

*Thinking of you*

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOUR.COM

Four encastrable vapeur multifonctions

EOK96030

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.

QUELFOUR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



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



Informations générales et conseils



Informations écologiques

## 4 electrolux

### Sommaire

Consignes de sécurité	5	Que faire si ...	61
Description de l'appareil	7	Instructions d'installation	62
Avant la première utilisation	10	Élimination	68
Commande du four	12	Garantie/service-clientèle	69
Applications, tableaux et conseils		<a href="http://www.electrolux.com">www.electrolux.com</a>	70
	27	Service Après-vente	72
Nettoyage et entretien	55		

QUELFOR.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 technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension.
- 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 durant l'utilisation

- Cet appareil peut être uniquement utilisé pour la préparation de repas familiaux, donc pour la cuisson et le rôtissage d'aliments.
- Faire attention lors du raccordement d'appareils électriques à des prises de courant situées à proximité de l'appareil.

reil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** être coincés sous la porte du four chaud.

- **Mise en garde : Risque de brûlure !**  
L'enceinte du four est chaude pendant le fonctionnement.
- **Mise en garde : Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson à la vapeur.** La vapeur sortant du four pourrait abîmer les meubles. Évitez tout contact direct avec la vapeur se dégageant.
- 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.
- Les personnes (enfants compris) n'étant pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de leur capacité physique, sensorielle ou psychique, de leur inexpérience ou ignorance, ne doivent pas utiliser cet appareil sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.



**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 en-

dommager 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.

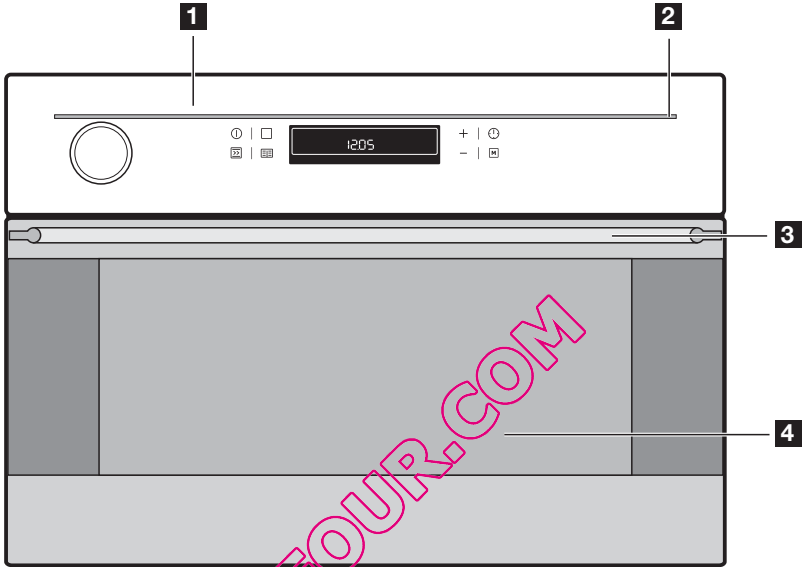


**Remarque relative au revêtement en émail**

**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 Panneau de commandes
- 2 Voyant lumineux
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte du four

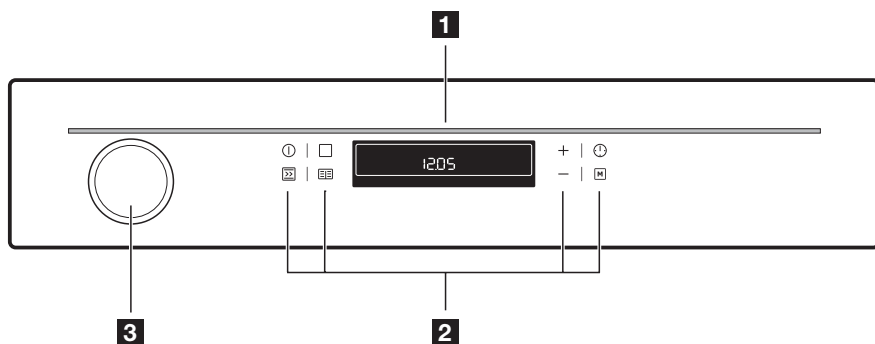


L'appareil s'éteint au bout de 2 minutes si aucune fonction n'est sélectionnée ou si aucune modifica-

tion n'est apportée à l'appareil. Le voyant reste cependant allumé. Afin d'éteindre le voyant, éteignez puis rallumez l'appareil en appuyant sur ①.

## 8 electrolux **description de l'appareil**

### Panneau de commandes

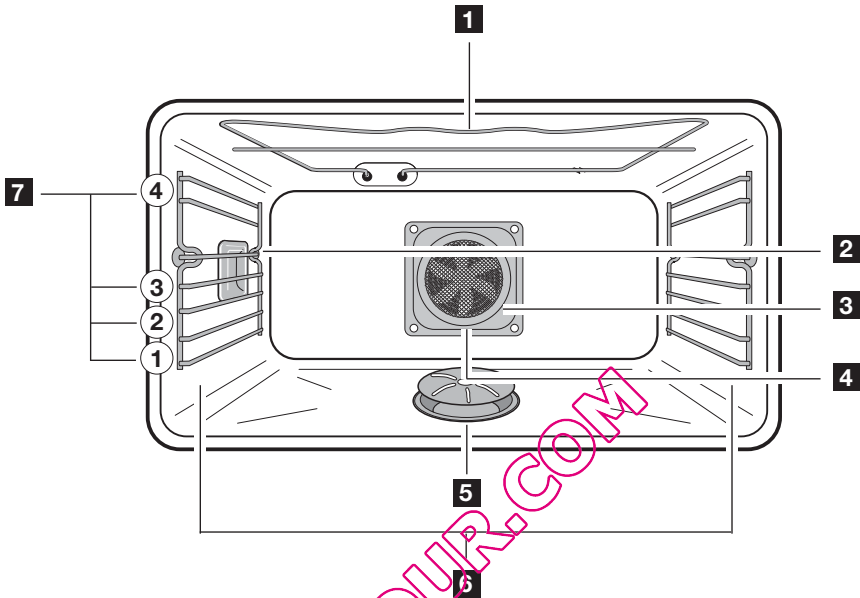


- 1** Affichages du four
- 2** Touches de fonction du four
- 3** Réservoir d'eau

QUELFOUR.COM



## Équipement du four

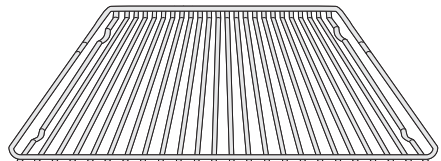


- 1 Résistance du grill
- 2 Éclairage du four
- 3 Filtre à graisse
- 4 Élément chauffant arrière du ventilateur
- 5 Générateur de vapeur/ouverture de sortie à vapeur
- 6 Grille d'enfournement amovible
- 7 Gradins

## Accessoires du four

**Grille**

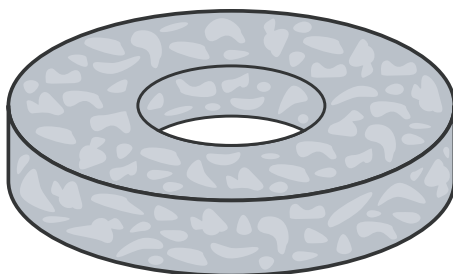
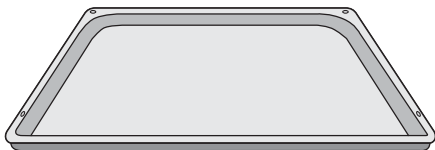
Pour les plats, les moules à gâteaux, les rôtis et les grillades



## 10 electrolux **avant la première utilisation**

### **Plaque à pâtisserie**

Pour gâteaux et biscuits.



### **Éponge rapide 180**

Éponge très absorbante en forme d'anneau, parfaitement adaptée à sa fonction.

## Avant la première utilisation

### Régler et modifier l'heure du jour

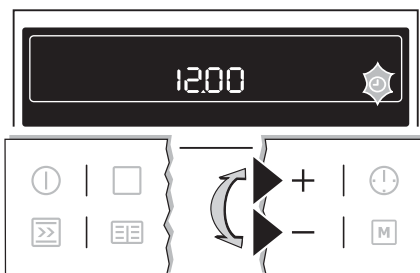


**Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.**

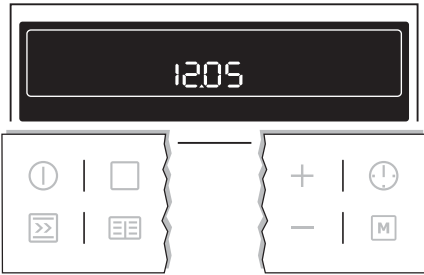
Après le branchement de l'appareil ou après une coupure d'électricité, le symbole de l'heure clignote ⌚ automatiquement



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.



**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

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois.



**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 s'allume.

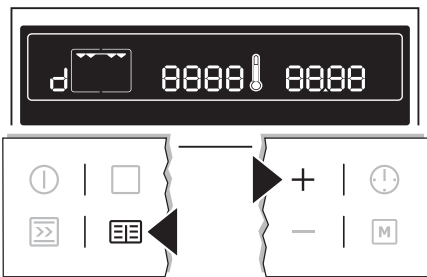
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade.

### 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/

## 12 electrolux **commande du four**

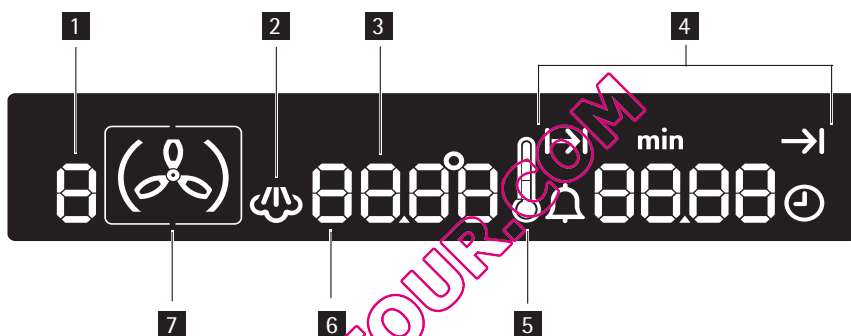
Rôtissage  et  jusqu'à ce qu'un signal retentisse et "d" s'éteigne.

### Commande du four

---

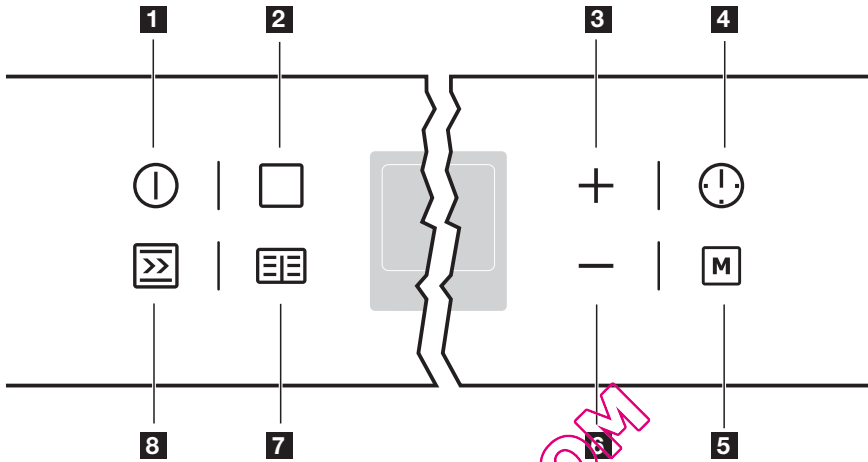
La commande électronique du four

#### La zone d'affichage



- 1 Mémoire : P / Essai : f
- 2 Fonctionnement vapeur
- 3 Température/Heure du jour
- 4 Fonctions Horloge/Durée de fonctionnement
- 5 Symbole du thermomètre
- 6 Programmes de cuisson/rôtissage
- 7 Fonctions du four

## Le bandeau 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 de cuisson/rôtissage
- 8 Chauffage rapide





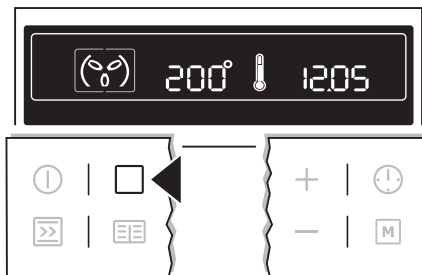
### Informations générales

- Toujours allumer l'appareil 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.
- Éteindre l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt

## 14 electrolux **commande du four**

### Sélectionnez la fonction du four

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

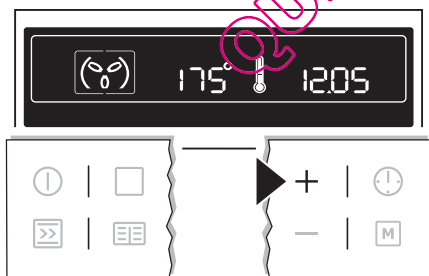


- Un conseil de température s'affiche.
- Si la température proposée n'est pas modifiée dans un délai de 5 secondes environ, le four commence à chauffer.



### Changer 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.

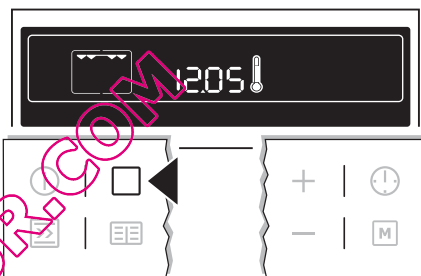


### Symbole du thermomètre


- La montée progressive du symbole thermomètre  indique le degré atteint par la température du four.
- Les trois segments clignotants successivement du symbole thermomètre  indiquent que le mode de chauffage rapide est enclenché.

### Modifier la fonction du four

Pour modifier la fonction du four, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.



### Éteindre le four

Éteindre l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .






### 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  .




**Enfournez les aliments uniquement après la fin du temps de chauffage.**






### Fonctions du four




**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.

Fonctions du four		Utilisation
	<b>Cuisson vapeur</b>	Pour les légumes, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou autres accompagnements.
	<b>Vapeur alternée</b>	Pour cuire, rôtir et réchauffer des plats froids ou congelés.
	<b>Chaleur tournante multi</b>	Pour rôtir et <b>cuire</b> sur <b>jusqu'à deux niveaux</b> simultanément.
	<b>Cuisson aux infrarouges</b>	Permet de <b>rôtir</b> de grandes pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Cette <b>fonction</b> convient <b>pour</b> gratiner.
	<b>Grill</b>	Pour faire <b>griller</b> des aliments plats et <b>pour toaster</b> .

Fonctions du four		Utilisation
	<b>Décongélation/ Séchage</b>	Permet de <b>décongeler</b> et de <b>sécher</b> des fines herbes, des légumes ou des fruits.
	<b>Cuisson à basse température</b>	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.
	<b>Cuisson à l'air chaud humide</b>	Permet de cuire et de rôtir de manière économique les aliments essentiellement à base de pâte sèche, ainsi que les soufflés dans des moules, sur un seul niveau.

Insérer la grille et la plaque du four



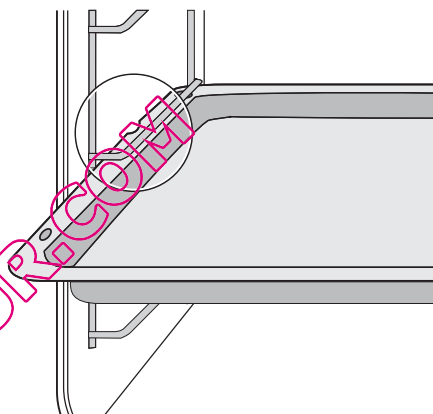
### Sécurité lors du retrait et protection contre le renversement

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.

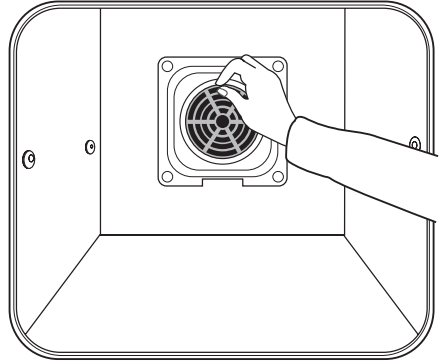
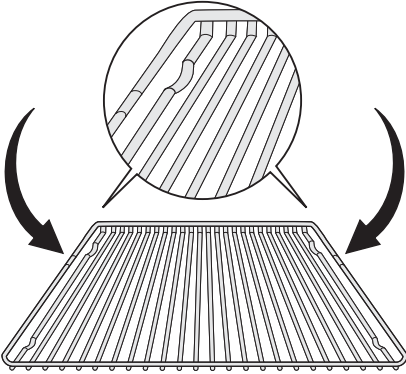


### Installation de la grille :

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.**

Insérer/retirer le filtre à graisse

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

**Insérer le filtre à graisse**

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

**Enlever le filtre à graisse**

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

Fonctions cuisson vapeur



**Les fonctions cuisson vapeur doivent toujours être réglées en même temps que les fonctions horloge Durée |→| ou Fin →| (voir le chapitre Fonctions horloge Durée |→| / Fin →|).**



**Utilisez exclusivement de l'eau comme liquide !**

**Un signal sonore retentit lorsque l'eau est épuisée. Juste après avoir rajouté de l'eau, le signal sonore s'arrête.**

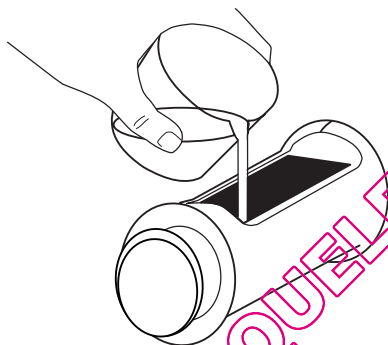


**Vu l'élimination automatique de la vapeur d'une durée de 5 minutes environ à la fin de la cuisson, et de la durée de chauffe d'environ 2 minutes, les réglages inférieurs à 10 minutes sont peu efficaces.**

De la vapeur s'échappe encore lors de l'ouverture de la porte.

### Cuisson vapeur

1. Ne pas mettre l'eau (environ 700 ml) directement dans le générateur de vapeur mais **à l'aide du réservoir à eau** dans le bandeau de commande.

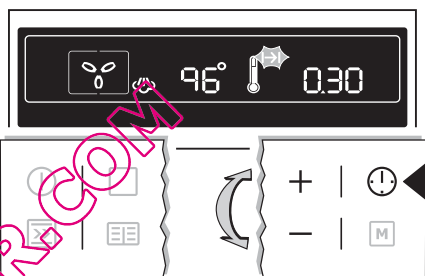


La réserve d'eau suffit pendant 30 minutes environ.

2. Allumez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt (ⓘ) .
3. A l'aide de la touche de fonctions du four (☐), sélectionnez la fonction Cuisson à la vapeur (☁) et à l'aide de la touche + ou - , réglez la

température voulue (entre 50 °C et 96 °C).

4. A l'aide de la touche fonctions Minuterie (⌚) sélectionnez la fonction Durée (⌈) ou Fin (⌋) et à l'aide de la touche + ou - sélectionnez la durée de cuisson souhaitée ou réglez l'heure d'arrêt. Après 2 minutes environ, la première vapeur est visible. Un signal sonore retentit lorsqu'une température de cuisson de 96°C environ est atteinte.



Un triple signal sonore indique la fin de la durée de cuisson.

5. Arrêtez le signal sonore à l'aide de la touche marche/arrêt (ⓘ) et éteignez le four.

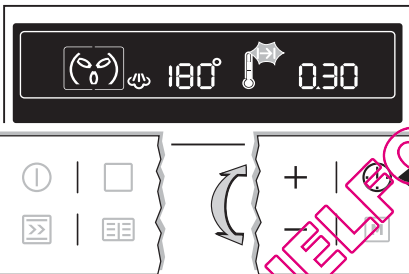
Lorsque le four s'est refroidi, absorbez l'eau restant dans le générateur de vapeur avec une éponge, et frottez éventuellement avec quelques gouttes de vinaigre.

Laissez la porte du four ouverte pour un séchage complet.

### Vapeur alternée

La transformation permanente de chaleur tournante en vapeur se produit automatiquement.

1. Ne pas mettre l'eau (environ 250 ml) directement dans le générateur de vapeur mais **à l'aide du réservoir à eau** dans le bandeau de commande.
2. Allumez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt (⏻).
3. A l'aide de la touche de fonctions du four (□), sélectionnez la fonction Vapeur alternée (☁) et à l'aide de la touche + ou -, réglez la température voulue.
4. À l'aide de la touche fonctions Minuterie (⌚) sélectionnez la fonction Durée (⌚) ou Fin (→) et à l'aide de la touche + ou - sélectionnez la durée de cuisson souhaitée ou réglez l'heure d'arrêt.



Continuez la procédure comme pour la Cuisson vapeur (☁).

## Fonctions supplémentaires

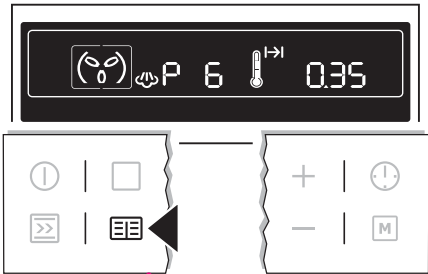
### Programmes de cuisson/rôtissage



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

### Choix du programme

1. Allumez 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 (P 1 à P12).



- Un symbole correspondant à la fonction du four s'affiche dans l'indicateur de fonction.
  - La durée de cuisson s'affiche sur l'indicateur de l'heure, le symbole de Durée (⌚) s'allume.
  - Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche de fonctions de l'horloge (⌚), puis sur la touche + ou -.
  - 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 Durée (⌚) clignote. Le four s'éteint.
  3. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver le signal.

### Départ différé

L'heure du départ de la cuisson peut être différée (voir Fonctions Horloge Fin (→)).

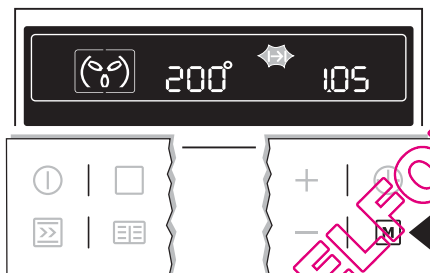
## Mettre fin prématurément à la cuisson

Éteignez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.

## Fonction Mémoire

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

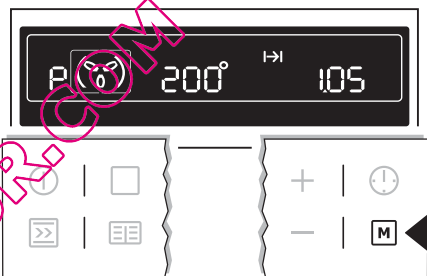
1. Réglage de la fonction du four, de la température et, le cas échéant, des fonctions de l'horloge Durée |>| et/ ou Fin →|.
2. Appuyez sur la touche correspondant à la fonction Mémoire [M] pendant 2 secondes environ jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Le réglage est mémorisé.



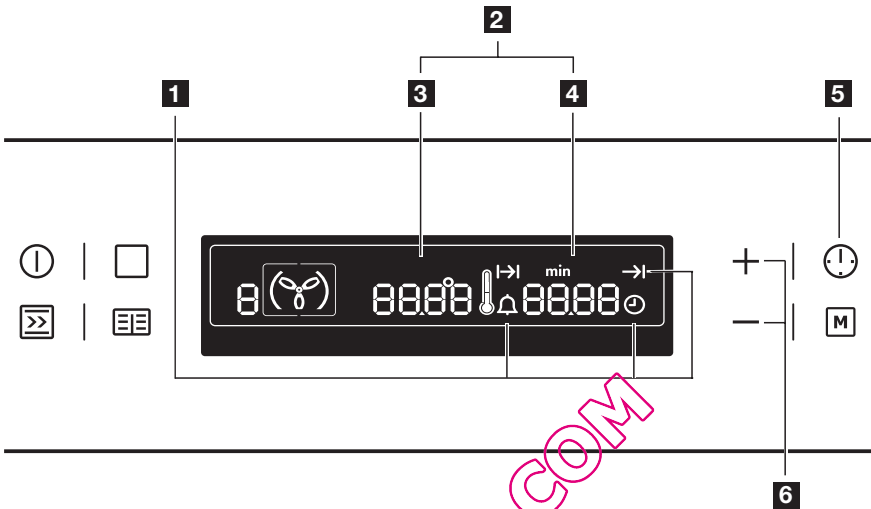
**Pour mémoriser un autre réglage, appuyez de nouveau sur la touche de la fonction Mémoire [M] pendant 2 secondes environ. Ce nouveau réglage remplacera le réglage précédemment mémorisé.**

## Activer la fonction Mémoire

1. Allumez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.
2. À l'aide de la touche correspondant à la fonction Mémoire [M], rappelez le réglage mémorisé.



## Fonctions de l'horloge



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

### Minuteur

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

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

### Durée

Pour régler la durée de cuisson.

### Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.


### Heure du jour

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





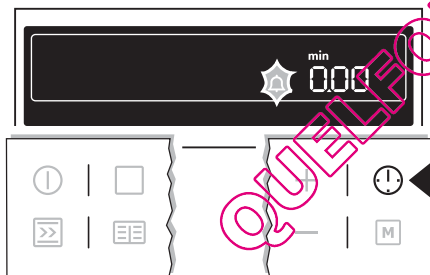
### Informations générales

## 22 electrolux commande du four

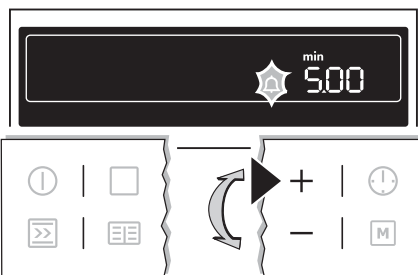
- Dès qu'une fonction Horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant 5 secondes environ. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de les modifier à l'aide de la touche + ou -.
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet à clignoter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


### Fonction Minuteur

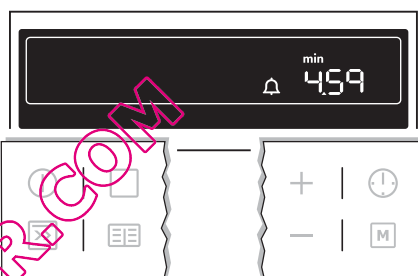
1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole de la Minuterie  clignote.




2. À l'aide de la touche + ou -, sélectionnez la durée souhaitée, 99.00 minutes maximum.

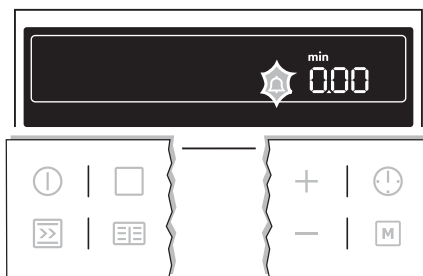


Après 5 secondes environ, l'indicateur affiche le temps restant. Le symbole de la Minuterie  s'allume.



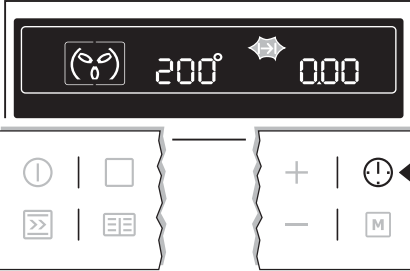
Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. "0.00" s'allume et le symbole de la Minuterie  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

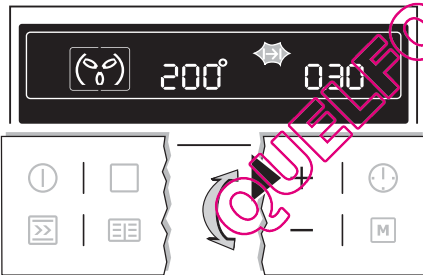


**Durée** I→I

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→I clignote.



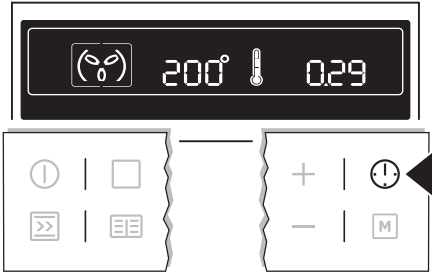
3. À l'aide de la touche + ou - , sélectionnez la durée de cuisson souhaitée.



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



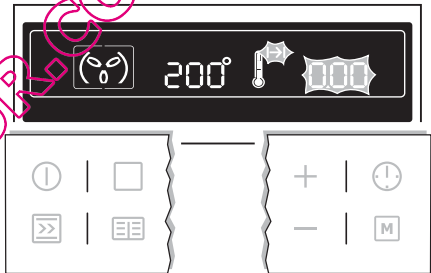
**En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge ⌚ , l'heure du jour actuelle peut être affichée.**



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

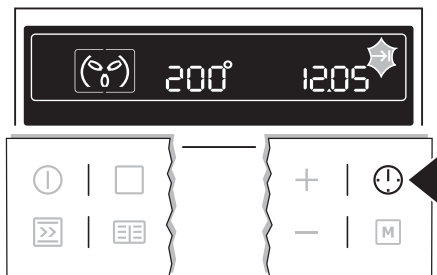
"0.00" s'affiche et le symbole de la durée I→I clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

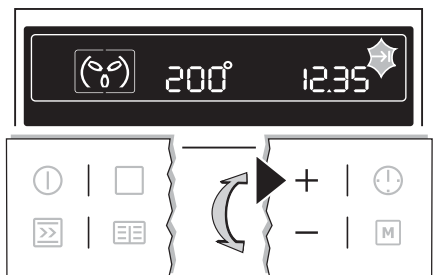


**Fin** →I

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 de l'horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole de Fin →I clignote.

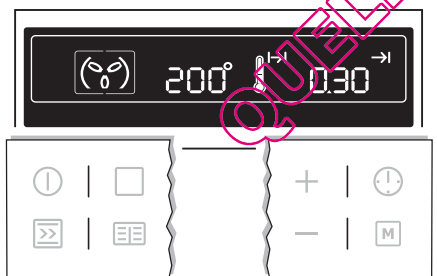


3. À l'aide de la touche **+** ou **-**, sélectionnez l'heure d'arrêt souhaitée.



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

Le four s'allume automatiquement.



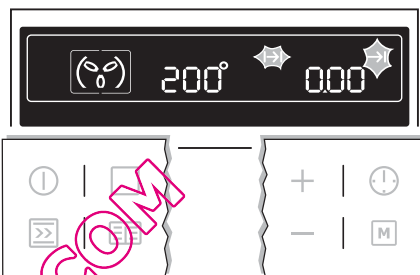
**En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge ⌚,**

**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 |→| clignotent.

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 s'allumer et s'éteindre 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 du plat; par exemple 1 heure.



## Autres fonctions

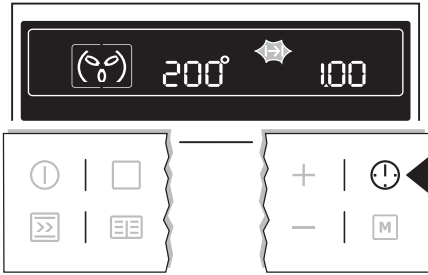
### Désactivation de l'affichage



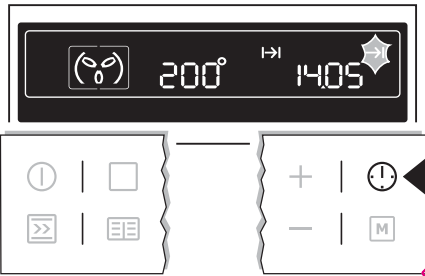
**La désactivation de l'affichage permet d'économiser de l'énergie.**

#### Désactiver l'affichage

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/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.



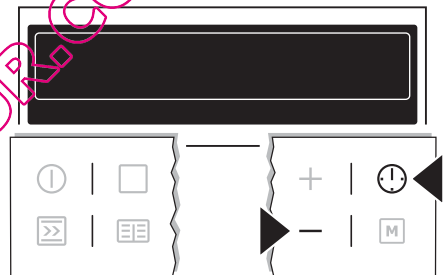
3. Avec la fonction Fin →|, réglez l'heure de fin de cuisson, par exemple 14h05.



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

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

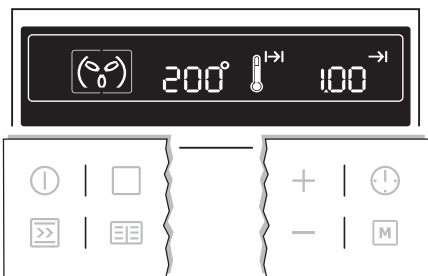
Dès que la durée est écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, par exemple 14h05.



**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



## 26 electrolux **commande du four**

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/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. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt (⏻) . Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
2. Maintenez la pression simultanément sur 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**

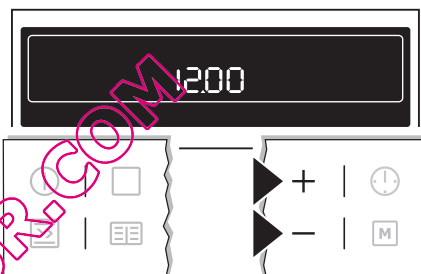
1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt (⏻) .
2. Maintenez la pression simultanément sur les touches programme de cuisson (🍲) et — jusqu'à ce que **SAFE** s'éteigne.

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

### **Sonnerie associée aux touches**

#### **Désactiver la sonnerie associée aux touches**

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt (⏻) .
2. Appuyez de façon continue sur les touches + et — jusqu'à ce qu'un signal retentisse (env. 2 secondes).



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 (env. 2 secondes).

La sonnerie associée aux touches est à présent 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 - 230°C après 5,5 heures

Le voyant d'affichage affiche **OFF**.

## Mise en service après un arrêt automatique de sécurité

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

## Applications, tableaux et conseils

### Cuisson à la vapeur

Pour la cuisson à la vapeur, utilisez les fonctions du four Cuisson à la vapeur

 ou Vapeur alternée .



**Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson à la vapeur !**



**Utilisez exclusivement de l'eau comme liquide !**


### Vaisselle pour la cuisson vapeur

- Les moules en matière résistante aux températures élevées et à la corrosion conviennent pour la cuisson à la vapeur.
- Les récipients en acier chromé sont particulièrement bien adaptés (voir accessoires spéciaux).

### Niveaux d'enfournement

- Choisissez les niveaux d'enfournement à partir des tableaux ci-dessous. Les niveaux d'enfournement sont comptés de bas en haut.

### Informations générales

- En cas de temps de cuisson supérieur à 30 minutes ou en présence de quantités conséquentes d'aliments à cuire, rajoutez éventuellement de l'eau.
- Avec la fonction du four Cuisson à la vapeur  retirez le filtre à graisse, au risque de prolonger la durée de cuisson.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, rincez le bac à eau, les raccordements de tuyaux et le générateur de vapeur (voir le chapitre Nettoyage et entretien).

### Remarques sur les tableaux de cuisson à la vapeur et à la vapeur alternée


Les tableaux ci-dessous indiquent les températures, les temps de cuisson et

## 28 electrolux applications, tableaux et conseils

les niveaux d'enfournement pour une sélection de plats.

- Les températures et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, car ils dépendent de la composition et de la taille des aliments à cuire ainsi que de la vaisselle.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour une de vos recettes personnelles, reportez-vous à la préparation d'un plat similaire.
- Sauf indication contraire, les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid.

### Cuisson à la vapeur

La préparation en mode Cuisson à la vapeur  peut être utilisé pour tous les produits, qu'ils soient frais ou congelés. On peut préparer, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, de la viande, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule ou des œufs.

### Cuisson de menus


Vous pouvez préparer des menus complets en une fournée. Pour cela, nous vous conseillons de choisir des plats ayant des temps de cuisson similaires. Cela évitera que certains aliments ne

soient pas assez cuits, et d'autres trop cuits. Choisissez le volume d'eau à remplir en fonction du plus grand volume nécessaire parmi les ingrédients choisis. Se référer au tableau de conseils de cuisson.

Les aliments doivent être placés dans des plats de cuisson adéquats et positionnés sur les grilles. Veuillez sélectionner l'intervalle entre les grilles de façon à ce que la vapeur puisse atteindre tous les plats.

Lorsque l'on fait cuire un menu complet, il faut augmenter la proportion d'eau pour le riz, contrairement à ce qui est indiqué dans le tableau, à 1 : 1,5 à 1 : 2.

### Désinfection des récipients

La fonction Cuisson à la vapeur  vous offre la possibilité de désinfecter des récipients, par exemple des biberons, à la vapeur. Pour cela, déposez les récipients propres, ouverture vers le bas, au centre de la grille placée au 1er niveau d'enfournement. Inclinez légèrement les récipients dans le four. Remplissez le volume d'eau maximal (650 ml) et sélectionnez une durée de 40 min à 96 °C.

### Tableau Cuisson à la vapeur




Nature de la préparation	Quantité d'eau à verser via le bac à eau, en ml	Température °C	Niveau d'enfournement	Durée <sup>1)</sup> en min.
Risotto	400	96	2	25-30
Riz (avec liquide 1:1)	650	96	2	35-40
Maïs (Polenta, avec liquide 1:3)	550	96	2	35-40



Nature de la préparation	Quantité d'eau à verser via le bac à eau, en ml	Température °C	Niveau d'enfournement	Durée <sup>1)</sup> en min.
Pommes de terre en robe des champs, de taille moyenne	650	96	2	50-60
Pommes de terre cuites à l'eau	550	96	2	35-40
Ratatouille	400	96	2	25-30
Choux de Bruxelles	550	96	2	30-35
Brocoli en fleurettes	550	96	2	25-30
Chou-fleur entier	650	96	2	40-45
Choux-fleurs en fleurettes	600	96	2	30-35
Choucroute	650	96	2	50-60
Tomates entières	250	96	2	15-20
Betteraves rouges entières	550	96	2	60-70
Choux-rave/céleri/fenouil coupés	550	96	2	35-40
Courgettes coupées	400	96	2	20-25
Carottes coupées	550	96	2	35-40
Décongélation de légumes	550	96	2	35
Décongélation et cuisson de légume	650	60	2	35-40
Blanchir des légumes	250	96	2	12-15
Blanchir des haricots	250	96	2	20-22
Haricots congelés	650	96	2	30-40
Blancs de poulet	500	96	2	30-40
Noix de jambon 1000 g	650	96	2	50-75
Côtes de porc salées et fumées 600-1000 g	650	96	2	45-55
Poivrons farcis	500	96	2	30-40
Saucisses viennoises / Saucisses blanches	250	85	2	15-20

Nature de la préparation	Quantité d'eau à verser via le bac à eau, en ml	Température °C	Niveau d'enfournement	Durée <sup>1)</sup> en min.
Chauffez le " Fleischkäse " (spécialité à base de viande hachée, d'œufs et d'épices) en tranches de 1 cm	400	96	2	20-25
Filets de poisson env. 1000 g	650	96	2	35-40
Filets de poisson plats 300 g environ	300	80	2	15-20
Filets de poisson, congelés 500-800 g	650	96	2	30-40
Truites 170-300 g	400	85	2	15-25
Pudding / Flan en portions individuelles	500	96	2	25-35
Consommé à la royale (Eiertich)	500	96	2	25-35
Dampfnudel (Pain à la vapeur)	500	96	2	30-35
Œufs à la coque	200	96	2	8-10
Œufs mollets	200	96	2	10-12
Œufs durs	200	96	2	15-20

1) Les temps indiqués sont des valeurs indicatives, qui peuvent varier en fonction de la taille et du volume.

### Chaleur tournante humide multi et cuisson à la vapeur à la suite

Avec la combinaison Chaleur tournante humide multi  et Cuisson à la vapeur , il est possible de cuire les aliments en alternance, et avec la fonction Cuisson à la vapeur , il est possible de cuire en même temps la viande, les légumes et les accompagnements dans le four, de telle façon qu'ils puissent être servis en même temps.

- Rôtir la viande avec la fonction Chaleur tournante humide multi .
- Mettre les légumes préparés et l'accompagnement au four dans un plat à cuisson résistant à la chaleur.
- Activer la Fonction Cuisson à la vapeur  et faire cuire l'ensemble en même temps.



avoir refroidi à env.. 80 °C (voir indicateur de température). Pour accélérer le processus de refroidissement, ouvrir la porte du four.

Pour pouvoir activer la fonction Cuisson à la vapeur , le four doit

Chaleur tournante humide multi et cuisson à la vapeur à la suite

Nature de la préparation	Chaleur tournante multi 		Cuisson à la vapeur  (Ajout d'eau max. 650 ml)	
	Temp. en °C	Durée en min. pour viande	Durée en min. pour viande et accompagnements	Niveau d'enfournement
Rôti de bœuf 1 kg Choux de Bruxelles, semoule	180	60-70	30-35	1 3
Rôti de porc 1 kg, pommes de terre, légumes jus de rôti	180	60-70	30-35	1 3
Rôti de veau 1 kg riz, légumes	180	50-60	30-35	1 3


Les temps indiqués sont des valeurs indicatives, qui peuvent varier en fonction de la taille et du volume. La température de cuisson pour la viande avant le passage en mode Cuisson à la vapeur doit être de 60-63 °C.

tir des morceaux de viande de grande taille et pour décongeler des plats pré-cuits et déjà divisés en portions.

**Vapeur alternée** 

Le mode de cuisson Vapeur alternée est particulièrement approprié pour faire rô-

## Tableau Vapeur alternée

Cuisson sur plusieurs niveaux			
Nature de la préparation	Vapeur alternée  (Ajout d'eau max. 250ml)		
	Température en °C	Durée en minutes.	Niveau d'enfournement
Réchauffage d'un menu 6 assiettes Ø 24 cm	110	15-20	2 et 4
Rôti de porc 1 000 g	180	90-100	2
Rôti de boeuf 1000 g	180	90-100	2
Rôti de veau 1000 g	180	80-90	2
Terrine de viande, crue 500 g	180	30-40	2
Saucisses viennoises / Saucisses blanches	85	15-20	2
Côtes de porc fumées 600-1000 g (à dessaler pendant 2 heures)	180	60-70	2
Poulet 1000 g	200	45-55	2
Canard (1500-2000 g)	180	60-75	2
Oie 3000 g	170	130-170	1
Filets de poisson	90	20-30	2
Gratin de pommes de terre, gratin de pommes de terre et poireaux	190	40-50	2
Gratin de nouilles	180	35-45	2
Lasagnes	180	45-50	2
Diverses variétés de pain 500 - 1 000 g	180-190	50-60	2
Petits pains 40 - 60 g	210-220	20-25	3
Petits pains frais 30-40 g	220	10-15	3
Petits pains frais congelés 30-40 g	220	10-15	3
Baguettes fraîches 40-50 g	200	10-15	3



Cuisson sur plusieurs niveaux

Nature de la préparation	Vapeur alternée (Ajout d'eau max. 250ml)		
	Température en °C	Durée en minutes.	Niveau d'enfournement
Baguettes congelées 40-50 g	200	10-15	3

Couper les rôtis en tranches avant de les réchauffer. Les temps indiqués sont des valeurs indicatives, qui peuvent varier en fonction de la taille et du volume.

Cuisson

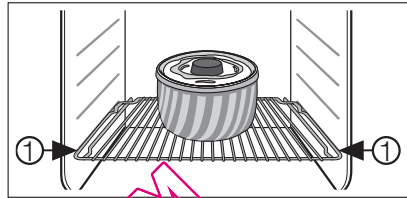
**Fonctions du four : Chaleur tournante multi** ou **Chaleur tournante humide**

**Plats de cuisson**

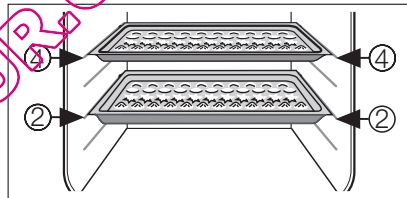
- Pour cuire avec la fonction chaleur tournante multi ou Chaleur tournante humide, vous pouvez utiliser des plats en métal léger.

**Niveaux d'enfournement**

- La fonction Chaleur tournante humide permet de cuire sur un seul niveau.
- La fonction chaleur tournante multi permet de faire cuire une préparation sur 2 niveaux de gradin à la fois :



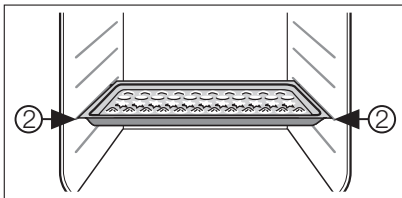
1 plat à cuisson : par exemple au niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisserie : par exemple aux niveaux de gradin 2 et 4

**Informations générales**

Avec la fonction chaleur tournante multi, 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.



1 plaque à pâtisserie : par exemple au niveau de gradin 2



**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-dessous indiquent les températures, les temps de cuisson et les niveaux d'enfournement pour une sélection de plats.












- 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 valeur minimale 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 la température sélectionnée**. 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.












**Pour les plats nécessitant une longue cuisson, il est possible d'éteindre le four 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 niveau de gradin					
Type de pâtisserie	Fonction du four	Niveau d'enfournement	Température °C	Durée heures min.	
<b>Pâtisserie dans un moule</b>					
Brioche ou baba		Chaleur tournante multi	1	160-170	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake		Chaleur tournante multi	1	150-170	1:10-1:30
Tarte fourrée		Chaleur tournante multi	1	160-180	0:25-0:40
Pâte sablée		Cuisson à l'air chaud humide	2	170-190 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Pâte brisée		Cuisson à l'air chaud humide	2	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappée		Chaleur tournante multi	1	160-180	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)		Chaleur tournante multi	1	180-190	1:05-1:20
Tartes salées (par exemple Quiche lorraine)		Chaleur tournante multi	2	170-190	0:30-1:10
Gâteau au fromage		Chaleur tournante multi	1	160-180	1:00-1:30
<b>Cuisson sur plaques à pâtisserie</b>					
Brioche tressée/couronne		Cuisson à l'air chaud humide	1	160-180	0:30-0:40
Stollen de Noël		Chaleur tournante multi	1	160-180	0:40-1:00

Cuisson sur un niveau de gradin					
Type de pâtisserie	Fonction du four		Niveau d'enfournement	Température °C	Durée heures min.
Pain (pain de seigle)		Chaleur tournante multi	1	180-200	0:45-0:60
Profiteroles/éclairs		Chaleur tournante multi	2	170-190	0:30-0:40
Biscuit roulé		Chaleur tournante multi	2	200-220 <sup>1)</sup>	0:08-0:15
Crumble sec	 b	Cuisson à l'air chaud humide	2	160-180	0:20-0:40
Gâteau au beurre / sucre	 b	Cuisson à l'air chaud humide	2	180-200 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)		Chaleur tournante multi	2	160-180	0:25-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée		Chaleur tournante multi	2	170-190	0:40-1:20
Gâteau sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, frangipane)		Chaleur tournante multi	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)		Chaleur tournante multi	2	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:40
Pizza (fine)		Chaleur tournante multi	2	230 <sup>1)</sup>	0:12-0:20
fougasse		Chaleur tournante multi	2	230 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
tarte		Chaleur tournante multi	2	190-210	0:35-0:50

Cuisson sur un niveau de gradin					
Type de pâtisserie	Fonction du four	Niveau d'enfournement	Température °C	Durée heures min.	
<b>Petits gâteaux</b>					
Petits biscuits en pâte brisée		Chaleur tournante multi	2	160-180	0:06-0:20
Petits gâteaux		Chaleur tournante multi	2	160	0:10-0:40
Petits gâteaux secs pâte molle		Chaleur tournante multi	2	160-180	0:15-0:20
meringue		Chaleur tournante multi	2	80-100	2:00-2:30
macarons		Chaleur tournante multi	2	100-120	0:30-0:60
Petits pains sucrés		Cuisson à l'air chaud humide	2	160-180	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée		Chaleur tournante multi	2	180-200 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Petits pains		Chaleur tournante multi	2	210-230	0:20-0:35
Petits cakes (20 / plaque)		Chaleur tournante multi	2	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

Cuisson sur plusieurs gradins du four			
Type de pâtisserie	Chaleur tournante multi 	Température en °C	Durée heures min.
Petits gâteaux	Gradin à partir du bas 2 gradins		

Cuisson sur plusieurs gradins du four			
Type de pâtisserie	Chaleur tournante multi  Gradin à partir du bas 2 gradins	Température en °C	Durée heures min.
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
meringue	2 / 4	80-100	2:10-2:50
macarons	2 / 4	100-120	0:40-1:20
Petits gâteaux à la levure	2 / 4	160-180	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	2 / 4	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-0:50

1) Préchauffer le four.

### Conseils de cuisson







Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur d'enfournement n'est pas adéquate	Enfournez le gâteau plus bas dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, spongieux, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson <b>Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson</b>

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
	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 la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étalez la pâte de façon homogène
	Le filtre à graisse est installé	Enlever 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	Enlever le filtre à graisse

### Tableau des soufflés et gratins/gratins

Plat	Fonctions du four		Niveau d'enfournement	Température °C	Durée heures min.
Gratin de nouilles		Cuisson à l'air chaud humide	1	180-200	0:30-0:50
Lasagnes		Chaleur tournante multi	1	180-200	0:25-0:40

## 40 electrolux applications, tableaux et conseils


Plat	Fonctions du four	Niveau d'enfournement	Température °C	Durée heures min.	
Gratin de légumes <sup>1)</sup>		Chaleur tournante multi	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées <sup>1)</sup>		Chaleur tournante multi	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés	b 	Cuisson à l'air chaud humide	1	180-200	0:40-1:00
Soufflés au poisson		Chaleur tournante multi	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis		Chaleur tournante multi	1	160-170	0:30-1:00
Gratin dauphinois	b 	Cuisson à l'air chaud humide	2	180-200	0:40-0:50

1) Préchauffer le four

### Tableau des plats cuisinés surgelés

Nature du plat	Fonctions du four	Niveau d'enfournement	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Chaleur tournante multi	3	suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites <sup>1)</sup> (300-600 g)		Cuisson aux infrarouges	3	200-220
Baguettes		Chaleur tournante multi	3	suivant les indications du fabricant



Nature du plat	Fonctions du four	Niveau d'enfournement	Température °C	Durée
Gâteaux aux fruits	 Chaleur tournante multi	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 multi** 

**Insérez le filtre pour faire cuire un rôti !**

### Plats à rôtir

- Tous les plats résistants 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 doivent se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle**.


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


- Nous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four **à partir d'un poids de 1 kg** seulement.
- 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.
- Mettez à l'arrêt l'appareil 10 minutes environ avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.



### Précisions sur le tableau de rôtissage

## Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Chaleur tournante multi 		
	Niveaux de gradin	Température °C	Durée en heures : min.
<b>Porc</b>			
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
<b>Bœuf</b>			
Boeuf braisé (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Rosbif ou filet, par cm d'épaisseur	1	210-230 <sup>1)</sup>	0:06-0:09 par cm d'épaisseur
<b>Veau</b>			
Boeuf braisé (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Jarret de veau (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
<b>Agneau</b>			
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
<b>Petits morceaux de viande à cuire sur la plaque à pâtisserie</b>			
Saucisses " Cordon bleu "	1	220-230 <sup>1)</sup>	0:05-0:08
Saucisses grillées	1	220-230 <sup>1)</sup>	0:12-0:15
Escalope ou côtelette panée	1	220-230 <sup>1)</sup>	0:15-0:20
Fricadelles	1	210-220 <sup>1)</sup>	0:15-0:20
<b>Poisson (à l'étuvée)</b>			

Nature de la viande	Chaleur tournante multi 		
	Niveaux de gradin	Température °C	Durée en heures : min.
Poissons entiers (1000-1500 )	1	210-220	0:45-1:15
<b>Volaille</b>			
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
<b>Gibier</b>			
Râble de lièvre, cuisse de lièvre (jusqu'à 1000 g)	1	220-230 <sup>1)</sup>	0:25-0:40
Râble de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Cuissot de chevreuil/cerf (1500-2000 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 du 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

sonore retentit. Le four permute ensuite automatiquement à une température de cuisson plus basse.



**Attention : Placer le filtre à graisse avant la cuisson !**



**Avec la fonction du four Cuisson à basse température,   faites toujours cuire vos aliments dans un récipient sans couvercle.**

## 44 electrolux applications, tableaux et conseils

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 du four Cuisson à basse


température  **LO**, modifiez éventuellement la température et faites cuire jusqu'à la fin de la cuisson (voir tableau).

### Tableau de cuisson à basse température

Nature du plat <sup>1)</sup>	Poids g	Réglage de la température	Niveaux d'enfournement	Durée totale min.
Rosbif	1000-1500	120	1	90-110
Filet de boeuf	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 : Gril  avec température réglée sur le maximum**

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



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

### Tableau des grillades

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

1) Utilisez la grille pour grillades sans plaque

## Cuisson aux infrarouges

### Fonctions du four : Cuisson aux infrarouges



**Placer le filtre à graisse pour griller en mode chaleur tournante !**

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du gril	Durée de grillade en minutes	après ... minutes, tournez
		Niveau d'enfournement			
Poulet (900-1000 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 nouilles	180	1	2	30	---
Soufflé de pommes de terre gratiné	200	1	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 règle générale. Enfourez ensuite les aliments à griller en respectant les

indications du tableau. Placez une plaque remplie d'eau sur 1-1,5 cm sur le gradin 1.



**A l'ouverture de la porte, de la vapeur d'eau chaud se dégage du four**

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du grill	Durée de grillade en minutes	après ... minutes, tournez
Fricadelles	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. 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 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
Viande, 1000 g	100-140	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation

Plat	Durée de décongélation min.	Temps de repos après décongélation min.	Remarque
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 °C	Niveaux d'enfournement		Durée en heures (valeur indicative)
		1 gradin	2 gradins	
<b>Légumes</b>				
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

Produit à sécher	Température °C	Niveaux d'enfournement		Durée en heures (valeur indicative)
Fines herbes	40-50	2	2 / 4	2-4
<b>Fruits</b>				
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 multi (A)

- Pour faire des conserves, utilisez des bocaux en verre disponibles dans le commerce de la même dimension.
- **L'utilisation de bocaux dotés d'un couvercle à visser ou d'une fermeture à baïonnette et de boîtes métalliques est proscrite.**
- Utilisez le **1er gradin à partir du bas.**
- Pour faire vos 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), mettez à l'arrêt le four ou réglez à nouveau la température sur 100°C (voir tableau).

#### Tableau de cuisson pour les conserves

Type de conserve <sup>1)</sup>	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min.	Poursuite de la cuisson à 100° C en min.
<b>Baies</b>			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles mûres	160-170	35-45	---



Type de conserve <sup>1)</sup>	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min.	Poursuite de la cuisson à 100° C en min.
Groseilles vertes	160-170	35-45	10-15
<b>Fruits à noyau et pépins</b>			
Poires, coings, prunes	160-170	35-45	10-15
<b>Légumes</b>			
Carottes <sup>2)</sup>	160-170	50-60	5-10
Champignons <sup>2)</sup>	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

## Fonctions et recettes programmées

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** NETTOYAGE (programme de nettoyage)
- P 2** LÉGUMES 500-1000 G (plat de légumes)
- P 3** GRATIN DAUPHINOIS
- P 4** PAIN BLANC 500-700 G
- P 5** PETITS PAINS 40 G/CHACUN (petits pains 40 g)

- P 6** FILETS DE POISSON (gratinés)
- P 7** TRUITE 250-300 G
- P 8** PIZZA
- P 9** QUICHE LORRAINE
- P 10** POULET 1000 G
- P 11** ÉPAULE DE VEAU 1000 G
- P 12** PRÉCHAUFFAGE

### NETTOYAGE (programme de nettoyage)

1. Verser de l'eau (environ 150 ml) et 1 cuillère à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
2. Démarrez le nettoyage automatique avec la touche Cuisson/Rôtissage.

## 50 électrolux applications, tableaux et conseils

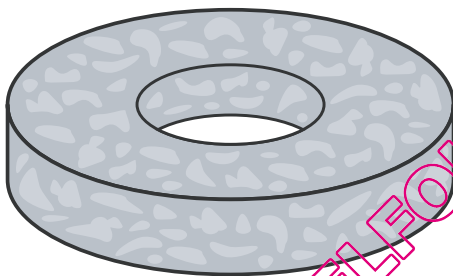
Un triple signal sonore indique que le programme de nettoyage est terminé.

3. Arrêtez le signal sonore à l'aide de la touche Marche/Arrêt et éteignez le four.
4. Essuyez le four avec un chiffon doux.



### Le four doit avoir refroidi.

5. Enlevez l'eau résiduelle du générateur de vapeur.
  - Placez l'éponge Quick humidifiée dans le générateur de vapeur refroidi.



- Bien appliquer l'éponge en appuyant.
- Retirez l'éponge et essorez-la.

**Laissez la porte du four ouverte pour un séchage complet. Il faut pour cela environ 1 heure.**

### Réglage

P 1 NETTOYAGE

### Durée

### Niveau d'enfournement

---

### Ajout d'eau par le bac à eau

15 min.

150 ml

## LÉGUMES 500-1000 G (plat de légumes)

### Plats de cuisson :

Il est possible d'utiliser n'importe quel type de récipient de cuisson pouvant résister à une température minimum de 110°C.

### Ingrédients :

- 400 g de chou-fleur
- 200 g de carottes
- 200 g de chou-rave
- 200 g de poivrons jaunes et rouges

### Préparation :

Lavez le chou-fleur et coupez-le en bouquets.

Épluchez les carottes et le chou-rave et coupez-les en petits morceaux.

Lavez les poivrons et coupez-les en tranches. Mettez le tout dans un plat sans couvercle et cuire sans ajouter d'eau. Avec cette méthode de cuisson, il est possible de renoncer à un assaisonnement et au sel.

### Réglage

P 2 LÉGUMES  
500-1000 G

### Durée

40 min.

### Niveau d'enfournement

1 et 4

### Ajout d'eau par le bac à eau

650 ml

## GRATIN DAUPHINOIS (pour 4-5 personnes)

### Préparation :

Beurrez un plat en Pyrex de 30 x 21cm

**Ingrédients :**

- 1 000 g de pommes de terre
- 60 g de fromage râpé
- 200 ml de crème
- 200 ml de lait
- Sel, poivre, noix de muscade, ail

**Préparation :**

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur et disposez-les en couches dans un plat à gratin. Assaisonnez avec du sel, du poivre, de la noix de muscade et de l'ail. Mélangez le lait et la crème et versez sur les pommes de terre. Pour terminer, parsemez de fromage râpé.

Une petite quantité de lait supplémentaire peut être nécessaire selon la qualité de farine.

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**

**Niveau d'enfournement**

**P 3** GRATIN DE POMMES DE TERRE

2

**Durée**

50 min.

**Ajout d'eau par le bac à eau**

200 ml

**Réglage**

**Niveau d'enfournement**

**P 4** PAIN BLANC 500-700 G

2

**Durée**

55 min.

**Ajout d'eau par le bac à eau**

200 ml

**PAIN BLANC 500-700 G**

**Ingrédients :**

- 405 g de farine de type 1000
- 1/2 cube de levure fraîche ou 2 paquets de levure en poudre
- 600 ml de lait
- 15 g de sel

**Préparation :**

Versez la farine et le sel dans un grand récipient. Faites dissoudre la levure dans le lait et ajoutez à la farine. Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte souple.

**PETITS PAINS 40 G/CHACUN (petits pains 40 g)**

**Ingrédients :**

- 405 g de farine de type 500
- 20 g de levure fraîche ou 1 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 à la farine. Pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte souple.

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

## 52 electrolux applications, tableaux et conseils

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 encore lever les petits pains pendant environ 25 minutes.

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

<b>Réglage</b>	<b>Niveau d'enfournement</b>
----------------	------------------------------

**P 5** PETITS PAINS 3  
DE 40 G

<b>Durée</b>	<b>Ajout d'eau par le bac à eau</b>
--------------	-------------------------------------

15 min. 200 ml

### FILETS DE POISSON (700 g)

#### 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. Retirez ensuite le jus en excès avec de l'essuie-tout. Salez et poivez les filets de poisson de chaque côté. Déposez-les ensuite dans un moule beurré résistant à la chaleur.

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

<b>Réglage</b>	<b>Niveau d'enfournement</b>
----------------	------------------------------

**P 6** FILETS DE POISSON 2

<b>Durée</b>	<b>Ajout d'eau par le bac à eau</b>
--------------	-------------------------------------

25 min. 250 ml

### TRUITE 250-300 G

#### Ingrédients :

- 4 truites de 250 à 300 g chacune
- Jus de citron, poivre, sel

#### Préparation :

Nettoyez soigneusement les truites à l'intérieur et à l'extérieur, versez dessus le jus de citron, salez, poivez et mettez 2 truites par moule en acier inoxydable avec panier perforé.

Servez avec des amandes effilées grillées.

#### Variante de truite bleue :

Arrosez les truites d'eau vinaigrée chaude avant de les mettre dans le moule en acier inoxydable avec panier perforé.

<b>Réglage</b>	<b>Niveau d'enfournement</b>
----------------	------------------------------

**P 7** TRUITE 250-300 G 2

<b>Durée</b>	<b>Ajout d'eau par le bac à eau</b>
--------------	-------------------------------------

30 min. 400 ml

**PIZZA (4 pizzas rondes Ø 28 cm)**

**Préparation :**

Sauce tomate

**Ingrédients pour la pâte :**

- 500 g de farine de type 405
- 250 ml d'eau
- 20 g de levure
- 1 oeuf
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 petite cuillère de sel

**Préparation de la pâte :**

Faites dissoudre la levure dans l'eau, pétrissez ensuite avec le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Laissez lever la pâte à couvert pendant 30 minutes. Pendant ce temps, battez-la à 3 reprises.

**Ingrédients pour la sauce tomate :**

- 2 boîtes de tomates pelées et concassées (800 g)
- 100 g d'oignons finement émincés
- 2 gousses d'ail, finement hâchées
- Sel, poivre, origan ou épices pour pizza

**Préparation de la sauce tomate :**

Mélangez l'oignon, l'ail et les épices aux tomates, laissez réduire le liquide jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Passez au passe-vite ou au mixer. Laissez refroidir.

**Ingrédients pour la garniture :**

600 g de fromage pour pizza (mozzarella) coupé en dés ou en fines tranches, 150 g par pizza

**Garniture 400 g :**

Jambon, salami, champignons, lardons, anchois, 100 g par pizza

**Préparation :**

Divisez la pâte en 4 portions, formez des boules, abaissez-les. avec beaucoup de farine pour obtenir des disques d'environ 3-4 mm d'épaisseur. Badigeonnez les disques de pâte de sauce tomate froide en laissant une bordure libre d'environ 1 cm. Disposez la garniture choisie, parsemez ensuite de fromage à pizza.

**Cuire dans le four préchauffé à 230 °C**

**Réglage**

**Niveau d'enfournement**

**P 8 NETTOYAGE**

3

**Durée**

**Ajout d'eau par le bac à eau**

25 min.

---

**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
- une pincée de poivre et de noix de muscade

**Préparation :**

Mélangez la farine, le beurre et le sel, ajoutez de l'eau et pétrissez brièvement. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

**Ingrédients pour la garniture :**

- 100 ml de lait
- 150 ml de crème fraîche sure
- 2 oeufs
- 150 g de gruyère ou d'emmental râpé
- 150 g de jambon maigre coupé en dés

## 54 électrolux applications, tableaux et conseils

- 150 g d'oignons coupés en dés
- Poivre, noix de muscade

### Préparation :

Faire légèrement blondir le jambon et les oignons.

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

### Préparation :

Étalez la pâte et foncez un moule fond amovible huilé (ø 28 cm). Répartissez le jambon et les oignons de façon homogène et versez la préparation dessus.

### Réglage

### Niveau d'enfournement

**P 9** QUICHE  
LORRAINE

3

### Durée

35 min.

### Ajout d'eau par le bac à eau

---

## POULET 1200 G

### Ingrédients :

- 1 Poulet (1000 - 1200 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 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 environ 25 minutes, tournez le poulet.

Après le premier signal sonore (après 50 minutes environ), vérifiez l'avancement de la cuisson. Si nécessaire, prolongez la cuisson jusqu'au deuxième signal sonore (après 60 minutes environ).

### Réglage

### Niveau d'enfournement

**P 10** POULET  
1200 G

2

### Durée

55 min.

### Ajout d'eau par le bac à eau

200 ml

## LONGE DE VEAU (pour 4-6 personnes)

### Préparation :

Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance.

### Ingrédients :

- 1000 g de longe de veau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- Sel, poivre, paprika, un peu de moutarde

### Préparation :

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

Mélanger les condiments avec l'huile d'arachide et badigeonnez uniformément la viande.

Faire dorer la longe de veau dans la poêle sur feu très vif, de tous côtés, pendant 10 minutes, puis mettre dans le four préchauffé.

### Plat :

Plat en verre, en céramique ou en fonte résistant à la chaleur.

<b>Réglage</b>	<b>Niveau d'enfournement</b>
<b>P 11</b> LONGE DE VEAU	2
<b>Durée</b>	<b>Ajout d'eau par le bac à eau</b>
80 min.	200 ml

**RÉCHAUFFER (Repas pour 4-6 personnes)**

**Plats de cuisson :**

Il est possible d'utiliser n'importe quel type de récipient de cuisson pouvant résister à une température minimum de 110°C.

**Préparation :**

Les aliments peuvent être disposés individuellement ou bien mélangés dans l'assiette ou le plat de cuisson. Mettez au four sans couvrir.  
max. 6 assiettes (Ø 26 cm).

<b>Réglage</b>	<b>Niveau d'enfournement</b>
<b>P 12</b> RÉCHAUF-FER	1 et 4
<b>Durée</b>	<b>Ajout d'eau par le bac à eau</b>
20 min.	200 ml

Nettoyage et entretien



**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

### Programme de nettoyage

La fonction NETTOYAGE est décrite en détail dans le chapitre Fonctions et recettes programmées.

### Nettoyage manuel



**Le nettoyage doit être effectué lorsque le four est froid.**



**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 un détergent doux et essuyez-le. N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs. Si nécessaire, faites préalablement ramollir la saleté ou activez la fonction Cuisson à la vapeur.



**Enlevez les salissures tenaces avec un produit nettoyant spécial four.**



**Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray de nettoyage pour four, 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.

## Filter à graisse

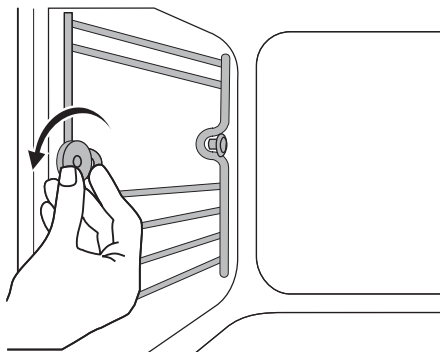
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit à vaisselle.

## Grilles du four

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

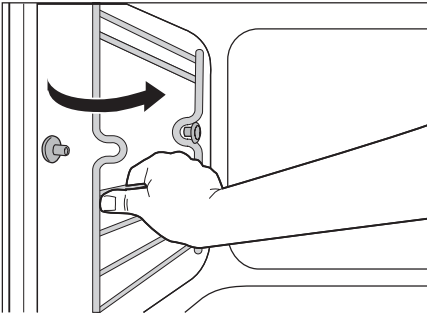
### Enlevez un gradin

1. Desserrez la vis.

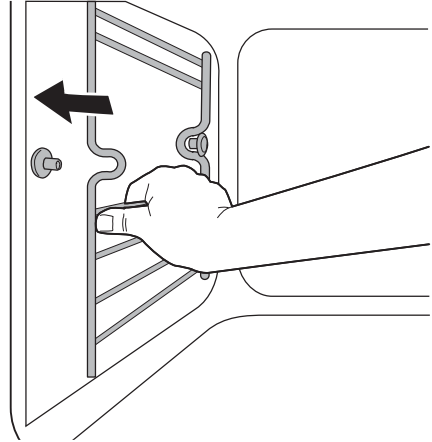


2. Tirez la grille vers le côté.

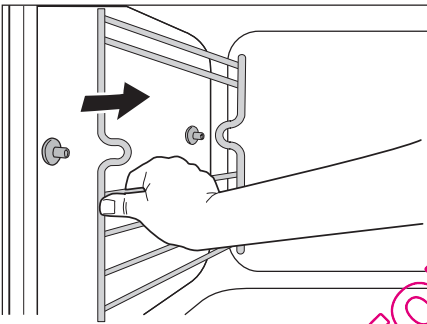




3. Retirez la grille de son support arrière en la soulevant.

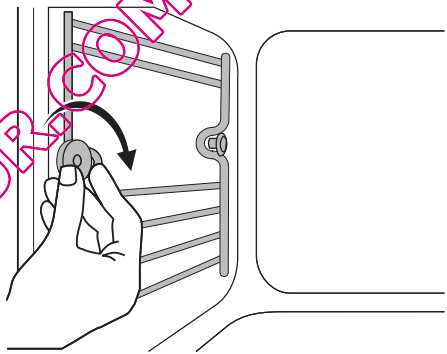


2. Serrez la vis.



### Mettez en place le gradin

1. Placez la grille dans son support arrière et poussez-la latéralement contre le filetage.



Système de génération de vapeur



**Séchez le générateur de vapeur après chaque utilisation. Éponger l'eau.**



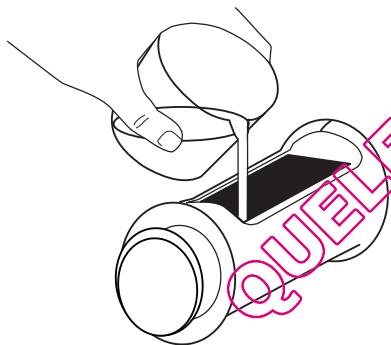
**Éliminez d'éventuels résidus de calcaire à l'aide d'eau vinaigrée.**



**Les détartrants chimiques risquent d'endommager l'émail du four. Veuillez respecter strictement les consignes des fabricants des produits.**

**Réservoir d'eau et générateur de vapeur**

1. Versez de l'eau vinaigrée (environ 250 ml) **par le biais du bac à eau** dans le générateur de vapeur.



- Laissez agir environ 10 minutes.
2. Éliminez l'eau vinaigrée à l'aide d'une éponge non abrasive.
  3. Rincez le système de génération de vapeur **par le biais du bac à eau** avec de l'eau claire (100-200 ml)

4. Épongez l'eau dans le générateur de vapeur et séchez-le à l'aide d'un chiffon.
5. Laissez la porte du four ouverte pour un séchage complet.

**Éclairage du four**



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

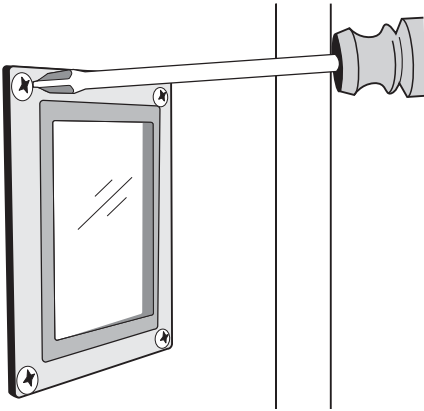
- **Éteindre le four !**
- **Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs. mettez l'appareil hors tension.**



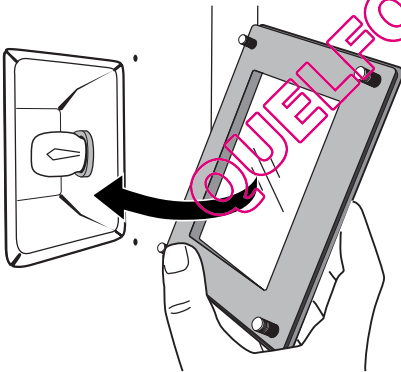
**Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.**

**Remplacez la lampe latérale du four/Nettoyez la vitre de protection**

1. Enlevez le gradin de gauche.
2. Retirez les vis du cache en métal à l'aide d'un tournevis cruciforme.



3. Retirez et nettoyez le cache en métal et le joint.
4. Si nécessaire : Remplacez la lampe du four de 25 Watts, 230 V, résistante à la chaleur jusqu'à 300° C.
5. Remettez en place le cache en métal et le joint et vissez la vis.



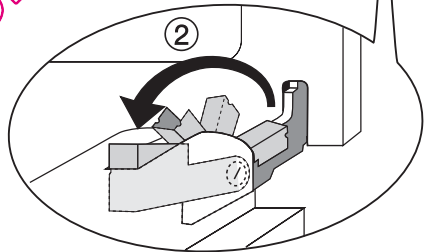
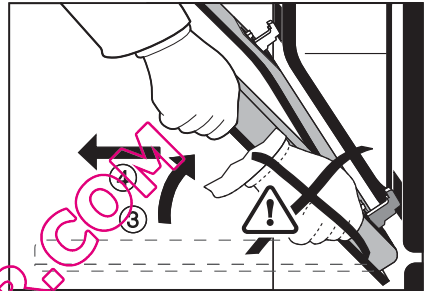
6. Mettez en place le gradin.

### Porte du four

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

### Décrocher la porte du four

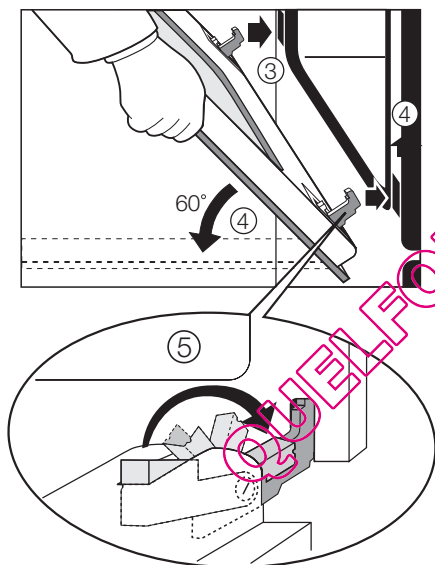
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le levier de serrage situé sur les deux charnières de la porte
3. Saisissez chaque côté de la porte du four et **fermez-la aux trois quarts** environ jusqu'à sentir une résistance.





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°.
3. Introduisez les charnières de la porte **simultanément** aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four
4. Baissez la porte vers le bas jusqu'au point de résistance, ouvrez-la ensuite complètement.
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
	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'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	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**

**n'étant pas effectuées dans les règles de l'art peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.**



**Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations**



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.

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.



Remarque concernant les appareils avec une façade en métal : La façade

## 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.

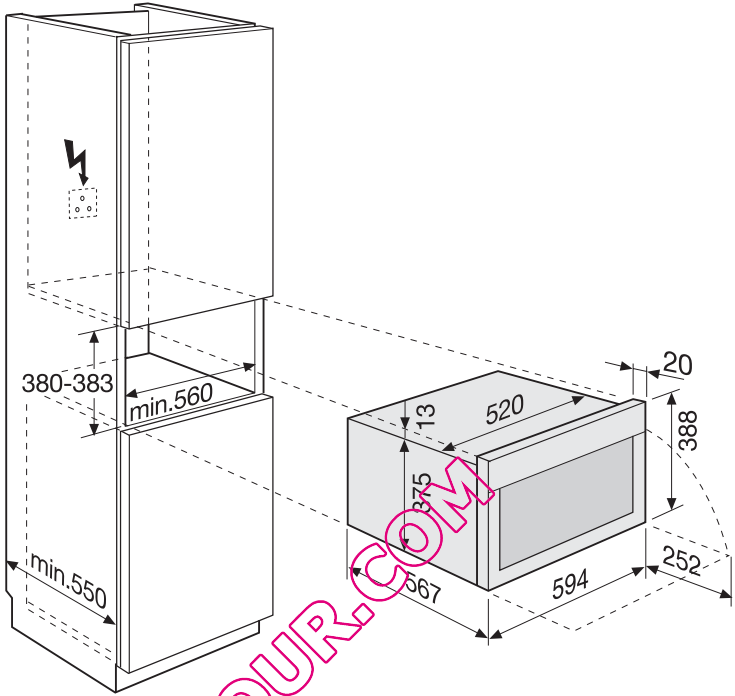
### Consignes de sécurité pour l'installateur

- 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.

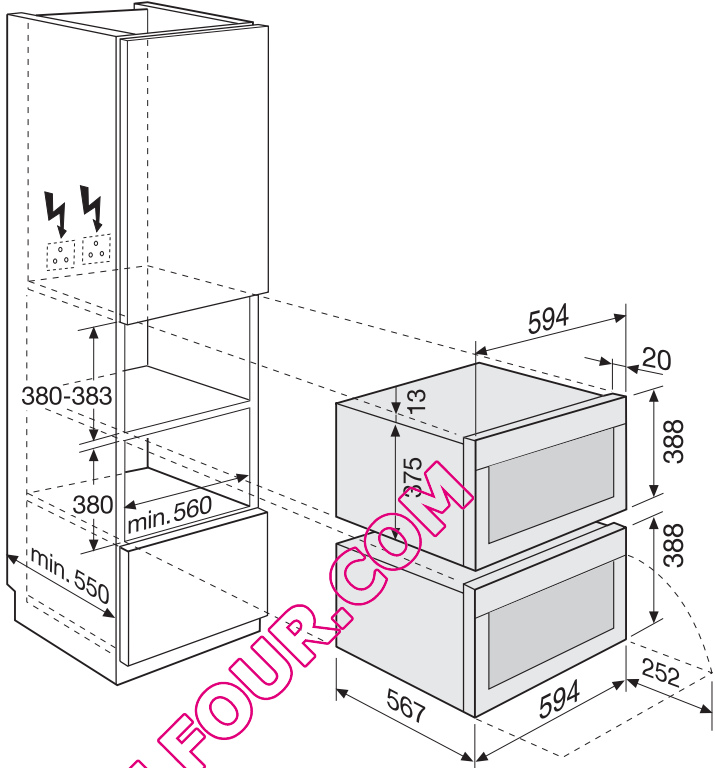
Sont considérés appropriés des dispositifs de protection tels que, par exemple les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

- 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

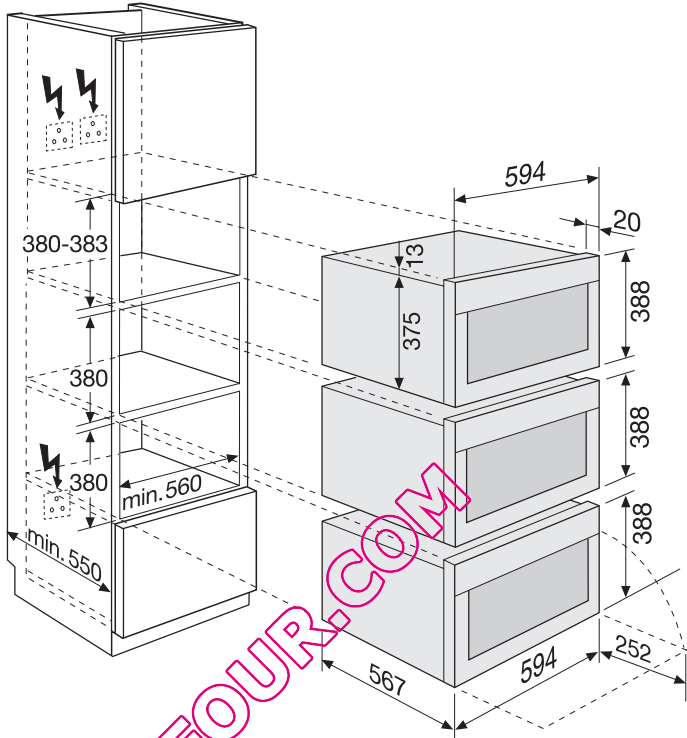


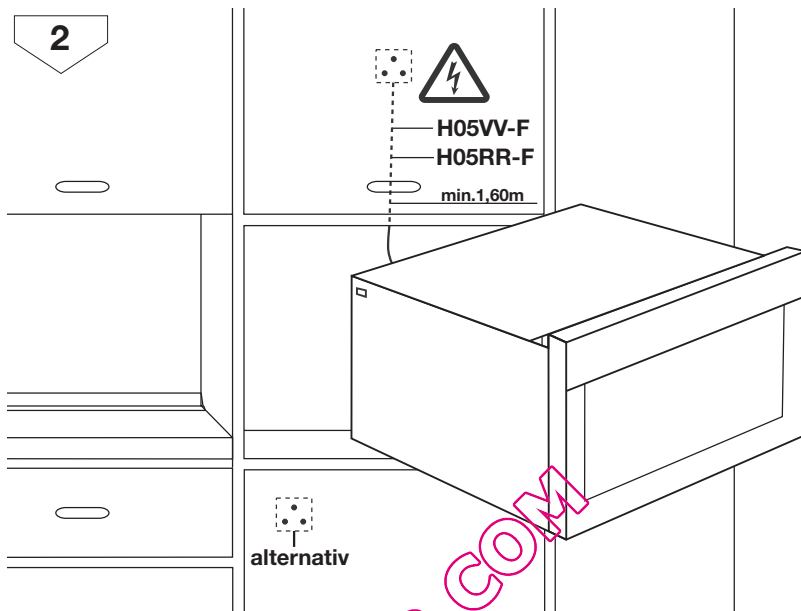
1b





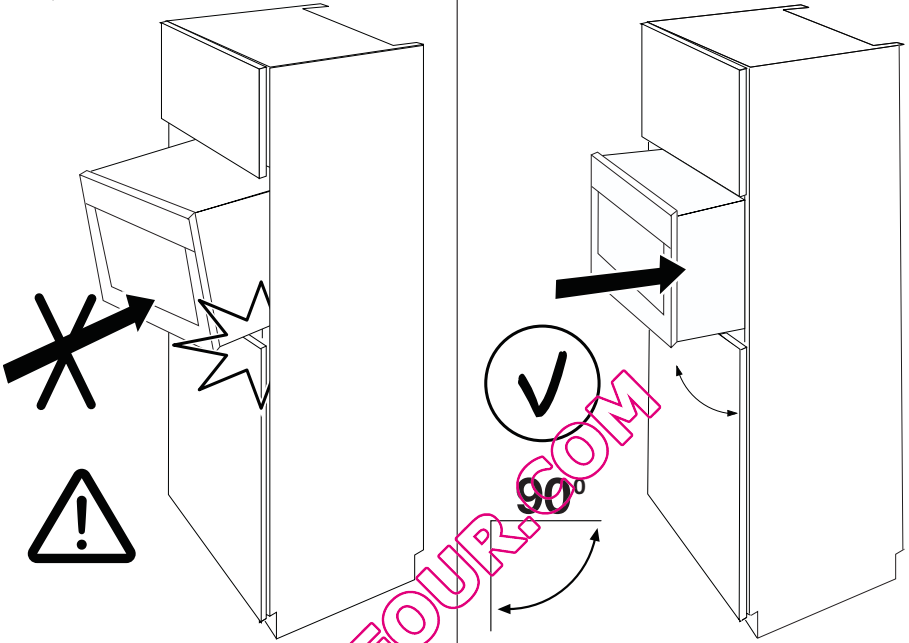
1c

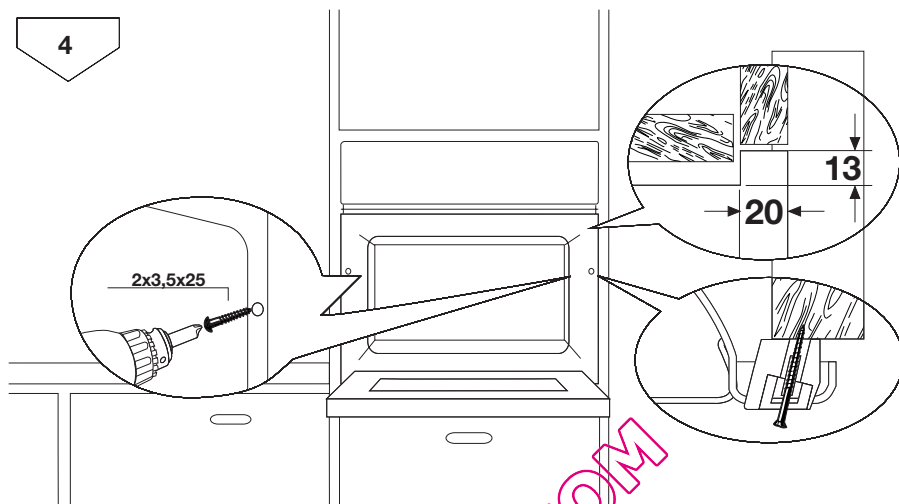





QUELFOR.COM

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 identifiables grâce aux sigles internationaux tels que, par exemple, >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux**

**d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune**



**Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de dangers, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut. Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.**

## Garantie/service-clientèle

### Garantie

#### France

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

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

#### Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs. Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour

améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

#### AVANT L'ACHAT

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

#### APRÈS L'ACHAT

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

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous

réserveons 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](http://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	<a href="http://www.electrolux.fr">www.electrolux.fr</a>	
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 - Edificio 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 : .....

N° S : .....



QUELF0UR.COM



QUELF0UR.COM

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.fr](http://www.electrolux.fr)

QUELFOUR.COM