

Twenty. L  
Four 20 L  
Oven grill 20 L

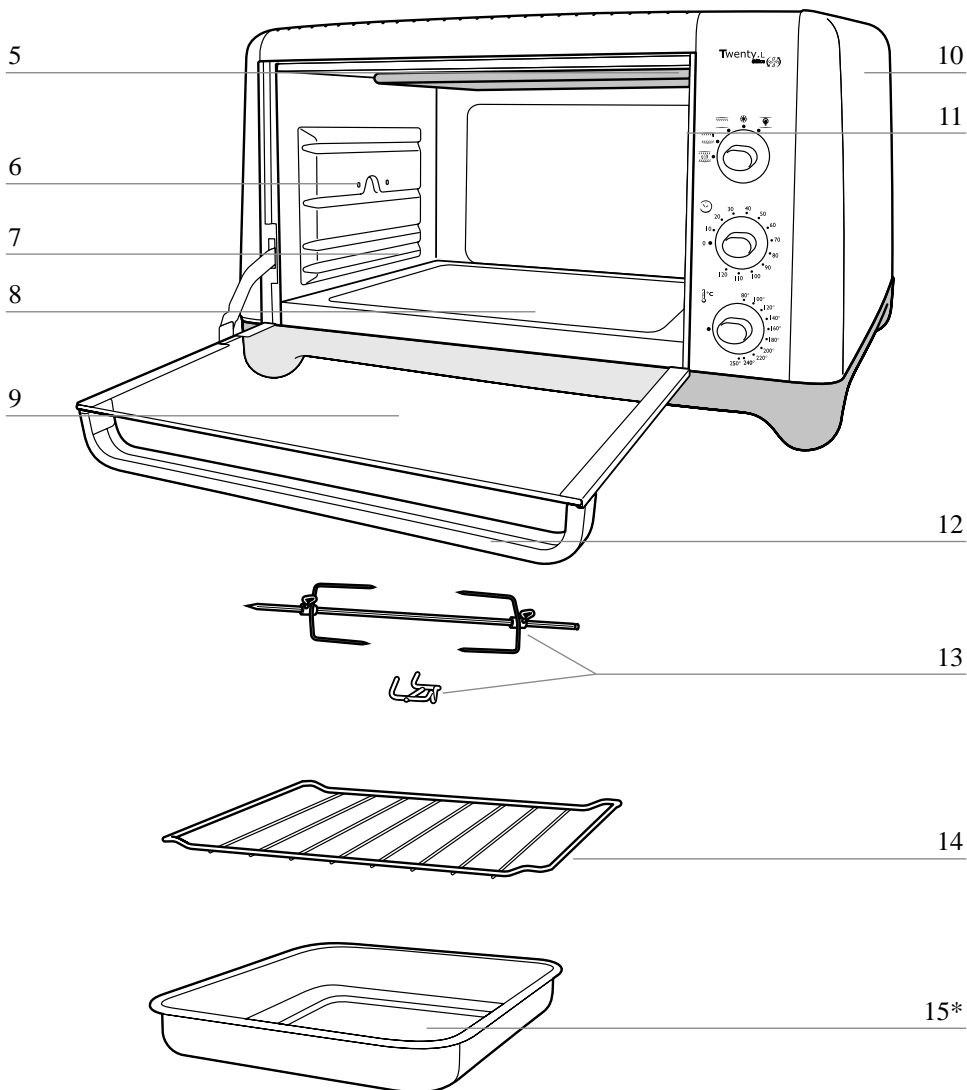
**Twenty. L**

## Guide de l'utilisateur Gebruiksaanwijzing

*Document sujet à modification - Document onderhevig aan veranderingen*

# Schéma descriptif

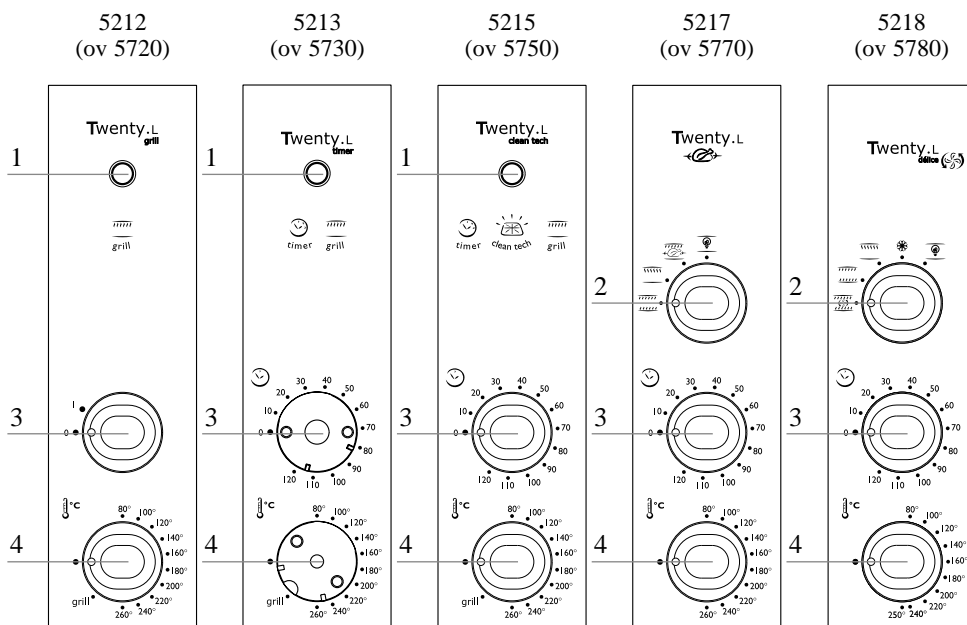
## Schema met beschrijving



 *Avant toute utilisation, lire les précautions importantes (p. 4)*

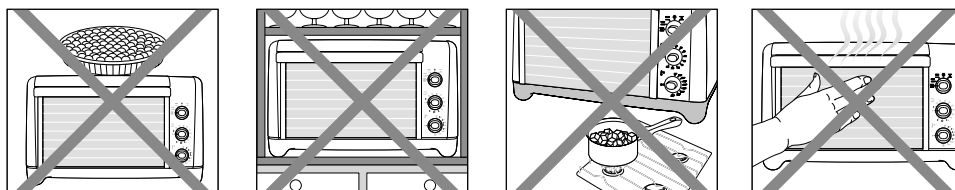
 *Lees voor ieder gebruik de belangrijke technische aandachtspunten (p. 13) :*  
*Kijk voor meer handige tips op [www.tefal.com](http://www.tefal.com)*

\*selon modèles - afhankelijk van het model

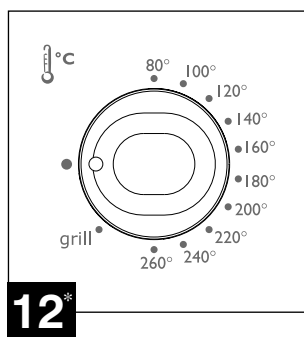
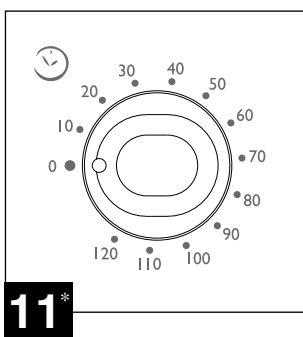
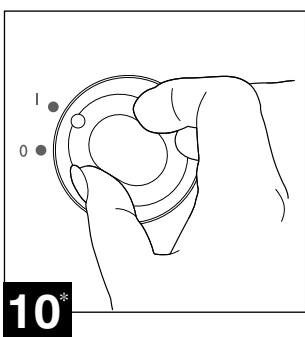
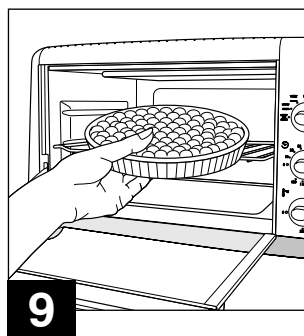
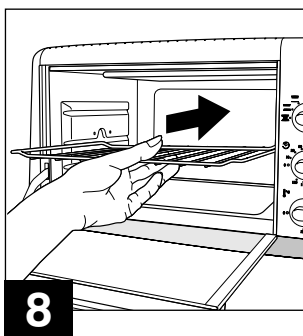
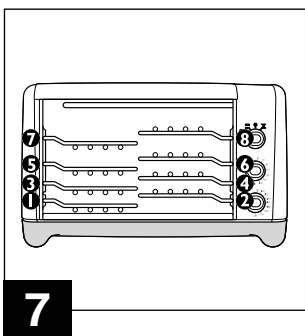
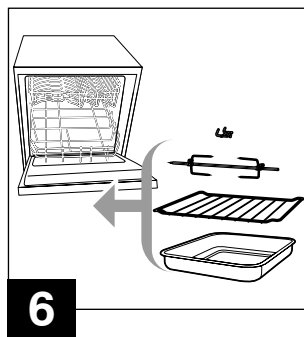
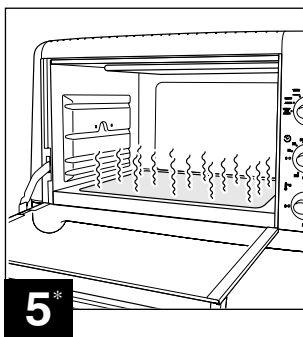
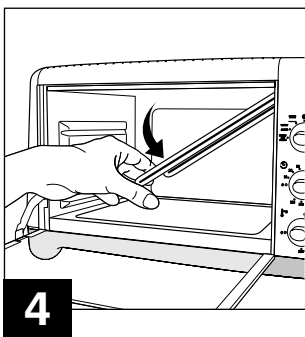
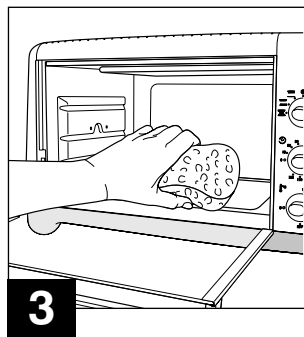
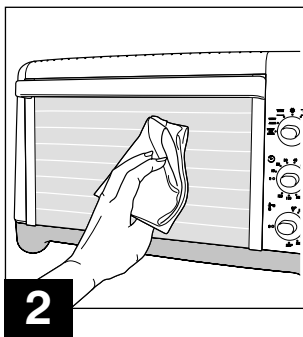
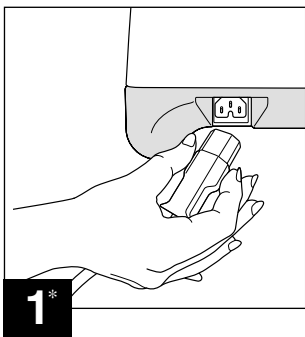


- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Voyant lumineux de fonctionnement*               | 1  | Controlelampje*                                 |
| 2  | Sélecteur de fonctions*                          | 2  | Funcieschakelaar*                               |
| 3  | Minuterie ou bouton Marche/Arrêt*                | 3  | Timer of Aan/uit-knop*                          |
| 4  | Bouton de réglage de température*                | 4  | Knop voor afstelling temperatuur*               |
| 5  | Résistance de voûte rabattable                   | 5  | Inklapbaar verwarmingselement                   |
| 6  | Ouvertures support tournebroche*                 | 6  | Openingen voor draaispit                        |
| 7  | Parois intérieures autonettoyantes ou aluminées* | 7  | Zelfreinigende of gealuminiseerde binnenwanden* |
| 8  | Sole lisse émaillée chauffante*                  | 8  | Verwarmede gladde geëmailleerde bodem*          |
| 9  | Porte  | 9  | Deur  |
| 10 | Parois extérieures en habillage plastique        | 10 | Kunststof buitenwanden                          |
| 11 | Lumière intérieure*                              | 11 | Binnenverlichting*                              |
| 12 | Poignée isolante                                 | 12 | Isolerende handgreep                            |
| 13 | Kit tournebroche*                                | 13 | Draaispitset*                                   |
| 14 | Grille réversible 8 positions                    | 14 | Omkeerbaar rooster met 8 standen                |
| 15 | Plat*  | 15 | Ovenschaal*                                     |

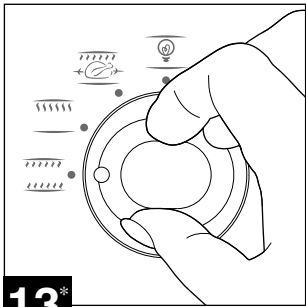
## Précautions



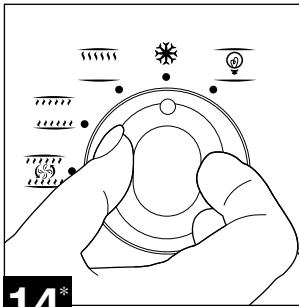
\*selon modèles - afhankelijk van het model



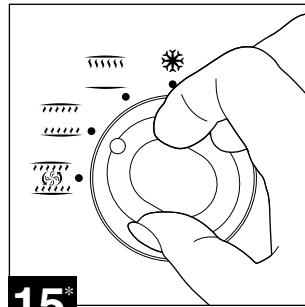
\*selon modèles - afhankelijk van het model



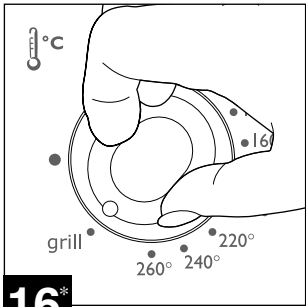
13\*



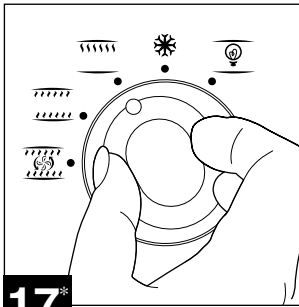
14\*



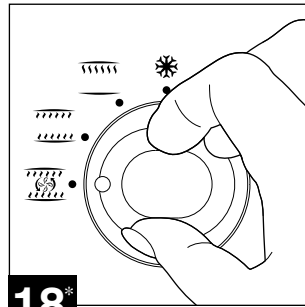
15\*



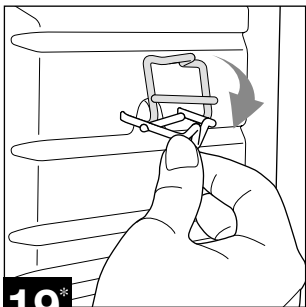
16\*



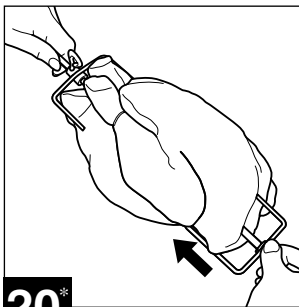
17\*



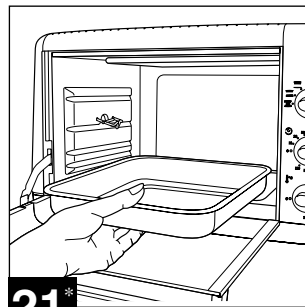
18\*



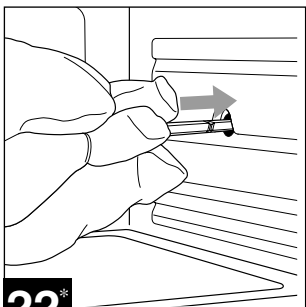
19\*



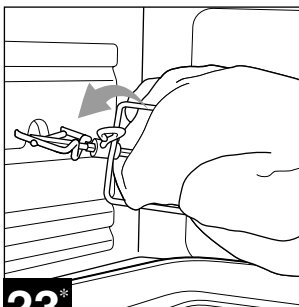
20\*



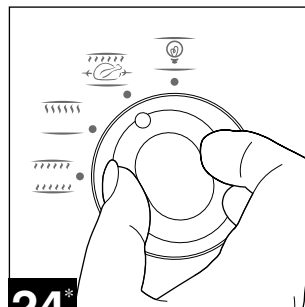
21\*



22\*



23\*



24\*

\*selon modèles - afhankelijk van het model

# Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.**
- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
  - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
  - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre four à proximité d'enfants.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un centre service agréé.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon défectueux,
  - l'appareil est tombé ou présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).
- Si le cordon est amovible, connectez-le d'abord à l'appareil, ensuite branchez la prise de courant.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un cordon conducteur de section au moins égale au cordon fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique, ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre.
- La température de la porte peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grilles, objets...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.\*
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

## Conservez ces instructions

# Connaître votre four

 Avant toute utilisation, lire la page “Précautions importantes”.

**Exclusivité : four avec habillage plastique, pour davantage de sécurité.**

## Sélecteur de fonctions\* **13**

■ Pour sélectionner le mode de cuisson idéal pour votre recette.

## Thermostat\* **12**

■ Il vous permet de régler la température de 80°C à 250°C ou 260°C\*.

Tableau des équivalences										
Position de thermostat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Température en °C	80	100	120	140	160	180	200	220	240	250/260

- Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.
- Avec position gril\*.

## Minuterie\* **11**

- Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le voyant lumineux ou l'éclairage intérieur\* s'allume et le four fonctionne.
- Elle permet de régler le temps de cuisson de 0 à 120 minutes.
- Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et le four s'arrête automatiquement.
- Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie à zéro.
- Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

## Bouton marche-arrêt\* **10**

■ Pour mettre en marche (I) ou arrêter (O) la cuisson.

## Éclairage intérieur\*

■ Pour surveiller facilement la cuisson de vos plats, votre four est éclairé de façon permanente dès qu'il est en fonctionnement (minuterie activée) ou bouton marche/arrêt.

## Voyant lumineux de fonctionnement\*

■ Il s'allume dès que vous activez la minuterie ou le bouton marche/arrêt.

## Grille réversible 8 positions **7**

- Vous pouvez placer la grille à 4 hauteurs différentes. En la retournant, vous obtenez 4 niveaux supplémentaires.
- Reportez-vous aux recettes, la position à utiliser est indiquée.

\*selon modèles

# Conseils et Caractéristiques

- Choisissez vos plats et vos moules en tenant compte des dimensions intérieures du four.

	Profondeur (P)	Largeur (L)	Hauteur (H)
20l	33 cm	33 cm	18,5 cm

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils peuvent être modifiés en fonction du goût de chacun.





*5 minutes suffisent pour atteindre 240°C : le préchauffage n'est pas nécessaire.*

## Avant la première utilisation

- Enlevez les autocollants.



*L'emballage est recyclable , mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à un centre service agréé.*

- Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible, branchez-le sur l'appareil en enfonçant bien à fond la prise .
- Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Séchez.

- Faites fonctionner la première fois votre four (VIDE) pendant 15 minutes, à température maximum, pour éliminer l'odeur de neuf.



*Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.*



# Entretien et nettoyage

 *Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.*

- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four.
- Nettoyez la porte **2**, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées **3** avec de l'eau et du produit vaisselle. Séchez.

 *N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.*

- La résistance de voûte est rabattable **4**.

 *Ne forcez jamais pour manipuler la résistance de voûte.*

- Votre four est équipé d'une sole lisse émaillée chauffante **5** que vous pouvez nettoyer avec de l'eau et du produit vaisselle.

- Essayez les parois avec une éponge humide.

- Tous les accessoires (grille, broche\*, plat\*) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou au lave-vaisselle **6**.

\* selon modèles

## Fonction four

### Pour cuire ou réchauffer viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries...

- Placez la grille à la hauteur souhaitée **7** et **8**.
- Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte **9**.
- Placez le sélecteur de fonction sur la position four\* **13**.
- Réglez le thermostat à la température désirée **12**.
- Réglez la minuterie **11** ou tournez le bouton marche/arrêt sur "T" **10**.
- Le four chauffe.



*Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse émaillée chauffante.*

### En fin de cuisson

- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie à zéro.

## Fonction décongélation\*

### Pour une décongélation accélérée et tout à fait naturelle de vos aliments.



*Jusqu'à 60% de temps gagné par rapport à une décongélation à l'air libre.*

- Amenez le sélecteur de fonction sur la position décongélation\* **14**.
- Mettez les produits surgelés dans un plat.
- Posez-le sur la grille (niveau 1).
- Fermez le four.
- Réglez la minuterie **11**, la décongélation commence.

# Fonction gril

## Fonction gril

**Pour faire gratiner vos préparations ou saisir vos viandes.**

- Amenez le sélecteur de fonctions **15** ou le thermostat **16**\* sur la position gril.
- Préchauffez votre four 5 minutes.
- Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance du gril.
- Mettez un plat avec un peu d'eau directement sur la sole lisse (qui ne chauffe pas en position gril), afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson.

 *Laissez toujours la porte entrouverte.*

- Réglez la minuterie comme indiquée dans votre recette **11**, ou tournez le bouton marche-arrêt sur "T"\* **10**.
- Le gril fonctionne.
- A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

\*selon modèles

## Fonction chaleur tournante\*

**La chaleur tournante est idéale pour la cuisson homogène de tous vos plats cuisinés.**

- Placez la grille à la hauteur souhaitée.
- Amenez le sélecteur de fonctions sur la position chaleur tournante **18**.
- Disposez votre préparation dans le four et fermez la porte.
- Réglez le thermostat à la température indiquée dans votre recette **12**.
- Réglez la minuterie **11**.
- La cuisson commence.



*Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse émaillée.*

**La chaleur tournante permet de cuire 2 plats simultanément.**



*Les 2 préparations doivent utiliser un réglage identique du thermostat.*

- Amenez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante **18**.



*Vous pouvez acheter une grille supplémentaire dans les Stations Services Agréées.*

- Disposez les 2 grilles de façon à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule et pour obtenir une cuisson homogène.
- Fermez le four.
- Réglez le thermostat à la température adaptée à vos préparations **12**.
- Réglez la minuterie **11**, la cuisson commence.



*Pour obtenir un aspect plus uniforme tournez vos plats de 180° à mi-cuisson et intervertissez les 2 préparations sur les grilles.*

## Fonction tournebroche\*

- Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi gauche du four **19**.
- Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer.  
Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette pointes toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue **20**.  
Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.
- Retirez la grille et introduisez un plat dans le four en position basse **21** (sur la sole qui ne chauffe pas en position tournebroche).
- Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi droite du four et engagez-la bien à fond **22**.
- Positionnez l'autre extrémité de la broche sur le support broche **23**.
- Amenez le sélecteur de fonctions sur la position tournebroche **24**.
- Réglez la minuterie **11**.

 *Laissez toujours la porte entrouverte.*

### En fin de cuisson

- Ouvrez la porte.
- Tirez la broche pour la dégager de l'axe.
- Sortez l'ensemble du four (utilisez des gants de cuisine).

# Recettes

## FONCTION FOUR ET CHALEUR TOURNANTE \*

Recettes	Position de la grille	Température en °C	Temps en min.
Quiche Lorraine	5	240 °C	30-35 min.
Soufflé au fromage	1	200-220 °C	35-40 min.
Bouchées à la reine	2	160-180 °C	35-40 min.
Poisson au vin blanc	4	240 °C	25-30 min.
Colin (darnes)	4	220-240 °C	25-30 min.
Rouget en papillote	5	220-240 °C	30-35 min.
Poulet entier (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-75 min.
Rôti de veau ou de porc (≈ 1,5 kg)	3	220-240 °C	70-80 min.
Rumsteack 800 g	3	240 °C	40-45 min.
Cuisse de poulet	3	240 °C	25-30 min.
Courgettes farcies	5	200-220 °C	45-50 min.
Tomates farcies	2	200 °C	40-45 min.
Brioche	1	180 °C	35-40 min.
Tarte aux pommes	5	240 °C	30-35 min.
Gâteau mousseline	1	160-180 °C	35-40 min.
Biscuit marbré	1	180 °C	40-45 min.
Clafoutis aux cerises	4	200 °C	30-35 min.
Crème renversée	1	240 °C	35-40 min.

Les temps de cuisson indiqués sont valables en fonction Four classique uniquement.

La fonction chaleur tournante\* est particulièrement adaptée à la cuisson des tartes, gratins, pizzas et tout type de pâtisseries.

En fonction chaleur tournante\*, les temps de cuisson peuvent être jusque 20% inférieurs aux temps indiqués ci-dessus.

## FONCTION GRIL (porte entrouverte) Préchauffez 5 minutes

Recettes	Position de la grille	Température en °C	Temps en min.
Côte de bœuf	7	260 °C	11 + 9 min.
Côtelettes, saucisses	8	260 °C	11 + 8 min.

## FONCTION TOURNEBROCHE\* (porte entrouverte)

Recettes	Température en °C	Temps en min.
Poulet (1,5 kg)	260 °C	75 min.
Rôti de porc (≈ 1,5 kg)	260 °C	70 min.
Pintadeau	260 °C	50 min.

## FONCTION DÉCONGÉLATION\* ✱

Recettes	Temps au four	Temps à l'air libre
Brioche parisienne	50 min.	75 min.
Tarte aux framboises	50 min.	150 min.
Pâte à tarte brisée surgelée	40 min.	70 min.
Macédoine de légumes	50 min.	120 min.
Morceaux de baguettes	55 min.	70 min.