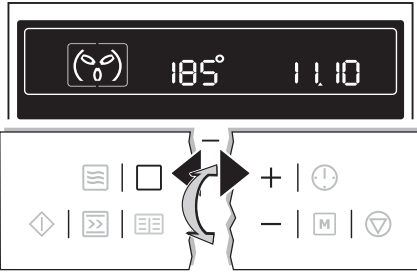


Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée  clignote et l'affichage de l'heure du jour apparaît. Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

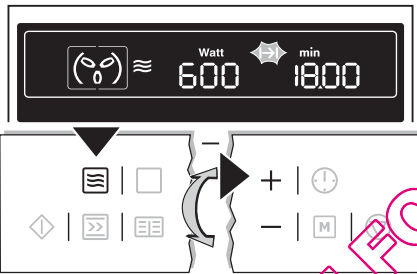
Fonction mixte

Vous trouverez un vaste choix de plats dans le chapitre Applications, tableaux et conseils : Fonction mixte.

1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt .
2. Appuyez sur la touche Marche  jusqu'à ce que la fonction four souhaitée s'affiche.
3. À l'aide de la touche  ou , sélectionnez la température souhaitée.



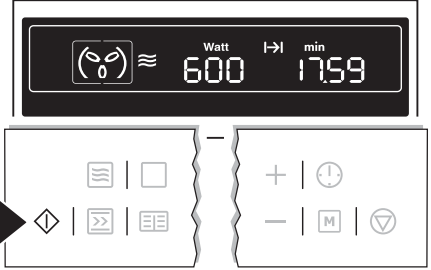
4. Réglez la puissance voulue en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes (☰ 600Watt).
5. Réglez la durée voulue à l'aide de la touche + ou -. Le symbole de Durée (⌚) clignote.



- Les temps de cuisson doivent être réglés comme suit :
 - de 0 à 2 minutes, par paliers de 5 secondes,
 - de 2 à 5 minutes, par paliers de 10 secondes,
 - de 5 à 10 minutes, par paliers de 20 secondes
 - de 10 à 20 minutes, par paliers de 30 secondes,
 - au-delà de 20 minutes, par paliers d'1 minute.

La durée maximum pouvant être réglée est de 59 minutes.

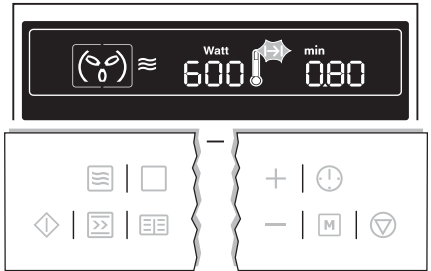
6. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche (◊). Le four et le micro-ondes sont en marche. Le symbole de Durée (⌚) s'allume.



- Pendant ce temps, la puissance peut être modifiée en appuyant sur la touche Micro-ondes (☰).
- Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches (+) et (-).

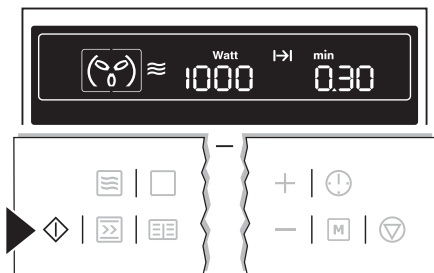
Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. L'appareil s'éteint. Le symbole de Durée (⌚) clignote et l'affichage de l'heure du jour apparaît.





Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.







Micro-ondes Départ rapide

1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt .
2. Appuyez sur la touche Marche  jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. L'appareil s'allume à une puissance de micro-ondes maximum.

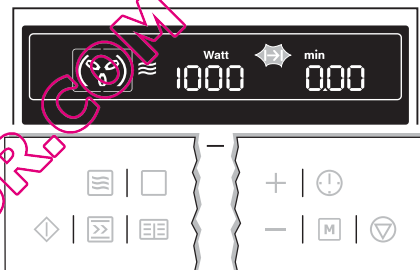


- Chaque pression de la touche prolonge de 30 secondes la durée affichée. 7 minutes maximum à une puissance maximum de micro-ondes.
- Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches fonctions De l'horloge  et  - .
- En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes , la puissance des micro-ondes peut être modifiée.

- En appuyant une fois sur la touche Arrêt , le fonctionnement peut être interrompu. Le fonctionnement reprend son cours en appuyant sur la touche Marche . L'appareil se met à l'arrêt en appuyant deux fois sur la touche Arrêt .

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. L'appareil s'éteint. Le symbole de Durée  clignote et l'affichage de l'heure du jour apparaît.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



Précisions sur le réglage de la puissance

Le tableau montre à quelle puissance certains processus peuvent être effectués. Les puissances mentionnées sont données à titre indicatif.

Puissance des micro-ondes	Adaptée pour
1000 W 900 W 800 W 700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer des liquides • Faire bouillir au début d'une cuisson • Faire cuire des légumes • Faire cuire des aliments • Faire fondre de la gélatine et du beurre
600 W 500 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler et chauffer des plats surgelés • Réchauffer des plats • Faire cuire des potées • Faire cuire des plats à base d'œufs
400 W 300 W 200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuivre la cuisson de plats • Faire cuire des aliments délicats • Chauffer des aliments pour bébés • Faire gonfler du riz • Réchauffer des aliments délicats • Faire fondre du fromage
100 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler de la viande, du poisson, du pain • Décongeler du fromage, de la crème, du beurre • Décongeler des fruits et des gâteaux (tartes à la crème) • Laisser lever de la pâte au levain • Réchauffer des aliments froids et des boissons

Insérer la grille et la plaque du four



Sécurité lors du retrait et protection contre le renversement

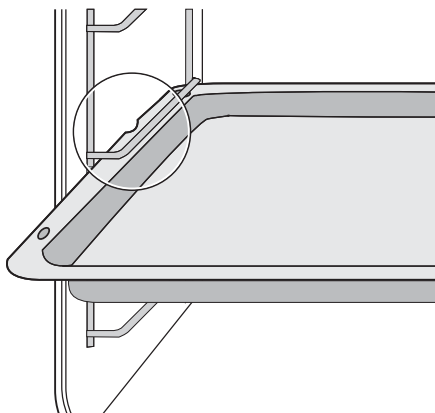
Tous les éléments à encastrer présentent une petite courbe concave vers le bas, à droite et à gauche.

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.

Insertion de la plaque du four :

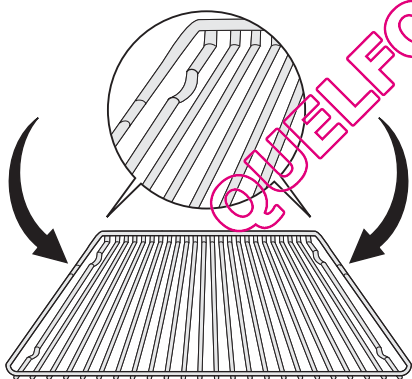
Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du niveau d'utilisation sélectionné.



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.



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

Fonctions additionnelles

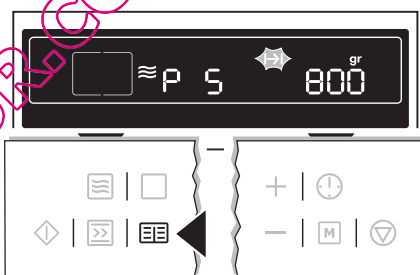
Programmes micro-ondes



Pour cette fonction, utilisez les programmes prédéfinis (voir le chapitre Applications, tableaux et conseils : programmes).

Sélectionner un programme

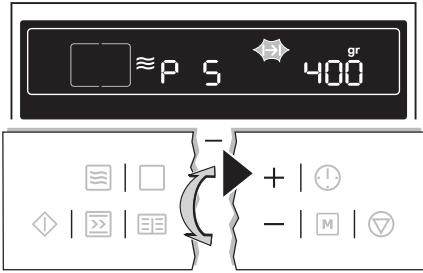
1. L'appareil peut être **mis à l'arrêt** en appuyant sur la touche Arrêt.
2. Appuyez sur la touche Programmes de cuisson / rôtissage jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse (P1 à P12).



- Le poids pré réglé "g" s'affiche. Le symbole de Durée clignote.

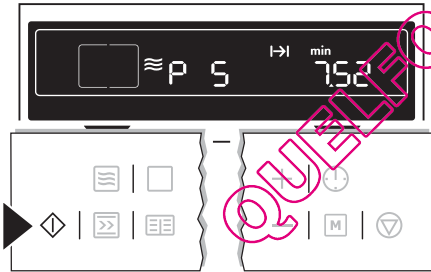
Poids = durée

3. En appuyant sur la touche **+** ou **-**, l'affichage du poids peut être réglé en fonction du poids des aliments, 100 g minimum, 1500 g maximum (P5 à P12 maximum 1000 g)



- La durée de fonctionnement du micro-ondes s'adapte automatiquement au poids réglé.
- Entrez toujours le poids le plus bas dans un premier temps, par exemple, poids du pain 460 g : Réglage du poids sur 400 g.

4. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche . Les symboles de Durée et "min" s'allument.

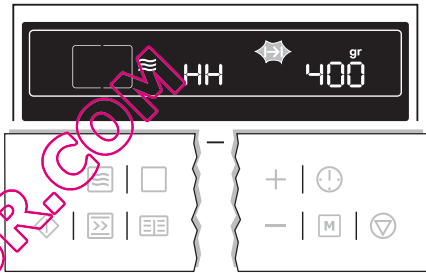


- Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée clignote.



Avec certains programmes, une fonction de maintien au chaud démarre à l'expiration de la durée de cuisson. Un signal retentit et "HH" s'allume.

À la fin de la fonction de maintien au chaud, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée clignote et l'affichage de l'heure du jour apparaît.

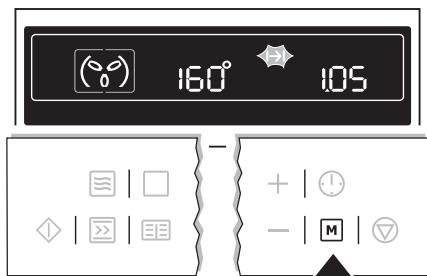


Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

Fonction Mémoire

La fonction Mémoire permet de mémoriser **un** réglage utilisé fréquemment.

1. Réglez la fonction du four, de la température et, si besoin, les fonctions de l'horloge Durée et/ou Fin ou réglez la puissance du micro-ondes et la durée .
2. Appuyez pendant 2 secondes environ sur la touche fonction Mémoire jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Le réglage est mémorisé.



3. Pour poursuivre, appuyez sur la touche Marche ◊ ou mettez à l'arrêt l'appareil à l'aide de la touche Arrêt ▾.

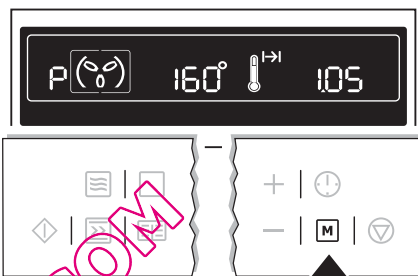


Pour mémoriser un autre réglage, appuyez de nouveau sur la touche de la fonction Mémoire pendant 2 secondes environ. Ce nouveau

réglage remplacera le réglage préalablement mémorisé.

Activer la fonction Mémoire

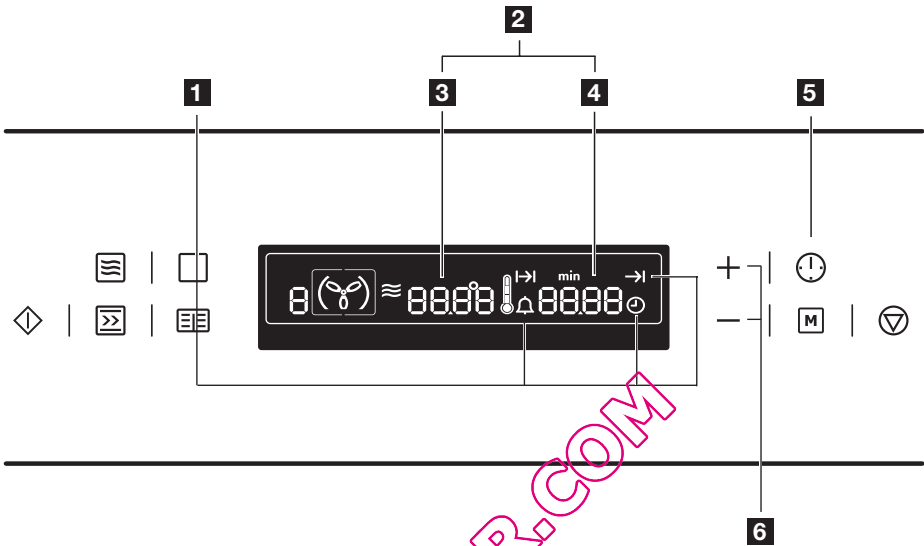
1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt ▾.
2. À l'aide de la touche Programmes Cuisson/Rôtissage **M**, rappelez le réglage mémorisé.



3. Appuyez sur la touche Marche ◊.

QUELFOUR.COM

Fonctions de l'horloge



- 1** Durée/Fin/Temps de fonctionnement
- 2** Indicateurs de température
- 3** Fonctions de l'horloge
- 4** Heure du jour
- 5** Fonctions de l'horloge
- 6** Touches de sélection

Minuterie 🔔

Pour régler la minuterie. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée s'est écoulée. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four et celui du micro-ondes.

Durée micro-ondes \rightarrow min

Pour régler la durée de fonctionnement du micro-ondes.

Durée \rightarrow

Pour régler la durée de fonctionnement du four.

Fin \rightarrow




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 ").

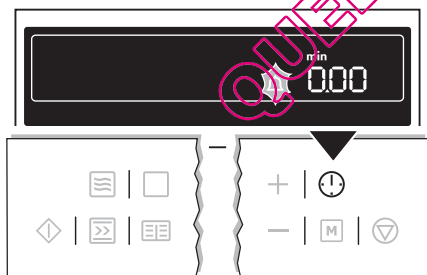


Informations générales

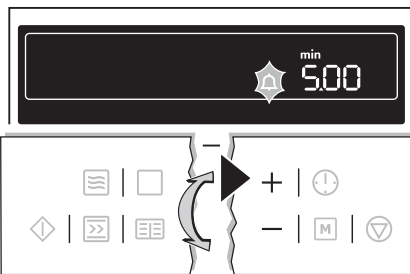
- Dès qu'une fonction de l'horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant 5 secondes environ. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de les modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se 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

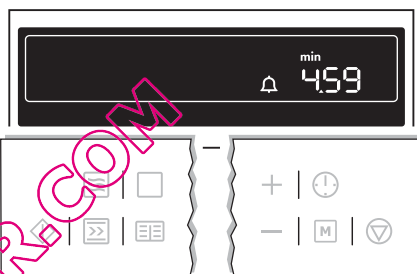
1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole de la Minuterie  clignote.




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

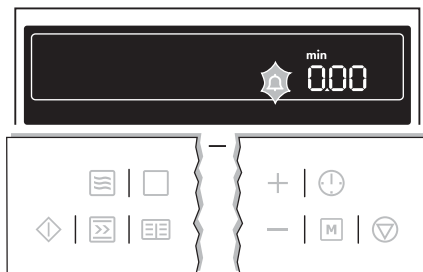


Après 5 secondes environ, l'indicateur affiche le temps restant. Le symbole de la Minuterie  s'allume.




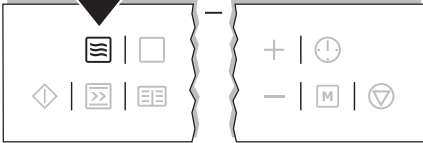
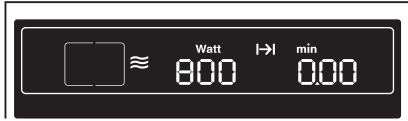
Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. "0:00" s'allume et le symbole de la Minuterie  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

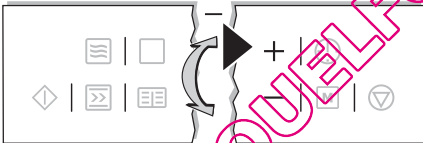
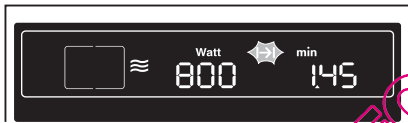



Durée micro-ondes I→I min

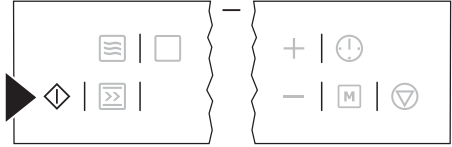
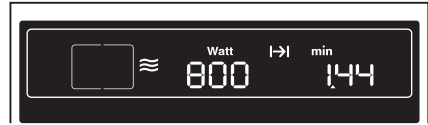
1. Sélectionnez la fonction micro-ondes et réglez la puissance en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes .





2. À l'aide de la touche + ou -, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée. Le symbole de Durée I→I clignote.



3. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche . Le symbole de Durée I→I s'allume.

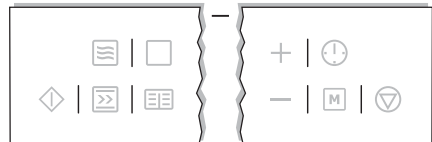
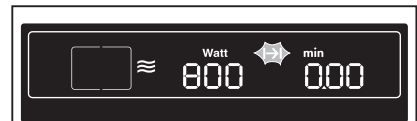


En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge , l'heure du jour actuelle peut être affichée. Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches  et + - .

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

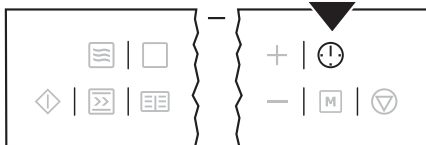
"0.00" s'affiche et le symbole de la durée I→I clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

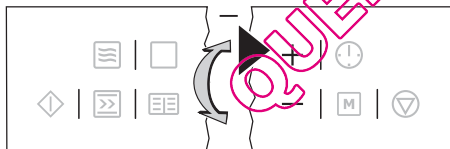


Durée de cuisson I→

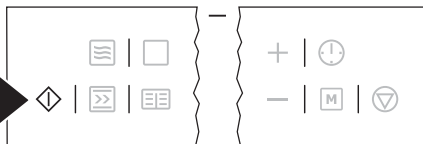
1. Sélectionnez une fonction du four et la température à l'aide de la touche + ou - .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole de Durée I→ clignote.



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



4. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche ◊ . Le symbole de Durée I→ s'allume.

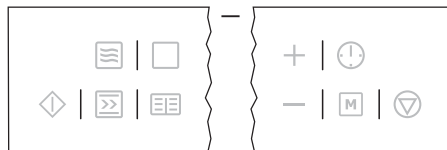


En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge ⌚ , l'heure du jour actuelle peut être affichée.

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

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

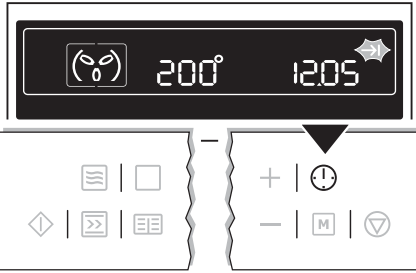
Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



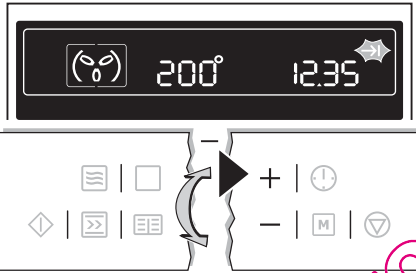
Fin →

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 de l'horloge ⌚

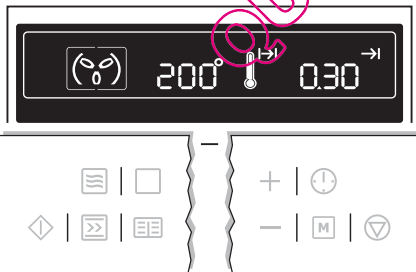
jusqu'à ce que le symbole de Fin → clignote
→ clignote



3. À l'aide de la touche + ou -, sélectionnez l'heure d'arrêt souhaitée.



Les symboles de Fin → et Durée ↗ s'allument.
Le four s'allume automatiquement.



En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge ⌚, l'heure du jour actuelle peut être affichée.

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

"0.00" s'affiche et le symbole de Fin → et de Durée ↗ clignent.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



Utilisation conjointe des fonctions Durée ↗ et Fin →

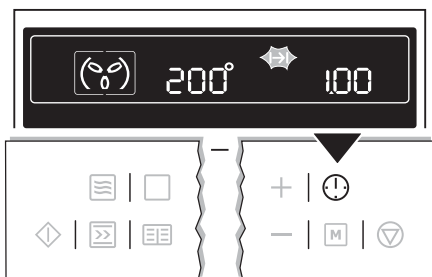


Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Durée ↗ et Fin → lorsque le four doit se mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement à une heure différée.

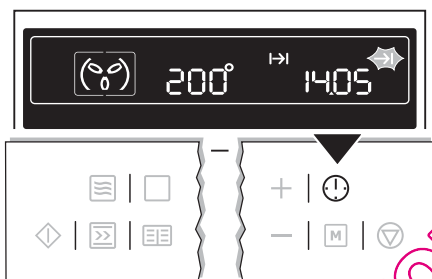
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. À l'aide de la fonction Durée ↗, sélectionnez la durée de cuisson de la préparation,

32 electrolux **commande du four**

par Exemple, 1 heure.



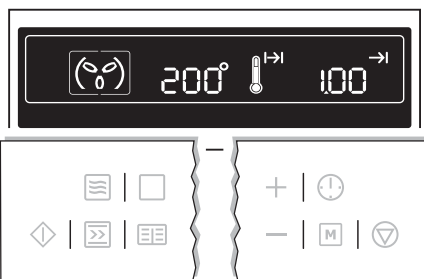
3. Avec la fonction Fin →|, réglez l'heure de fin de cuisson. par exemple, 14h05.



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

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

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



Autres fonctions

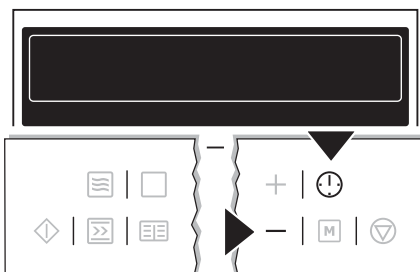
Désactiver l'écran



La désactivation de l'affichage permet d'économiser de l'énergie.

Désactiver l'affichage

1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt (⏏). Aucune chaleur résiduelle ne doit être affichée.
2. Appuyez simultanément sur les touches Fonctions de l'horloge (🕒) et — jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.





Dès que l'appareil est de nouveau en marche, l'affichage se rallume automatiquement. Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage s'éteint de nouveau.

Activez de nouveau l'affichage pour que l'heure du jour s'affiche en permanence.

Activer l'affichage

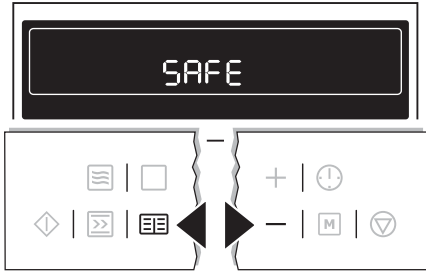
1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt (⏻).
2. Appuyez simultanément sur les touches Fonctions de l'horloge (🕒) et — jusqu'à ce que l'affichage apparaisse de nouveau.

Sécurité enfants

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

Activer la sécurité enfants

1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt (⏻). Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
2. Maintenez la pression simultanément sur les touches des programmes de cuisson/rôtissage (📄) et — jusqu'à ce que SAFE s'affiche



La sécurité enfants est à présent activée.

Désactiver la sécurité enfants

1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt (⏻).
2. Maintenez la pression simultanément sur les touches des programmes de cuisson/rôtissage (📄) et — jusqu'à ce que SAFE s'éteigne

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

Désactiver le signal sonore associé aux touches

Désactiver la sonnerie associée aux touches

1. L'appareil peut être mis à l'arrêt en appuyant sur la touche Arrêt (⏻).
2. Appuyez de façon continue sur les touches + et — jusqu'à ce qu'un signal retentisse (2 secondes environ).



La sonnerie associée aux touches est à présent désactivée.

Activer la sonnerie associée aux touches

Appuyez de façon continue sur les touches + et - jusqu'à ce qu'un signal retentisse (2 secondes environ).

Le signal sonore associé aux touches est de nouveau activée.

Arrêt de sécurité du four



Si le four ne s'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 indique **OFF**.

Mise en service après un arrêt automatique de sécurité

Éteignez complètement le four. Il peut être remis en marche ensuite.

QUELFOUR.COM

Applications, tableaux et conseils

Cuire

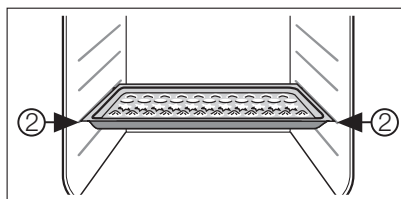
Fonction du four : Chaleur tournante (A)

Plats de cuisson

- Les moules en métal clairs sont adaptés pour la fonction chaleur tournante (A).

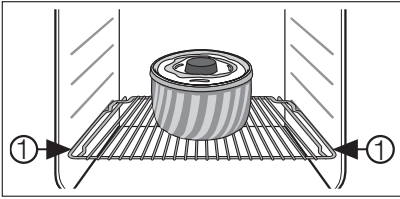
Gradins

- Avec la fonction de chaleur tournante, il est possible de (A) faire cuire sur deux plaques à pâtisserie :

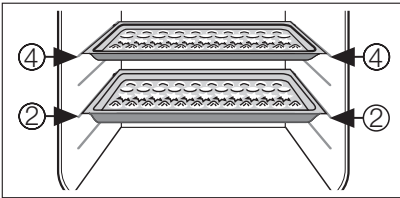


1 plaque à pâtisserie :

par exemple, Niveau de gradin 2




1 plat de cuisson :
par exemple, Niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisserie :
par exemple, Niveaux de gradin 2 et 4

Informations générales

Avec la fonction chaleur tournante , il est également possible de placer en même temps deux plats l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne rallonge que de peu 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.

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, par exemple, de sélectionner une température plus élevée si vous souhaitez 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 exemple, pizzas ou tartes aux fruits, etc.) se cuisent sur un seul niveau.
- La hauteur d'enfournement de la préparation en début de cuisson peut influencer le niveau de brunissage final. Dans ce cas, **ne modifiez pas le réglage de la température**. Le brunissage tendra à devenir plus homogène au cours de la cuisson.

36 electrolux applications, tableaux et conseils

- 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.


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.




Lors de cuissons plus longues, il est possible d'éteindre le four pendant


Tableau de cuisson

Type de pâtisserie	Cuisson sur un gradin		
	Gradin	Chaleur tournante  Température °C	Durée heures : minutes
Pâtisserie dans un moule			
Brioche ou baba	1	160-170	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake		150-170	1:10-1:30
Tarte fourrée	1	160-180	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée	2	170-190	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle	2	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappée	1	160-180	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	1	180-190	1:05-1:20
Tartes salées (par exemple, quiche lorraine)	2	170-190	0:30-1:10
Tarte au fromage	1	160-180	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie			
Brioche tressée/couronne	1	160-180	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	1	160-180	0:40-1:00

Cuisson sur un gradin			
Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		
	Gradin	Température °C	Durée heures : minutes
Pain (pain de seigle)	1	180-200	0:45-0:60
Choux garnis/éclairs	2	170-190	0:30-0:40
Biscuit roulé	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 / sablée)	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 exemple, fromage blanc, crème fraîche, amandine)	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
Tartes flambées (Suisse)	2	190-210	0:35-0:50
Petits gâteaux			
Petits biscuits en pâte brisée	2	160-180	0:06-0:20
Petits gâteaux	2	160	0:10-0:40
Petits gâteaux secs pâte molle	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 pains sucrés	2	160-180	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	2	210-230	0:20-0:35

Cuisson sur un gradin			
Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		
	Gradin	Température °C	Durée heures : minutes
Petits cakes (20 / plaque)	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

Cuisson sur plusieurs gradins du four			
Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		Durée heures : minutes
	Gradin à partir du bas 2 gradins		
Petits gâteaux			
Petits biscuits en pâte brisée	2 / 4	160-180	0:15-0:35
Petits gâteaux	2 / 4	160	0:20-0:60
Petits gâteaux secs pâte molle	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 secs pâte levée	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 pour la 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

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
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 cuisson Une température de cuisson plus élevée ne raccourcit pas le temps de cuisson.
	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 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 des soufflés et des gratins

Plat	Chaleur tournante 		
	Gratin	Température °C	Durée heures : minutes
Soufflé aux 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
Soufflets sucrés	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four

Tableau des plats surgelés

Nature du plat	Fonction du four		Gratin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Chaleur tournante	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites ¹⁾ (300-600 g)		Gril thermique	3	200-220	suivant les indications du fabricant
Baguettes		Chaleur tournante	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits		Chaleur tournante	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant

1) Tournez les frites 2 à 3 fois

Rôtir

Fonction du four : Chaleur tournante 

Insérez le filtre à graisse pour faire cuire un rôti !
Plats à rôti


- Tous les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (respectez les indications du fabricant !).
- Il est conseillé **de rôtir toutes les viandes maigres dans un plat à rôti avec couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Il est possible de cuire toutes les viandes sur lesquelles une croûte doit se former dans un **plat à rôti sans couvercle**.
- Il est conseillé de cuire au four de la viande et du poisson **à partir de 1 kg**.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez 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 au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Éteignez le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson pour exploiter la chaleur résiduelle.





Précisions sur le tableau de rôtissage

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

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Chaleur tournante 		
	Gradin	Température °C	Durée heures : minutes
Porc			
Épaule, collet, morceau de jambon (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Côtelettes, côtes fumées (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Rôti de viande hachée (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Jarret de porc précuit (750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Bœuf			
Bœuf braisé (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30

Nature de la viande	Chaleur tournante 		
	Gratin	Température °C	Durée heures : minutes
Rosbif ou filet, par cm d'épaisseur	1	210-230 ¹⁾	0:06-0:09 par cm d'épaisseur
Veau			
Bœuf braisé (1000-1500 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 (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Carré d'agneau (1000-1500 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 grillées	1	220-230 ¹⁾	0:12-0:15
Escalope ou côtelette panée	1	220-230 ¹⁾	0:15-0:20
Fricadelles	1	210-220 ¹⁾	0:15-0:20
Poisson (à l'étuvée)			
Poissons entiers (1000-1500 g)	1	210-220	0:45-1:15
Volaille			
Poulet, poule (1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Demi-poulet (de 400-500 g)	1	200-220	0:35-0:50
Volaille en morceaux (de 200-250 g)	1	200-220	0:35-0:50
Canard (1500-2000 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 (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45

Nature de la viande	Chaleur tournante 		
	Gradin	Température °C	Durée heures : minutes
Cuissot de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

1) Préchauffer le four

Gril

Fonction du four : Gril  avec température réglée sur le maximum



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


Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Gradin	Durée de la grillade	
		1ère face	2ème face
Fricadelles	3	8-10 min.	6 - 8 min.
Filet de porc	2	10 - 12 min.	6 - 10 min.
Saucisses à griller	3	8-10 min.	6 - 8 min.
Steaks de filet de porc ou de veau	3	6 - 7 min.	5 - 6 min.
Filet de bœuf, rosbif. (1 kg environ)	2	10 - 12 min.	10 - 12 min.
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

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont données à titre indicatif.
- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.

Gril thermique

Fonction du four : Gril thermique 

Plat	Température en °C	Plaque Gratin	Grille du grill	Durée de grillade en minutes	après ... minutes, tournez
Poulet (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Rôti roulé de porc farci (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Soufflé aux 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	---

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 gradin 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

Plat	Durée de décongélation min.	Temps de repos après décongélation min.	Remarque
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

Produit à sécher	Température en °C	Niveau de gradin		Durée en heures (valeur indicative)
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 bocaux 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
Champignons ²⁾	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

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

2) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Micro-ondes

Consignes d'utilisation

Généralités

- Laissez les aliments dans l'enceinte quelques minutes après l'arrêt de l'appareil (voir tableau micro-ondes : temps de repos).

- Avant la préparation de plats, enlevez les emballages alu, les récipients en métal, etc.

Cuisson

- Dans la mesure du possible, couvrez les aliments avec un couvercle en matériau adapté pour micro-ondes. Laissez cuire les aliments à découvert uniquement si une croûte doit se former dessus.

48 électrolux **applications, tableaux et conseils**

- Les aliments congelés ou surgelés requièrent un temps de cuisson plus long.
- Les plats avec des sauces doivent être remués de temps à autres.
- Faites cuire les légumes durs comme les carottes, les petits pois ou le chou-fleur avec de l'eau.
- Retournez les morceaux les plus gros à mi-cuisson.
- Coupez les légumes en morceaux de dimensions égales.
- Utilisez des récipients plats et larges.

Décongeler de la viande, de la volaille, du poisson

- Après avoir décongelé les aliments, posez-les sur une petite assiette renversée avec un récipient au-dessous ou sur une grille de décongélation ou sur un tamis en plastique pour que l'eau s'écoule.
- Tournez les aliments à la moitié du temps de décongélation, séparez-les si possible, détachez les morceaux partiellement décongelés.

Décongélation de beurre, de morceaux de tarte, de fromage blanc

- Ne laissez pas entièrement décongeler les aliments dans l'appareil mais

aussi à température ambiante. Les aliments décongèlent de façon plus uniforme ainsi. Éliminez les éventuels emballages/pièces en métal ou en alu ou -avant de décongeler.


Décongélation de fruits, de légumes

- Ne faites pas entièrement décongeler les fruits et légumes devant être ultérieurement traités dans l'appareil mais aussi à température ambiante.
- Les fruits et légumes destinés à être cuits peuvent cuire à une puissance de micro-ondes supérieure, sans avoir été décongelés au préalable.

Plats cuisinés

- Les plats cuisinés sous emballage en métal ou barquettes en plastique avec couvercle en métal ne doivent être décongelés ou chauffés au micro-ondes uniquement si leur étiquetage indique qu'ils sont décongelables au micro-ondes.
- Respectez impérativement les consignes du fabricant imprimées sur l'emballage (par exemple, enlevez les couvercles en métal et recouvrez d'un film plastique).

Vaisselle et matériaux adaptés

Vaisselle/matériau	Micro-ondes			Four gril 
	Décongé- ler	Ré- chauf- fer	Cuire	
Verre et porcelaine résistant aux températures élevées (sans parties en métal, par exemple, verre Pyrex, Jenaer)	X	X	X	X
Verre et porcelaine résistant aux températures élevées ¹⁾	X	--	--	--
Vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses (par exemple, Arcoflam), grille	X	X	X	X
Céramique ²⁾ , grès ²⁾	X	X	X	--
Matière plastique résistant jusqu'à 200°C ³⁾	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Feuille fraîcheur	X	--	--	--
Film de cuisson avec fermeture adaptée pour micro-ondes ³⁾	X	X	X	--
Plats à rôti en métal, par exemple, émail, fonte	--	--	--	X
Moules avec revêtement en téflon ou silicone ³⁾	--	--	--	X
Plaque à pâtisserie	--	--	--	X
Plats à brunir, par exemple, Plateau Crostino ou Crunch	--	X	X	--
Plats cuisinés préemballés ³⁾	X	X	X	X

1) Sans couches/décorations en argent, or, platine ou métal

2) Sans parties en quartz ou en métal, pas de revêtement en métal

3) Respectez les températures maximum indiquées par le fabricant !

X adapté

-- non adapté



Autres consignes à respecter...

- Les aliments ont des formes et des textures différentes. Ils sont préparés dans des quantités qui peuvent varier. C'est la raison pour laquelle le temps de cuisson, la puissance de décongélation, de réchauffage ou de cuisson doivent être adaptées individuellement. Les règles générales à suivre sont les suivantes : **Quantité multipliée par deux = temps pratiquement multiplié par deux**
- Lors du réchauffage au micro-ondes, la chaleur se génère au cœur des aliments. C'est la raison pour laquelle les aliments ne peuvent pas être réchauffés en tous points uniformément. Les aliments réchauffés doivent donc être remués ou tournés, notamment si en grande quantité.
- Le **temps de repos** est précisé dans les tableaux. Laissez les aliments dans l'appareil ou en dehors pour laisser la chaleur se répartir uniformément à l'intérieur.
- Pour le riz, les meilleurs résultats de cuisson s'obtiennent en le faisant cuire dans des récipients plats et larges.

Tableau de cuisson au micro-ondes

Plat	Décongeler				Remarques
	Quantité g	Puissance Watts	Durée min.	Temps de repos min.	
Viande					
Pièce entière de viande	500	200	10-12	10-15	Tourner de temps en temps
Steaks	200	200	3-5	5-10	Tourner de temps en temps, ôter les morceaux décongelés
Mélange de viande hachée	500	200	10-15	10-15	Tourner de temps en temps, ôter les morceaux décongelés

Plat	Décongeler				Remarques
	Quantité g	Puissance Watts	Durée min.	Temps de repos min.	
Goulache	500	200	10-15	10-15	Tourner de temps en temps, ôter les morceaux décongelés
Volaille					
Poulet	1000	200	25-30	10-20	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
Blanc de poulet	100-200	200	3-5	10-15	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
Cuisse de poulet	100-200	200	3-5	10-15	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
Canard	2000	200	45-60	20-30	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
Poisson					
Poissons entiers	500	100	10-15	15-20	Tourner de temps en temps
Filet de poisson	500	100	10-12	15-20	Tourner de temps en temps

Plat	Décongeler				Remarques
	Quantité g	Puissance Watts	Durée min.	Temps de repos min.	
Saucisse					
Tranches de saucisse	100	100	2-4	20-40	Tourner de temps en temps
Produits laitiers					
Fromage blanc	250	100	10-15	25-30	Enlever les pièces en alu, retourner à la moitié du temps réglé
Beurre	250	100	3-5	15-20	Enlever les pièces en alu, retourner à la moitié du temps réglé
Fromage	250	100	3-5	30-60	Enlever les pièces en alu, retourner à la moitié du temps réglé
Crème	200	100	7-12	20-30	Enlever le couvercle en alu, remuer de temps en temps
Gâteau/petits gâteaux					
Pâte levée	1 morceau	100	2-3	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau au fromage blanc	1 morceau	100	2-4	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps

Plat	Décongeler				
	Quantité g	Puissance Watts	Micro-ondes		Remarques
Durée min.			Temps de repos min.		
Gâteau (tarte à la crème)	1 morceau	100	1-2	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau sec (par exemple, Gâteau moelleux)	1 morceau	100	2-4	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteaux aux fruits	1 morceau	100	1-2	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Pain	1000	100	15-20	10-15	Tourner de temps en temps
Pain en tranches	500	100	8-12	10-15	Tourner de temps en temps
Petits pains	4 petits pains	100	5-8	5-10	Tourner de temps en temps
Fruits					
Fraises	300	100	8-12	10-15	Décongeler à couvert, remuer de temps à autres
Prunes, poires, framboises, groseilles, abricots	250	100	8-10	10-15	Décongeler à couvert, remuer de temps à autres
Faire fondre					
Chocolat / Glacis	150	600	2-3	---	Remuer de temps en temps
Beurre	100	200	2-4	---	Remuer de temps en temps
Réchauffer					

Plat	Décongeler				Remarques
	Quantité g	Puissance Watts	Durée min.	Temps de repos min.	
Aliments pour bébés en petits pots	200	300	2-3	---	Remuer de temps en temps, contrôler la température !
Lait pour bébés (biberon de 180 ml)	200	1000	0:20-0:40	---	Introduire une cuillère dans le biberon, remuer, contrôler la température !
Plats cuisinés	400-500	600	4-6	5	Enlever l'éventuel couvercle en alu, retourner de temps à autres
Plats cuisinés surgelés	400-500	400	14-20	5	Enlever l'éventuel couvercle en alu, retourner de temps à autres
Lait	1 tasse environ 200 ml	1000	1:15-1:45	---	Mettre une cuillère dans le récipient
Eau	1 tasse environ 200 ml	1000	1:30-2	---	Mettre une cuillère dans le récipient
Sauce	200 ml	600	1-2	---	Remuer de temps en temps
Potage	300 ml	600	2-4	---	Remuer de temps en temps



Plat	Cuire				Remarques
	Quantité g	Puissance Watts	Durée min.	Temps de repos min.	
Poissons entiers	500	500	8-10	---	Faire cuire à couvert, tourner le récipient plusieurs fois
Filet de poisson	500	500	6-8	---	Faire cuire à couvert, tourner le récipient plusieurs fois
Légumes, cuisson de brève durée, frais ¹⁾	500	600	12-16	---	Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps.
Légumes, cuisson de brève durée, surgelés ¹⁾	500	600	14-18	---	Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps.
Légumes, cuisson de longue durée, frais ¹⁾	500	600	14-20	---	Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps.
Légumes, cuisson de longue durée, surgelés ¹⁾	500	600	18-24	---	Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps.



Plat	Cuire				Remarques
	Quantité g	Puissance Watts	Durée min.	Temps de repos min.	
Pommes de terre à l'eau	800 g + 600 ml	1000	5-7	300 W / 15- 20	Cuire à découvert, remuer de temps en temps
Riz	300 g + 600 ml	1000	4-6	---	Cuire à découvert, remuer de temps en temps





1) Faire cuire tous les légumes à couvert. Les temps indiqués ne sont que des valeurs données à titre indicatif et dépendent de la nature ainsi que de la texture de l'aliment.




Tableau fonction mixte

Fonctions du four : Chaleur






tournante  + micro-ondes  ou gril


thermique  + Micro-ondes 

Plat	Plats de cuisson/rôti	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
Tourte/soufflé au fromage blanc	Moule à gratin sur grille	 + 	250	600	1	25-35	
Tourte/gratin	Moule à gratin sur grille	 + 	250	600	1	30-40	

Plat	Plats de cuisson/ rôti	Fonction du four	Tem p. en °C	Micro-ondes Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
Canard 2000 g	Plat en verre sur grille	 + 	Pré-chauffer ¹⁾ ensuite 180	300 300	1	40-60	Tourner après 15 minutes, ensuite 180° C., temps de repos 10 min.
Filets de poisson 350 g	Plat en verre sur grille	 + 	250	600	1	15-20	farci, roulé, assaisonné
Gratin de poisson 1.400 g	Plat en verre	 + 	250	300	1	30-40	
Volaille entière	Plat en verre sur grille	 + 	200	300	1	30-40	Tourner après 20 minutes .
Demi-volaille	Plat en verre sur grille	 + 	200	300	1	25-35	Tourner après 15 minutes .
Rôti de viande hachée 650 g	Plat en verre sur grille	 + 	250	300	1	30-40	Temps de repos 5 min.
Cuisses de poulet	Plat en verre sur grille	 + 	250	600	1	20-25	Tourner après 20 minutes .
Rôti de veau 1000 g	Plat en verre sur grille	 + 	210	300	1	30-40	Tourner après 25 minutes , à découvert, temps de repos 5 min.

58 electrolux applications, tableaux et conseils

Plat	Plats de cuisson/ rôti	Fonction du four	Tem p. en °C	Micro-ondes Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
Gratin dauphinois	Plat en verre sur grille	 + 	250	600	1	20-25	Parsemer de fromage
Gigot d'agneau avec os 1000 g	Plat en verre sur grille	 + 	180	300	1	30-40	Temps de repos 5 min.
Gigot d'agneau sans os 1000 g	Plat en verre sur grille	 + 	200	300	1	30-40	Temps de repos 5 min.
Lasagnes 1.200 g	Moule à gratin sur grille	 + 	250	400	1	25-30	
Soufflé aux pâtes 1800 g	Moule à gratin sur grille	 + 	250	400	1	30-35	Remuer après 20 minutes .
Poivrons farcis	Plat en verre sur grille	 + 	250	400	1	20-25	Moitiés de poivrons farcis au fromage/légumes
Rôti de bœuf 1000 g	Plat en verre sur grille	 + 	180	400	1	60-70	Temps de repos 10 min., tourner une fois, faire cuire à couvert

Plat	Plats de cuisson/ rôtis	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
Rôti de porc 1200 g	Plat en verre sur grille		230	400	1	55-65	Temps de repos 5 min., tourner une fois

1) le four à la température préconisée.

Les temps de cuisson et les températures indiqués ne sont que des valeurs données à titre indicatif et dépendent de la nature ainsi que de la texture de l'aliment.




Conseils d'utilisation du micro-ondes

Résultat	Solution
Aucune indication n'est donnée pour les quantités d'aliment.	Faites référence à un aliment similaire. Prolongez ou diminuez les temps de cuisson en suivant la règle suivante : Quantité multipliée par deux = temps pratiquement multiplié par deux Quantité diminuée de moitié = temps diminué de moitié
L'aliment a trop séché.	Choisir un temps de cuisson inférieur ou une puissance de micro-ondes inférieure.
L'aliment n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit à l'expiration de la durée réglée.	Choisir un temps de cuisson plus long ou une puissance de micro-ondes supérieure. À noter que les aliments plus hauts ont besoin d'une durée de cuisson accrue.
En fin de cuisson, l'aliment est trop cuit sur les bords mais pas cuit au milieu.	Sélectionner une puissance inférieure et une durée plus longue la prochaine fois. Liquides, par exemple, Potage, remuer de temps en temps.

Plats conformes à la norme IEC 60705

(puissance micro-ondes 1000 Watts)
La qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes sont contrôlés par

des organismes de contrôle à l'aide de plats spéciaux.











Plat	Puissance Watts	Fonction du four	Gratin	Durée min.	Temps de repos min.	Remarque
Crème aux œufs (12.3.1)	300		Fond en verre	30-40	120	Tourner le moule une fois à mi-cuisson
Pâte à biscuit (12.3.2)	600		Fond en verre	8-10	5	
Cuire un rôti de viande hachée (12.3.3)	500		Fond en verre	20-22	5	Recouvrir, tourner le moule une fois à mi-cuisson
Gratin dauphinois (12.3.4)	500		1	40	5	
Gâteau (12.3.5)	200		2	20	5	
Poulet 1200 g griller 1.200 g (12.3.6)	300		1	35	5	Tourner après 15 minutes .
Décongeler de la viande hachée (13.3.)	100		Fond en verre	15-20	5	Tourner à la moitié du temps réglé, ôter les morceaux décongelés
Décongeler des framboises (B. 2.1)	100		Fond en verre	11-13	5	Recouvrir

Programmes











Le programme dispose de 12 fonctions programmées pouvant être sélectionnées les unes après les autres à l'aide de







la touche Programme Cuisson/ Rôtissage.

Pour les réglages, voir le chapitre Fonctions supplémentaires : Programmes micro-ondes.

Programme	Fonction	Recette		Préréglage	Poids		Durée selon préreglage	Fonction maintien au chaud "HH"
					min.	max.		
P 1	la décongélation d'aliments 	volaille		1000 g	100 g	1500 g	19 minutes 40 secondes	Non
P 2		Viande		800 g	100 g	1500 g	17 minutes 36 secondes	Non
P 3		poisson		1 000 g	100 g	1 500 g	15 minutes 20 secondes	Non
P 4		Pain		500 g	100 g	1 500 g	6 minutes	Non
P 5	Faire cuire 	Légumes congelés de petites dimensions + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	15 minutes 44 secondes	Oui

62 electrolux applications, tableaux et conseils

Programe	Fonction	Recette	Préréglage	Poids		Durée selon préreglage	Fonction maintien au chaud "HH"	
				min.	max.			
P 6		Légumes congelés de grandes dimensions + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	22 minutes 56 secondes	Oui
P 7		Légumes frais de petites dimensions + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	24 minutes	Non
P 8		Légumes frais de grandes dimensions + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	26 minutes 40 secondes	Non
P 9		Pommes de terre + 100 ml d'eau		600 g	100 g	1 000 g	17 minutes 12 secondes	Non
P 10		poisson		1 000 g	100 g	1 000 g	21 minutes 40 secondes	Oui

Programe	Fonction	Recette		Poids			Durée selon préragage	Fonction maintien au chaud "HH"
				Préréglage	min.	max.		
P 11	Fonction combi   +	Gratin dauphinois 	1 000 g	400 g	1 800 g	30 minutes	Oui	
P 12	  +	poulet 	1 000 g	400 g	1 400 g	30 minutes	Oui	

GRATIN DAUPHINOIS (pour 4-5 personnes)

Ingrédients :

- 750 g de pommes de terre
- 100 g de gruyère ou d'emmental râpé
- 1 oeuf
- 75 ml de lait ou de crème
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1/2 cuillère à soupe de thym
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles de 3 mm environ. égouttez, 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, parsemez ensuite le fromage restant.

Écrasez la gousse d'ail et mélangez-la avec les oeufs, le lait, la crème et le thym. Salez le tout et versez sur les pommes de terre.

Répartissez les noix de beurre sur le gratin.

Réglage Gratin Durée

P 11 GRATIN DE POMMES DE TERRE 2 30 Min.

POULET 1200 G

Ingrédients :

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

Préparation :

64 électrolux **entretien et nettoyage**

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).

Tournez le poulet à mi-cuisson.

Vérifiez à quel point en est la cuisson après le premier signal sonore. Si nécessaire, prolongez la cuisson jusqu'au deuxième signal sonore. 10 minutes environ.

Réglage	Gratin	Durée
P 12 POULET 1200 G	2	30 Min.

Entretien et nettoyage



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



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



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



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.

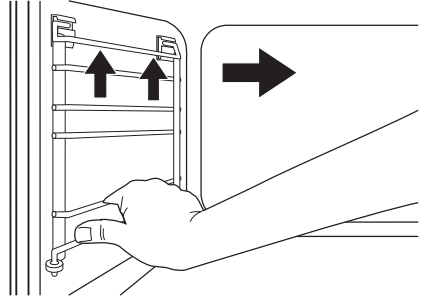
1. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec du produit à vaisselle et essuyez-le.



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



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



Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plaque, plat, etc.) après chaque utilisation et séchez-les soigneusement. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Grille d'enfournement

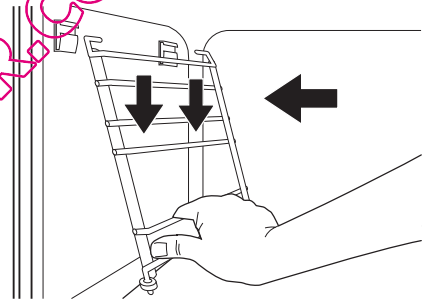
Pour nettoyer les parois latérales, les grilles peuvent être retirées à gauche et à droite du four.

Enlever un gradin

Pour la dépose, soulevez la grille et faites-la glisser ensuite en dehors des supports.

Mettre en place le gradin

Pour la repose, remettez la grille dans les supports.



Éclairage du four



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

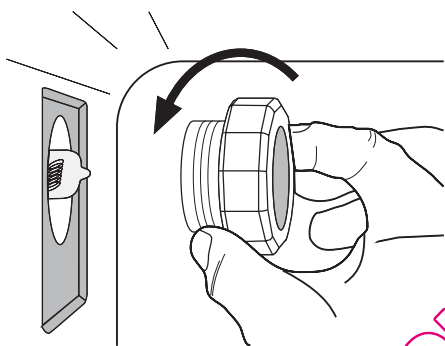
- **Éteignez le four !**
- **Enlevez les fusibles dans la boîte à fusible ou mettez l'appareil hors tension.**



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacez la lampe latérale du four/nettoyez la vitre de protection

1. Enlevez le gradin de gauche.
2. Retirez la vitre de protection en la tournant à gauche et nettoyez-la.



3. Si nécessaire : Remplacez la lampe halogène du four 25 Watts, 230 V, 300°C résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.





Saisissez toujours la lampe halogène avec un chiffon afin d'éviter le dépôt de résidus gras de traces de doigts.

4. Remettez la vitre de protection en place.
5. Mettez en place le gradin.

Que faire si...

Symptômes	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

Symptômes	Cause possible	Solution
	La sécurité enfants est activée.	Désactiver la sécurité enfants
	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
Le micro-ondes ne marche pas	La porte du four n'est pas fermée	Fermez la porte du four
	Les joints de porte et leur surface sont souillés	Nettoyer les joints de porte et leur surface
	La touche Marche n'a pas été activée	Appuyer sur la touche Marche
L'éclairage du four est défectueux	L'ampoule du four est grillée	Remplacer l'ampoule du four
Le symbole "d" s'affiche et le four ne chauffe pas - Le ventilateur ne fonctionne pas	La fonction d'essai est activée	Éteindre l'appareil. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que le signal sonore 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.



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 d'un 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



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.

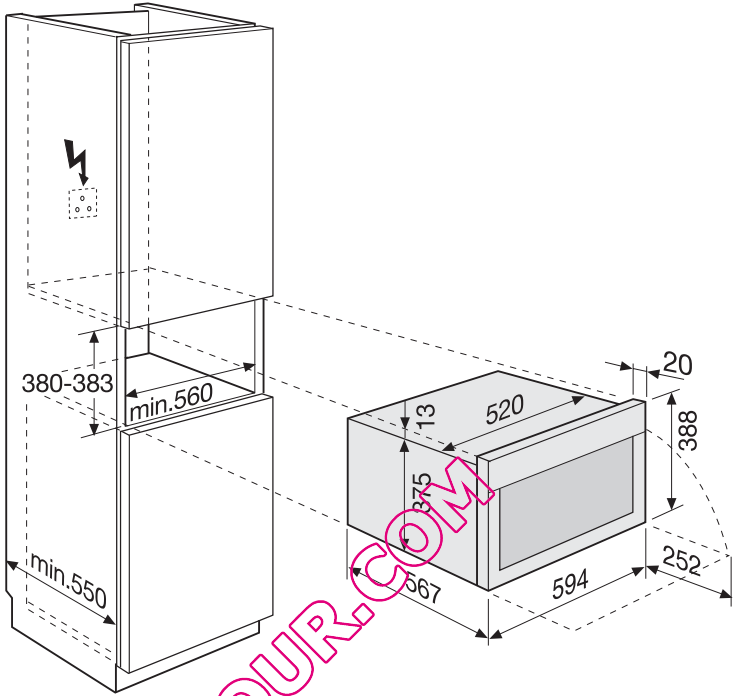
Consignes de sécurité pour l'installateur

- 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.

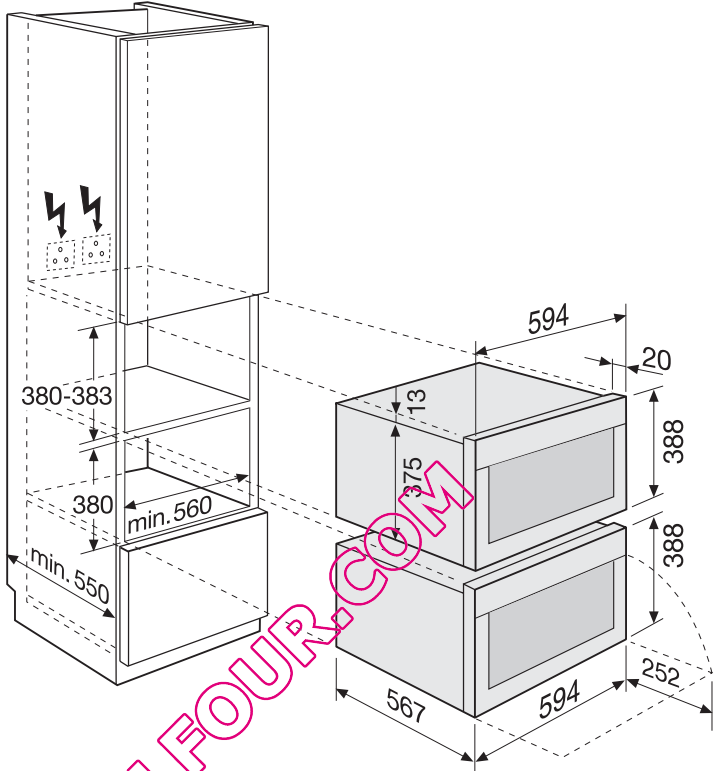
Sont considérés appropriés des dispositifs de protection tels que, par exemple les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

- 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 encastrable doit être conforme à la norme DIN 68930.

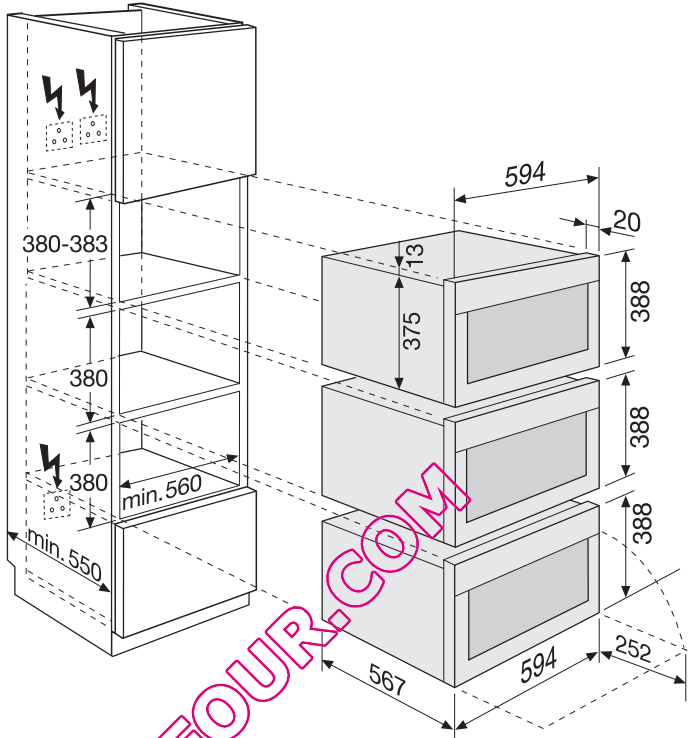
1a



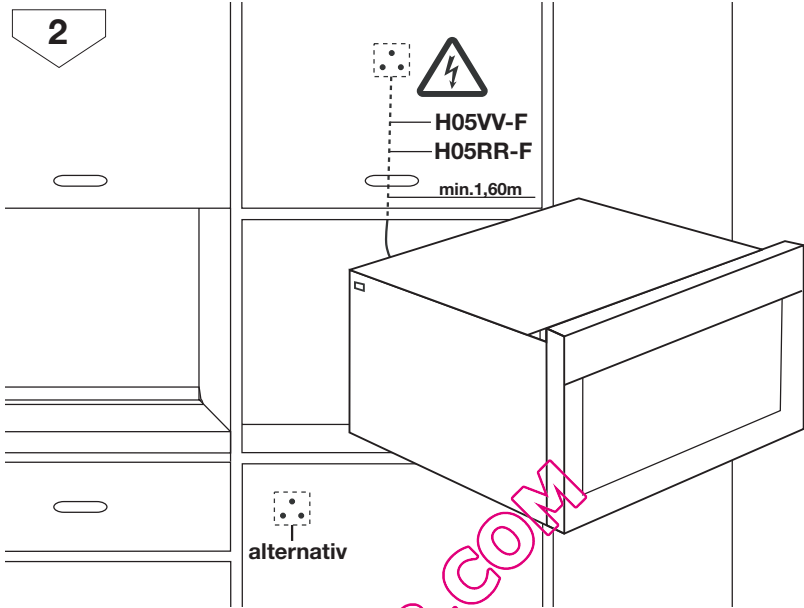
1b



1c

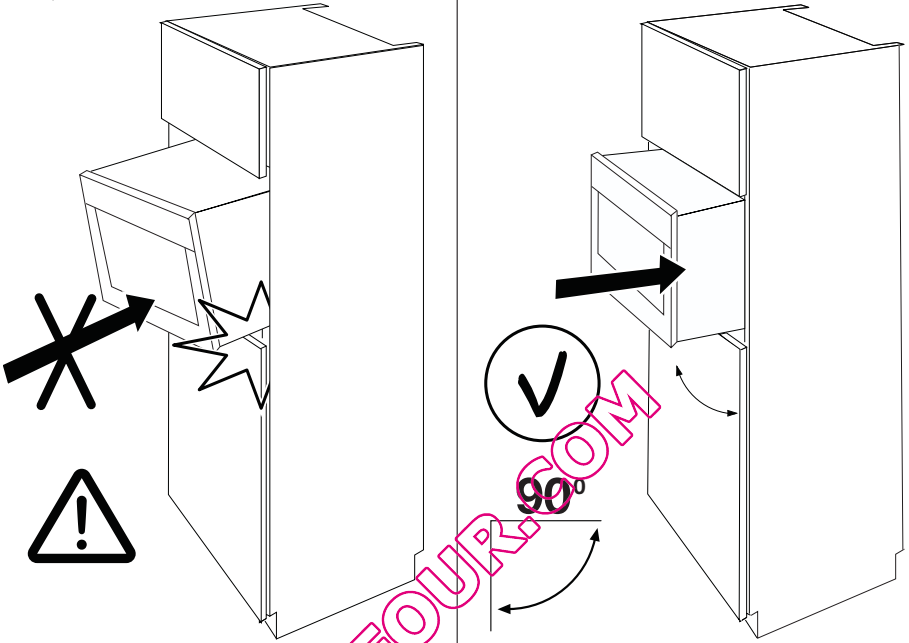


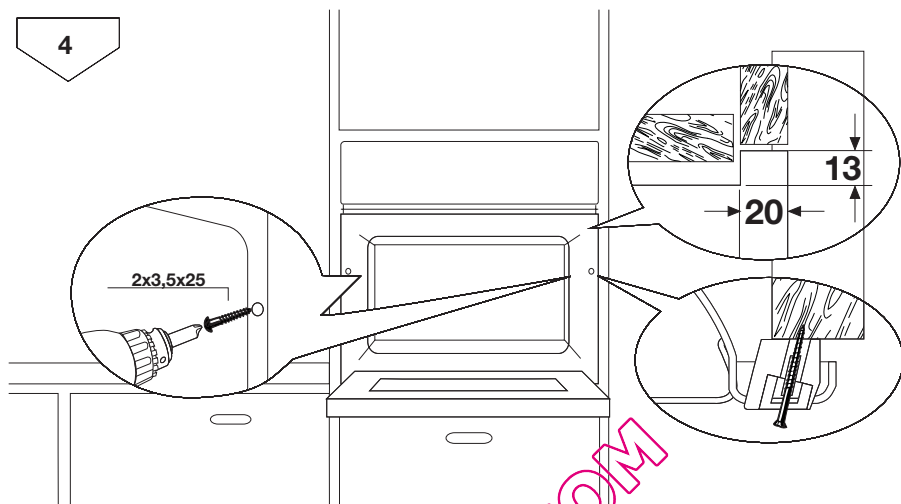
QUELFOUR.COM




QUELFOUR.COM

3





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.



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.

Garantie/service-clientèle

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

À 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).

BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 h 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 h 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 h - 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	Pärnu mnt. 153, 11624 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

		
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"

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 service 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 :

QUELF0UR.COM

www.electrolux.com

www.electrolux.fr

QUELFOUR.COM