

KB9810E

Notice d'utilisation

Four encastrable
électrique

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Sommaire

Notice d'utilisation	3	Cuire au four	28
Consignes de sécurité	3	Rôtir	33
Sécurité de l'installation électrique	3	Gril	35
Sécurité pour les enfants	3	Gril infratherm	35
Sécurité pendant l'utilisation	3	Décongélation	36
Micro-ondes	4	Séchage	37
Pour éviter d'endommager l'appareil	5	Faire des conserves	37
N'utilisez pas l'appareil ...	6	Micro-ondes	38
Description de l'appareil	7	Programmes	46
Vue d'ensemble	7	Nettoyage et entretien	49
Bandeau de commande	7	Extérieur du four	49
Équipement du four	8	Intérieur du four	49
Accessoires du four	8	Accessoires	49
Avant la première utilisation	9	Gradin	49
Régler et modifier l'heure du jour	9	Éclairage du four	50
Premier nettoyage	10	En cas d'anomalie de fonctionnement	51
Apprendre à se familiariser avec l'appareil	10	Instructions d'installation	52
Utilisation du four	11	Consignes de sécurité pour l'installateur	52
Fonctions du four	14	Élimination	56
Insérer la grille et la plaque du four	18	Service Après-vente	56
Fonctions complémentaires	19	Garantie/service-clientèle	56
Fonctions de l'horloge	21	Garantie Européenne	57
Autres fonctions	27	www.electrolux.com	58
Applications, tableaux et conseils	28		

Notice d'utilisation

Consignes de sécurité

Avertissements importants !

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

Sécurité de l'installation électrique

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

Sécurité pour les enfants

- En règle générale, veuillez tenir les enfants à l'écart de l'appareil. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas mettre l'appareil en marche.
- En règle générale, réchauffez les aliments pour bébés dans des verres ou des biberons sans couvercle ou sans fermeture. Après le réchauffage, les aliments doivent être soigneusement mélangés ou remués pour que la chaleur se répartisse uniformément. Contrôlez toujours la température des aliments avant de les donner **à manger à votre enfant**.
- En mode gril (seul ou combiné au micro-ondes), la vitre devient chaude. Par conséquent, tenez toujours les enfants en bas âge à l'écart.
- Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Sécurité pendant l'utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Faire attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Le câble d'alimentation de ces appareils ne doit **pas** toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- **Avertissement : Risque de brûlures !** L'enceinte du four est chaude pendant le fonctionnement.
- Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Évitez de manipuler de la braise, de faire des étincelles ou du feu à proximité du four.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.



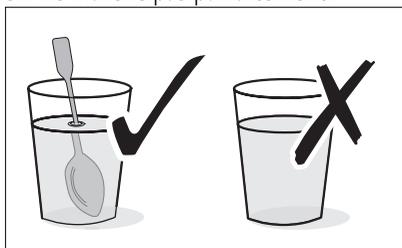
Conseils relatifs à l'acrylamide

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

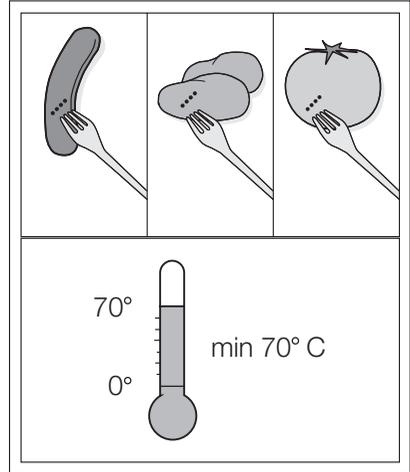
Micro-ondes

- Allumez l'appareil uniquement en présence d'aliments dans l'enceinte de cuisson. En l'absence d'aliments, l'appareil pourrait être trop sollicité.
- Utilisez exclusivement **de la vaisselle spéciale micro-ondes** (voir le chapitre Applications, tableaux et conseils : vaisselle et matériaux adaptés).
- Pour protéger l'appareil contre la formation de corrosion dans l'enceinte ou sur la porte à cause de la vapeur d'eau (eau de condensation), essuyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Surveillez constamment l'appareil lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou dans tout autre matériau inflammable.
- N'ouvrez pas l'appareil en cas de dégagement de fumée. Arrêtez l'appareil et mettez l'appareil hors tension. N'utilisez plus l'appareil s'il ne marche pas parfaitement.
- Pour réchauffer des liquides, placez toujours une cuillère à café ou une dans le récipient pour éviter un retard à l'ébullition. En cas de retard à l'ébullition, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur remontent en surface.

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



- Avant la cuisson, piquez à plusieurs endroits avec une fourchette les aliments ayant une "peau" ou une "pelure" comme les pommes de terre, les tomates, les petites saucisses, pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Veillez à ce qu'une température minimum de **70°C** soit atteinte lors de la cuisson/du réchauffage d'aliments. Pour ce faire, consultez les tableaux indiquant la puissance et la durée préconisées. N'utilisez jamais de thermomètre au mercure ou à liquide pour mesurer la température des aliments.
- Dans le micro-ondes, les aliments réchauffés transmettent la chaleur à la vaisselle.
Utilisez des maniques ou un ustensile similaire !



- Ne faites pas cuire excessivement les aliments en augmentant la puissance et la durée de cuisson. Les aliments peuvent sécher, brûler ou prendre feu à certains endroits.
- L'enceinte de cuisson, l'élément chauffant du gril et les accessoires deviennent chauds pendant le fonctionnement du four. Gardez-le à l'esprit lorsque vous travaillez et utilisez une manique ou un ustensile similaire. **Risque de brûlure !**
- Les objets en métal doivent rester à une distance minimum de 2 cm à l'écart des parois et de la porte de l'enceinte. Des étincelles pourraient jaillir et détériorer l'appareil.
- Sauf indication contraire, n'utilisez pas de papier aluminium.
- Ne glissez aucun objet entre la porte et l'encadrement de porte.
- Faites en sorte que le joint de porte, sa surface et l'intérieur du four soient toujours propres. Des situations dangereuses peuvent se manifester si le four n'est pas maintenu en état de propreté.
- Ne stockez pas d'objets inflammables dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de charge lourde sur la porte du four ouverte et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, notamment sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objets inflammables dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.

- Ne conservez pas d'aliments dans le four après l'arrêt de la ventilation. De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble.



Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

N'utilisez pas l'appareil ...

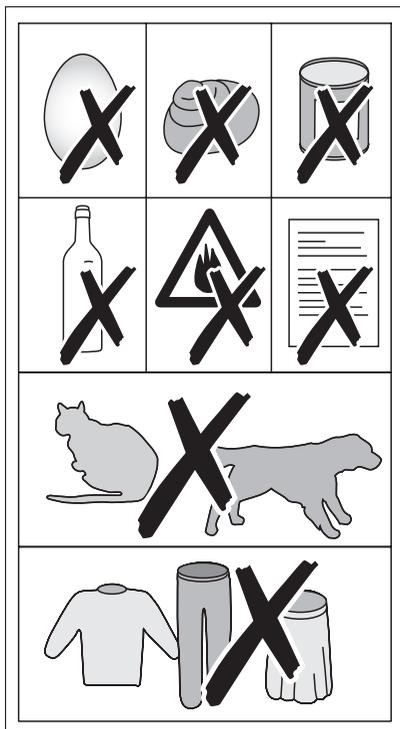
... pour faire cuire des oeufs dans leur coquille (pour les oeufs au plat, percez au préalable le jaune) et des escargots de Bourgogne, car ils éclatent.

Huile de table (fondue, friture) et boissons à haute teneur en alcool : **Ils prennent feu d'eux-même ! Risque d'explosion !**

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

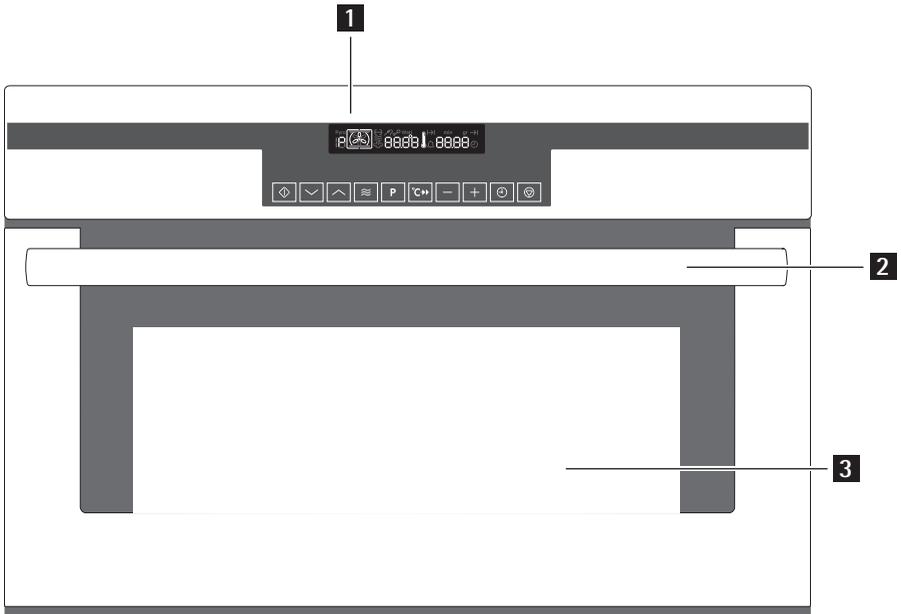
... pour sécher des animaux, des textiles, des coussins rembourrés de grains et de gel et autres matériaux inflammables : **Danger d'incendie !**

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



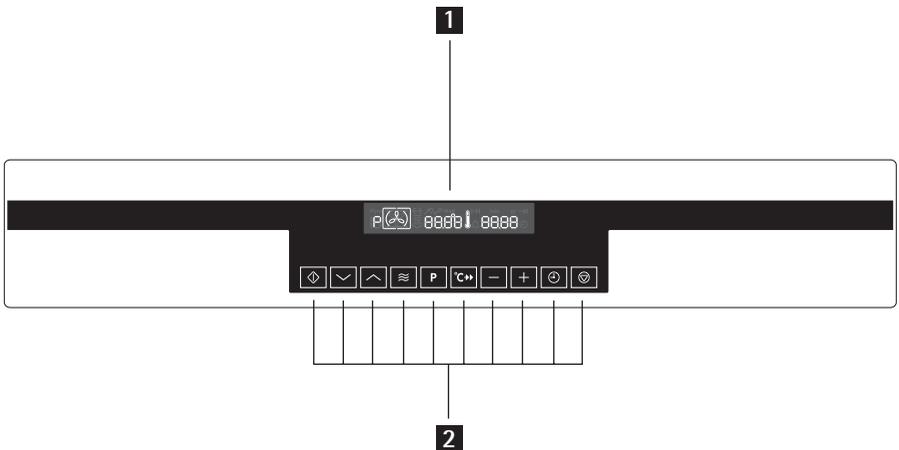
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commandes
- 2 Poignée de la porte
- 3 Porte en verre

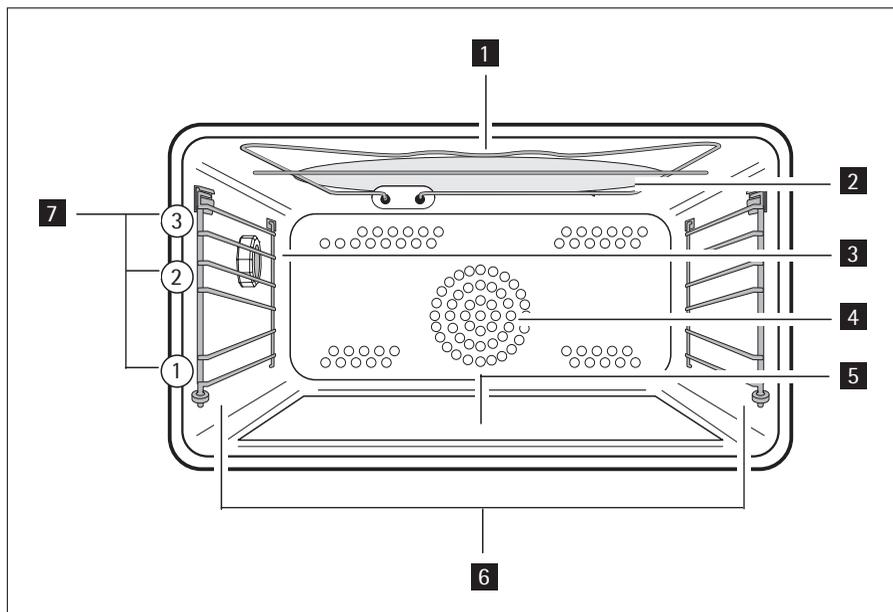
Bandeau de commande



- 1 Affichages du four

2 Touches de fonction du four

Équipement du four

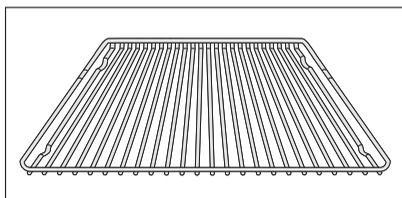


- 1** Élément de grill
- 2** Générateur de micro-ondes
- 3** Éclairage du four
- 4** Éléments chauffants de la paroi arrière Éclairage du four
- 5** Plateau en verre amovible
- 6** Grille d'enfournement amovible
- 7** Gradins

Accessoires du four

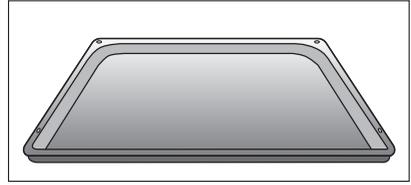
Grille

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



Plaque de cuisson

Pour gâteaux et biscuits.
(ne convient pas pour l'utilisation au micro-ondes)



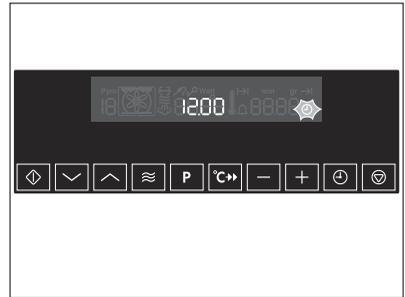
Avant la première utilisation

Régler et modifier l'heure du jour

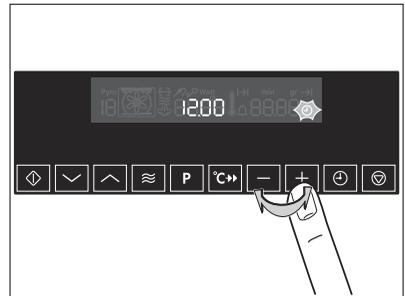
i Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

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

1. Pour modifier le réglage de l'heure du jour, appuyez sur la touche des fonctions de l'horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole de l'heure ⌚ clignote

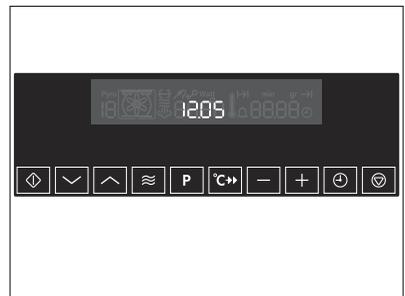


2. Réglez l'heure courante à l'aide de la touche **+** ou **-**.



Après env. 5 secondes, le clignotement cesse et l'horloge affiche l'heure courante.
L'appareil est prêt à fonctionner.

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



Premier nettoyage

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



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



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

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

Apprendre à se familiariser avec l'appareil

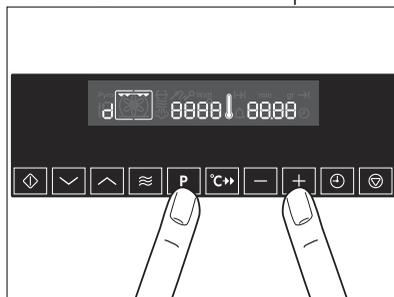
L'appareil peut être mis en marche pour un essai ou une présentation de l'ensemble des étapes de fonctionnement au moyen de la fonction d'essai. Le four ne chauffe pas.

Fonction d'essai

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

Désactiver la fonction d'essai

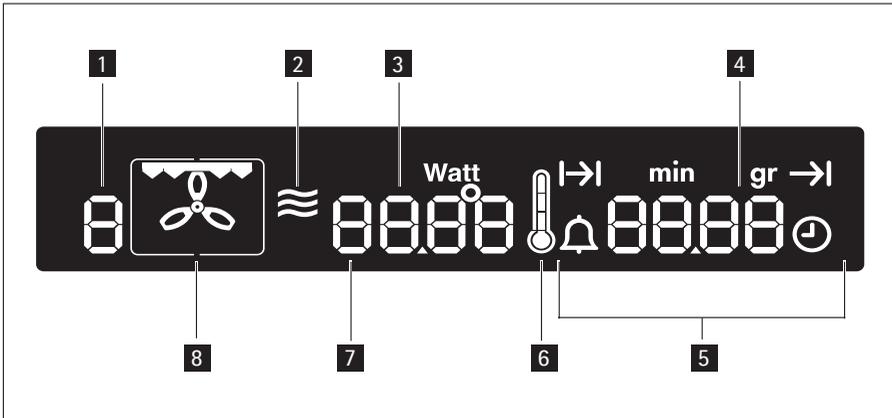
1. Éteignez l'appareil avec la touche  **Arrêt**.
2. Appuyez simultanément sur les touches Programmes Cuisson/Rôtissage  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et "d" s'éteigne.



Utilisation du four

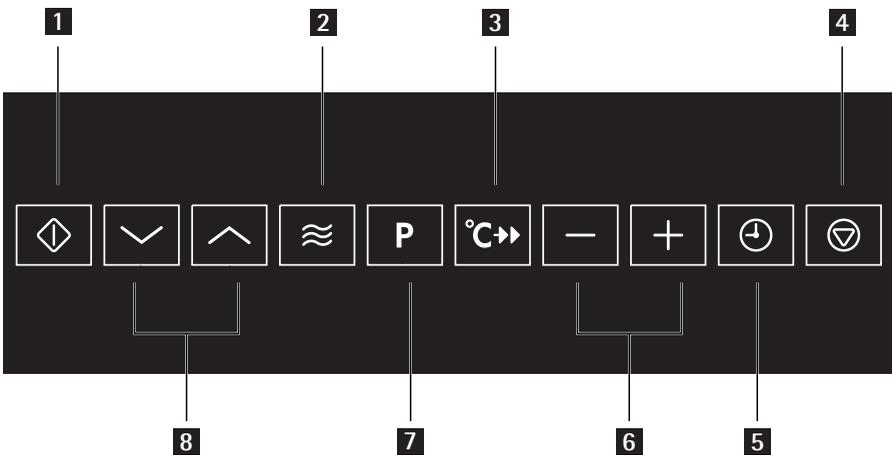
La commande électronique du four

La zone d'affichage



- 1** Mémoire : P / Essai : f
- 2** Fonction micro-ondes
- 3** Température/Heure du jour/puissance micro-ondes
- 4** Affichage du poids
- 5** Fonctions temporisées durée de fonctionnement
- 6** Symbole du thermomètre
- 7** Programmes de cuisson/rôtissage
- 8** Fonctions du four

Le bandeau de commande



- 1** Touche Marche

- 2 Touche micro-ondes
- 3 Chauffage rapide
- 4 Touche Arrêt / Réinitialisation
- 5 Fonctions de l'horloge
- 6 Touches de sélection
- 7 Programmes de cuisson/rôtissage
- 8 Fonctions du four

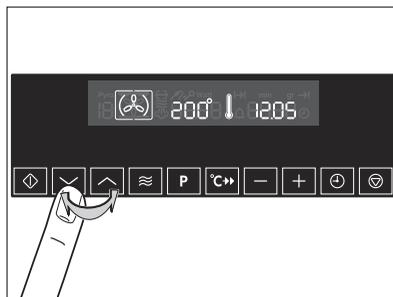


Informations générales

- Confirmez toujours la fonction sélectionnée avec la touche Marche. L'appareil s'éteint si la fonction sélectionnée n'est pas démarrée dans les 30 secondes qui suivent.
- Lorsque la fonction sélectionnée est démarrée, le four commence à chauffer ou la durée réglée commence à s'écouler.
- Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement, la fonction s'interrompt. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche Marche . L'appareil se met à l'arrêt si l'on appuie pas sur la touche Marche dans les 30 secondes qui suivent.
- L'éclairage du four se met en fonctionnement dès qu'une fonction du four démarre ou bien lorsque la porte du four est ouverte. L'éclairage du four s'éteint après 10 minutes en cas de porte ouverte et d'appareil éteint.
- Le fonctionnement s'interrompt en appuyant sur la touche Arrêt et reprend son cours en appuyant sur la touche Marche Mettez à l'arrêt l'appareil en appuyant plusieurs fois sur la touche Arrêt .

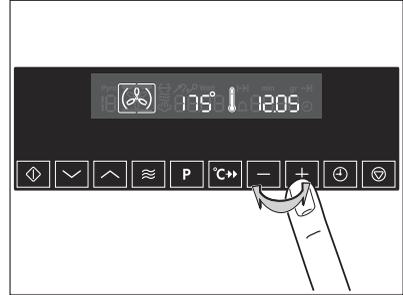
Sélectionnez la fonction du four

1. Appuyez sur la touche ou jusqu'à ce que la fonction du four souhaitée apparaisse.
 - Un conseil de température s'affiche.
2. Appuyez sur la touche Marche pour démarrer la fonction sélectionnée.



Changer la température du four

Appuyez sur la touche $\boxed{+}$ ou $\boxed{-}$ afin d'augmenter ou de diminuer la température.
Le réglage s'effectue par paliers de 5°C.

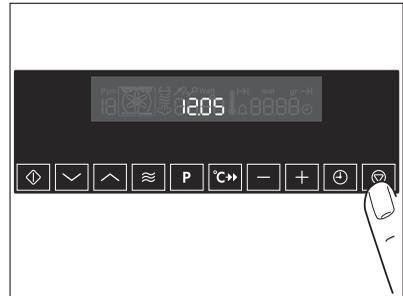


Symbole du thermomètre

- 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.

Éteindre le four

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



Ventilateur de refroidissement

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

Chauffage rapide

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



ATTENTION

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

1. Régler la fonction du four voulue. Éventuellement, modifier la température proposée.
2. Appuyer 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

Fonction du four		Utilisation
	Chaleur tournante à résistance annulaire	Pour rôtir et cuire simultanément sur deux niveaux de gradin .
	Infra-grillade	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction permet également de faire gratiner .
	Gril japonais	Pour griller des aliments peu épais et pour cuire des toasts .
	Décongélation/Séchage	Pour décongeler et faire sécher les herbes aromatiques, fruits ou légumes.

Micro-ondes 

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

Fonction mixte

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

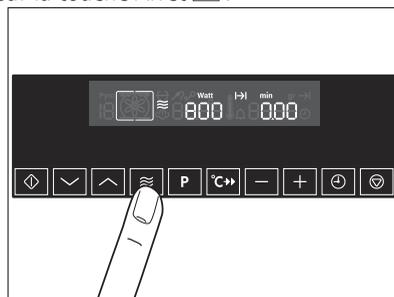
Micro-ondes  **Départ rapide**

Départ rapide à la puissance maximum du micro-ondes (appareil à l'arrêt) à l'aide de la touche Marche .

Durée de mise en service de 30 secondes à 7 minutes. Chaque pression de la touche prolonge de 30 secondes la durée de fonctionnement affichée.

Micro-ondes

1. L'appareil peut être mis à l'arrêt en appuyant sur la touche Arrêt .
2. Réglez la puissance souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes .
 - Le réglage s'effectue par paliers de 100, de 1000 Watts à 100 Watts.
 - En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes , l'affichage de la puissance repart à 1000 Watts.



3. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche \boxplus ou \boxminus . Le symbole de Durée $\text{I} \rightarrow \text{I}$ clignote.

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

4. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche \boxdot . Le symbole de Durée $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allume.

- Pendant ce temps, la puissance peut être modifiée en appuyant sur la touche \approx Micro-ondes.

- Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches de fonctions \boxplus et \boxminus .

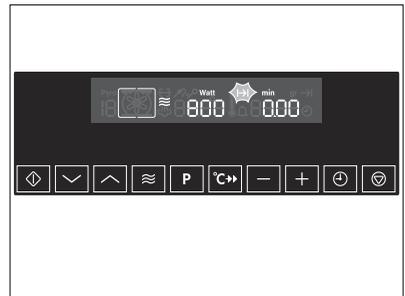
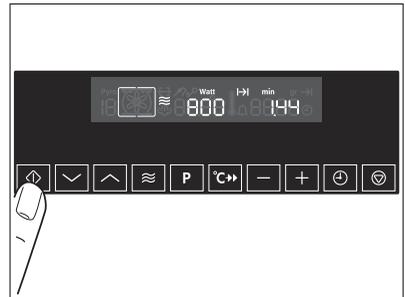
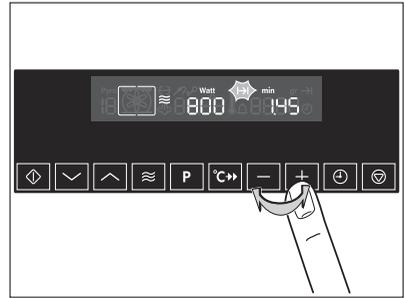
Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée $\text{I} \rightarrow \text{I}$ clignote et l'affichage de l'heure du jour apparaît.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

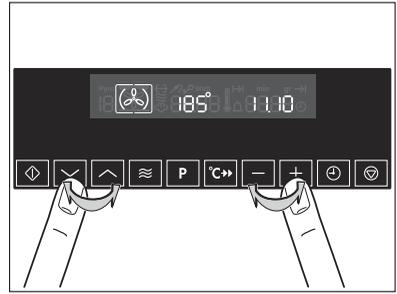
Fonction mixte

Vous trouverez une sélection de plats dans le chapitre Applications, tableaux et conseils : Fonction mixte.

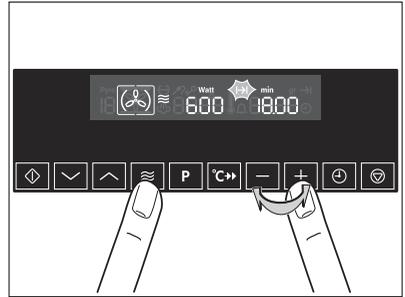
1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt \boxtimes .



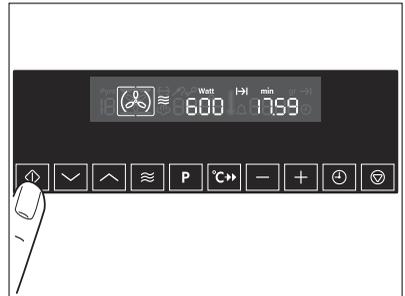
2. Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à ce que la fonction du four souhaitée apparaisse.
3. À l'aide de la touche  ou , sélectionnez la température souhaitée.



4. Réglez la puissance souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes  (max. 600 W).
 5. Réglez la durée voulue à l'aide de la touche  ou . Le symbole de Durée  s'allume.
 - Les temps de cuisson doivent être réglés comme suit :
 - de 0 à 2 minutes. par paliers de 5 secondes,
 - de 2 à 5 minutes par paliers de 10 secondes,
 - de 5 à 10 minutes par paliers de 20 secondes,
 - de 10 à 20 minutes par paliers de 30 secondes,
 - au-delà de 20 minutes par paliers d'1 minute.
- La durée maximum pouvant être réglée est de 59 minutes.

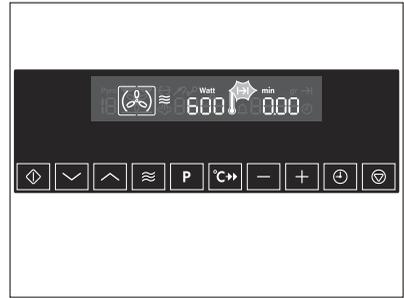


6. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche . Le four et le micro-ondes sont en marche. Le symbole de Durée  s'allume.
 - Pendant ce temps, la puissance peut être modifiée en appuyant sur la touche  Micro-ondes.
 - Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches  et  .



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

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

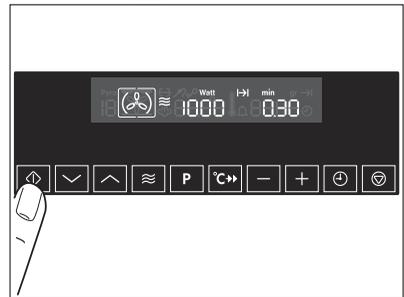


Micro-ondes Départ rapide

1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt .

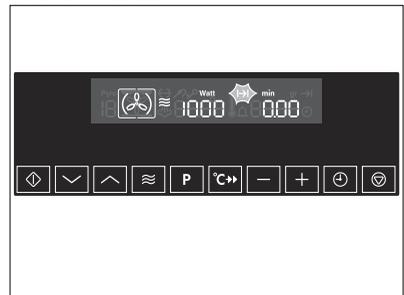
2. Appuyez sur la touche Marche  jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. L'appareil s'allume à une puissance de micro-ondes maximum.

- Chaque pression de la touche prolonge de 30 secondes la durée affichée. 7 minutes maximum. à une puissance maximum de micro-ondes.
- Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches de fonctions  et .
- En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes , la puissance du micro-ondes peut être modifiée.
- En appuyant une fois sur la touche Arrêt , le fonctionnement peut être interrompu. Le fonctionnement reprend son cours en appuyant sur la touche Marche . L'appareil s'éteint en appuyant deux fois sur la touche Arrêt .



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

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



Précisions sur le réglage de la puissance

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

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

Insérer la grille et la plaque du four



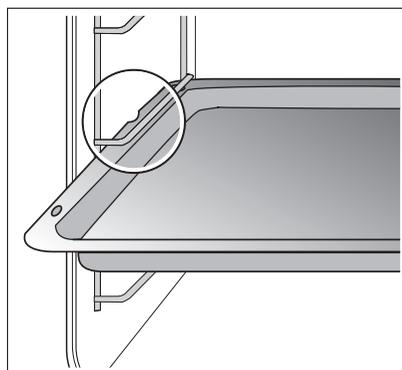
Sécurité lors du retrait et protection contre le renversement

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

Placez toujours les éléments à encastrer de façon à ce que cette courbe se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette courbe est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

Plaque de cuisson de la plaque de cuisson

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



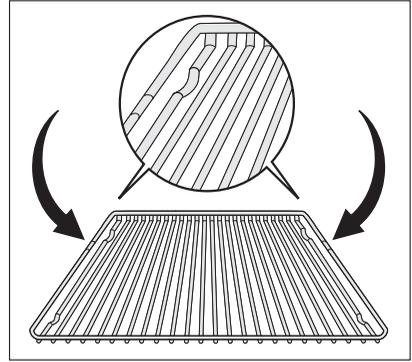
Grille de la grille :

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 gradin sélectionné.



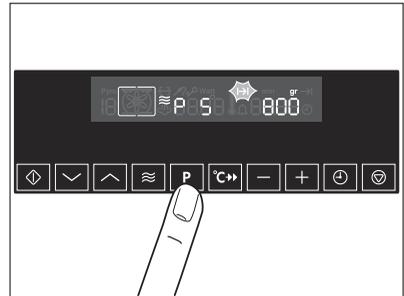
Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.

**Fonctions complémentaires****Programmes micro-ondes**

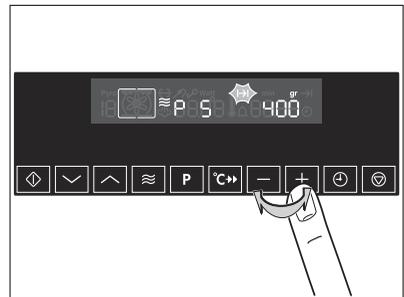
Pour cette fonction, utilisez les programmes prédéfinis (voir le chapitre Applications, tableaux et conseils : programmes).

Sélectionner un programme

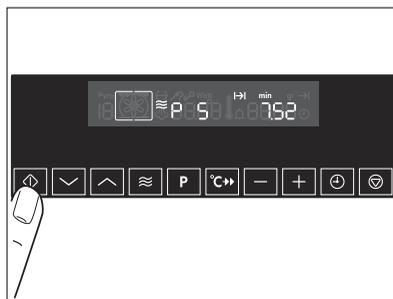
1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt .
2. Appuyez sur la touche Programme Cuisson/Rôtissage , appuyez ensuite sur la touche  ou  jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche (de P1 à P12).
 - Le poids pré réglé "g" s'affiche. Le symbole de Durée  clignote. **Poids = durée**



3. En appuyant sur la touche  ou , l'affichage du poids peut être réglé en fonction du poids des aliments, 100 g minimum, 1500 g maximum (P 5 à P12 maximum 1000 g).
 - La durée de fonctionnement du micro-ondes s'adapte automatiquement au poids réglé.
 - Entrez toujours le poids le plus bas dans un premier temps, par exemple. poids du pain 460 g : Réglage du poids sur 400 g.

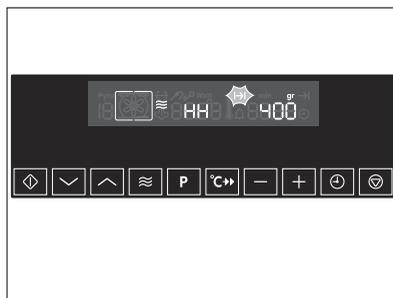


4. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche . Les symboles de Durée  et "min" s'allument.
 - Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée  clignote.



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

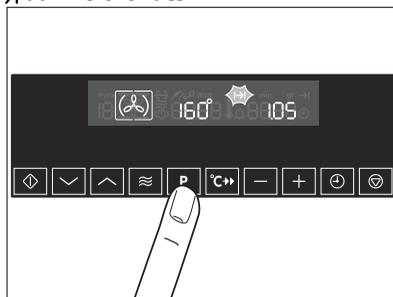
À la fin de la fonction de maintien au chaud, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée  clignote et l'affichage de l'heure du jour apparaît. Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



Fonction Mémoire

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

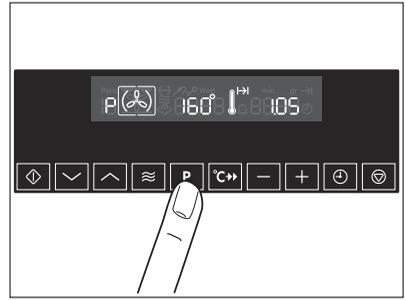
1. Réglez la fonction du four, la température et, le cas échéant, les fonctions de l'horloge Durée  et/ou Fin  ou réglez la puissance  du micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche Programmes Cuisson/Rôtissage  pendant 2 secondes environ jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Le réglage est mémorisé.
3. Pour poursuivre, appuyez sur la touche Marche  ou mettez à l'arrêt l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .



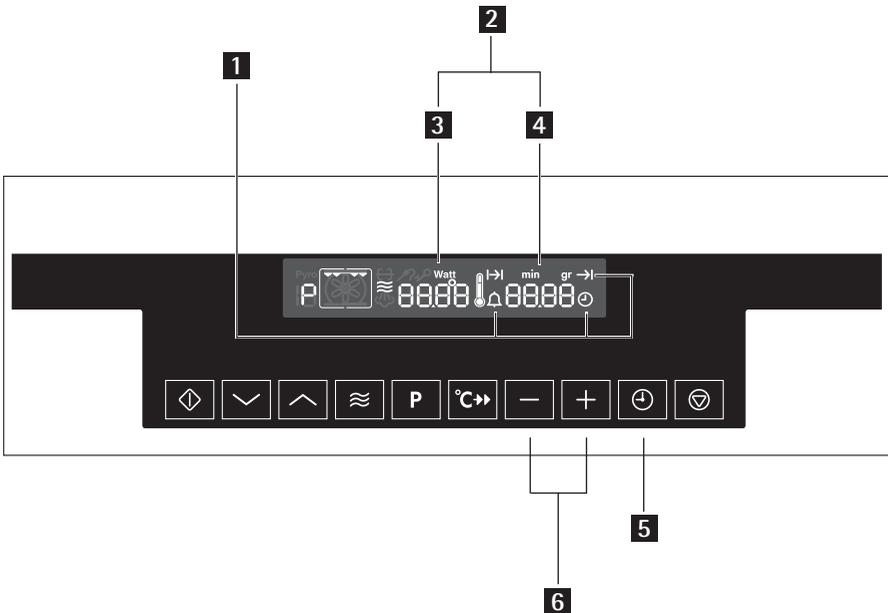
-  Pour mémoriser un autre réglage, appuyez de nouveau sur la touche Pour mémoriser un autre réglage, appuyez de nouveau sur la touche Programmes Cuisson/Rôtissage  pendant 2 secondes environ. Ce nouveau réglage remplacera le réglage préalablement mémorisé.

Activer la fonction Mémoire

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



Fonctions de l'horloge



- 1 Fonctions de l'horloge
- 2 Indicateurs de température
- 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 et celui du micro-ondes.

Durée micro-ondes min

Pour régler la durée de fonctionnement du micro-ondes.

Durée

Pour régler la durée de cuisson.

Fin →|

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

Heure du jour ☰

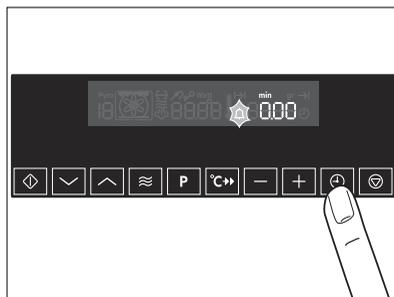
Pour régler, modifier ou consulter l'heure (voir également le chapitre "Avant la première utilisation").

**Informations générales**

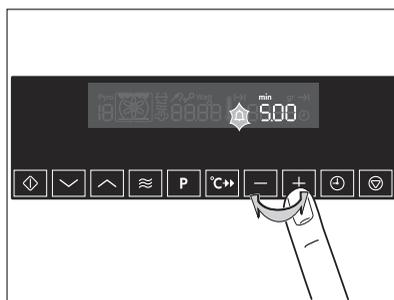
- Dès qu'une fonction Horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant. 5 secondes environ. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de les modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet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

Minuteur

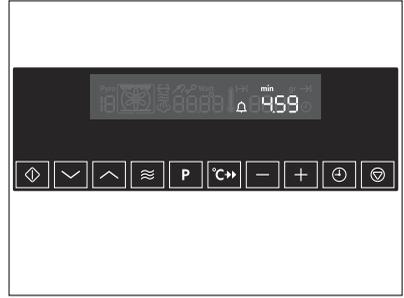
1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge jusqu'à ce que le symbole de la Minuterie clignote.



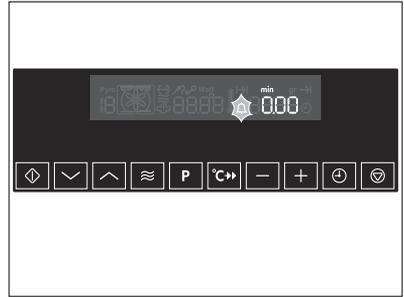
2. À l'aide de la touche **+** ou **-**, sélectionnez la durée souhaitée, 99.00 minutes maximum.



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

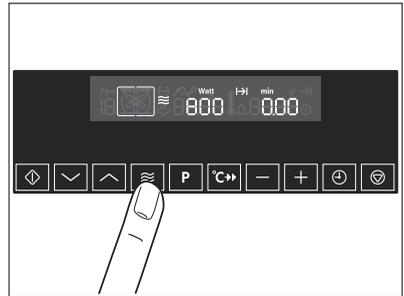


Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. 0.00" s'allume et le symbole de la Minuterie  clignote.
Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

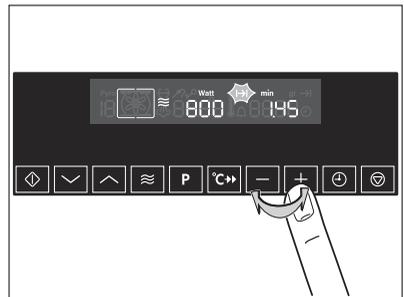


Durée micro-ondes |→| min

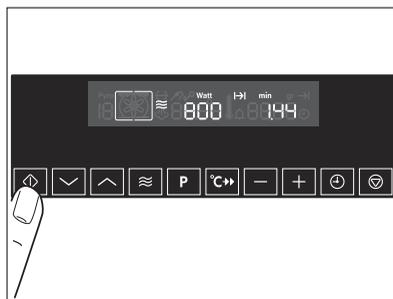
1. Sélectionnez la fonction micro-ondes et réglez la puissance en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes .



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



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

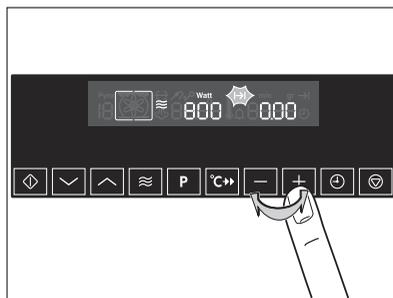


En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge , l'heure du jour actuelle peut être affichée. Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches  et  .

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

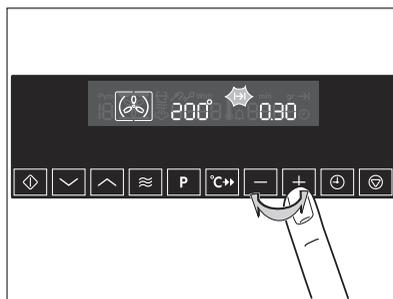
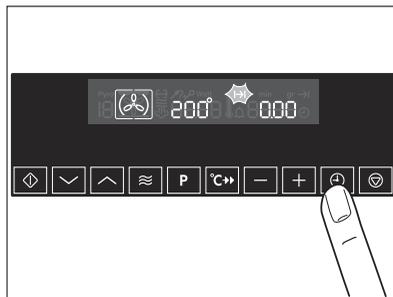
0.00" s'affiche et le symbole de la durée  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



Durée

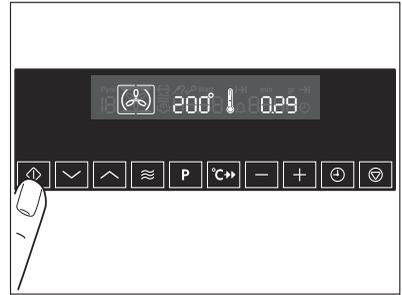
- Sélectionnez une fonction du four et la température à l'aide de la touche  ou .
- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole de Durée  clignote.
- À l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée de cuisson souhaitée.



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

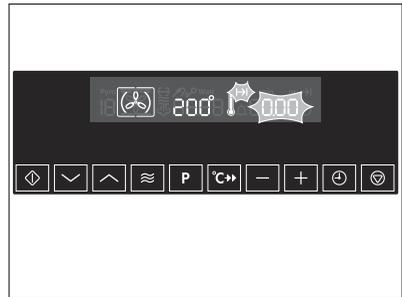


En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge \square , l'heure du jour actuelle peut être affichée.



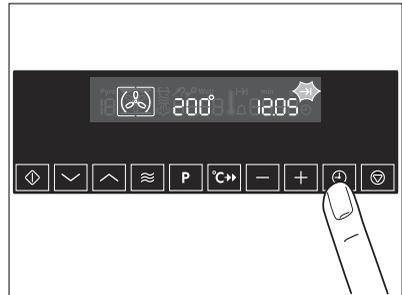
Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint. "0.00" s'affiche et le symbole de la durée \rightarrow clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

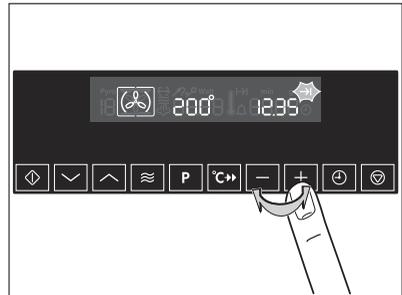


Fin \rightarrow

1. Sélectionnez une fonction du four et la température à l'aide de la touche \square ou \square .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge \square jusqu'à ce que le symbole de Fin \rightarrow clignote.



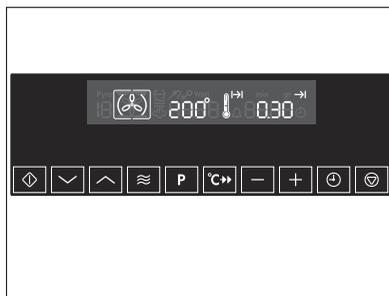
3. À l'aide de la touche \square ou \square , sélectionnez l'heure d'arrêt souhaitée.



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



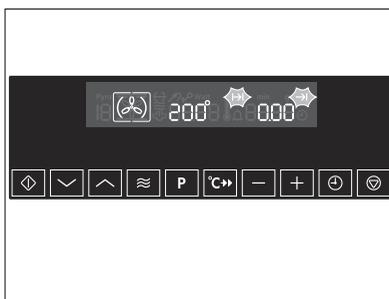
En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge ⌚, l'heure du jour actuelle peut être affichée.



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.

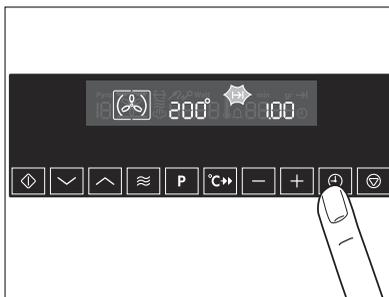


Utilisation conjointe des fonctions Durée |→| et →| Fin

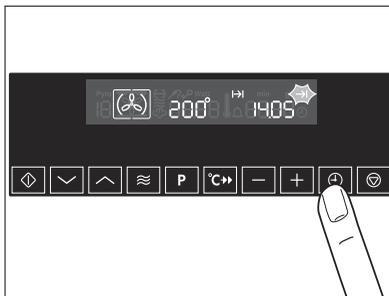


Il est possible d'utiliser simultanément les fonctions Durée |→| et Fin →| lorsque le four doit se mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement **à une heure** différée.

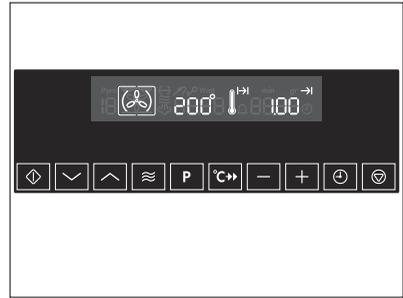
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. À l'aide de la fonction Durée |→|, sélectionnez la durée de cuisson désirée pour le plat;
par exemple 1 heure.



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



Les symboles de Durée |→| et de Fin →| s'allument. Le four s'allume automatiquement à l'heure sélectionnée, par exemple à 13h05. Dès que la durée est écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, par exemple 14h05.



Autres fonctions

Désactivation de l'affichage



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

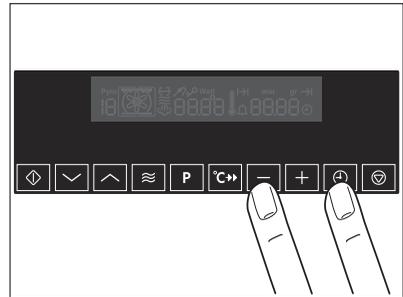
Désactiver l'affichage

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



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

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



Activer l'affichage

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

Sécurité enfants

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

Activer la sécurité enfants

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

La sécurité enfants est à présent activée.

Désactiver la sécurité enfants

1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt [⊞].
2. Maintenez la pression simultanément sur les touches des programmes de cuisson/rôtissage [P] et [⊞] jusqu'à ce que SAFE s'éteigne.

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

Signal sonore associé aux touches

Désactiver la sonnerie associée aux touches

1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche 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.

Déconnexion automatique



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

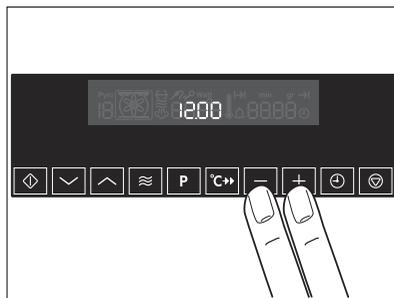
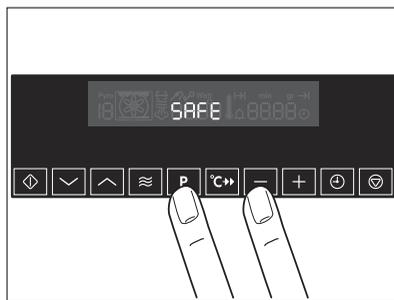
120 - 200°C après 8,5 heures

200 - 230°C après 5,5 heures

Le voyant OFF s'affiche.

Mise en service après un arrêt automatique de sécurité

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



Applications, tableaux et conseils

Cuire au four

Fonction du four : Chaleur tournante à résistance annulaire (🌀)

Plats de cuisson

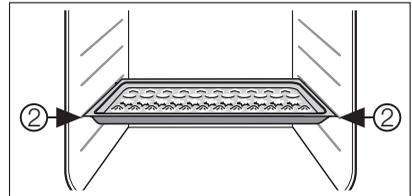
- Pour cuire avec la fonction air chaud à résistance annulaire (A), vous pouvez utiliser des récipients de cuisson en métal clair.

Niveaux de gradin

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

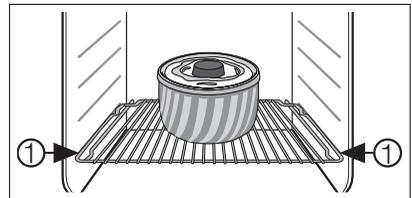
1 plaque à pâtisserie :

par exemple, Niveau de gradin 2



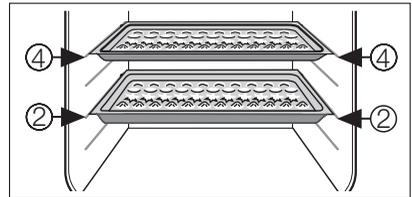
1 plat de cuisson :

par exemple, Niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisserie :

par exemple, Niveaux de gradin 2 et 4



Conseils d'ordre général

Avec la fonction air chaud à résistance annulaire (A), 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.



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 d'utilisation et guides de cuisson

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

- Les données de température et de durée de cuisson ne sont que des valeurs données à titre indicatif puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité et du type de moule.
- La première fois, nous vous conseillons de régler la température sur la température minimum et, au besoin, par exemple, de sélectionner une température plus élevée si vous souhaitez un brunissage plus intense ou si vous estimez que le temps de cuisson est trop long.

- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes pour votre propre recette, choisissez une préparation similaire.
- La cuisson de gâteaux sur des plaques ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les pâtes molles (par exemple, pizzas ou tartes aux fruits, etc.) se cuisent sur un seul niveau.
- La hauteur d'enfournement de la préparation en début de cuisson peut influencer le niveau de brunissage final. Dans ce cas, **ne modifiez pas 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.



Lors de cuissons plus longues, il est possible de mettre à l'arrêt le four pendant 10 minutes environ avant la fin de la cuisson de manière à utiliser la chaleur résiduelle.

Sauf indication contraire, les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid.

Tableau de cuisson

Cuisson sur un gradin			
Type de pâtisserie	Chaleur tournante à résistance annulaire 		
	Gradin	Température °C	Durée h. : min.
Pâtisserie dans un moule			
Kougloff	1	160-170	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake	1	150-170	1:10-1:30
Génoise	1	160-180	0:25-0:40
Pâte à tarte Brisée	2	170-190	0:10-0:25
Pâte à tarte molle	2	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes couverte	1	160-180	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	1	180-190	1:05-1:20
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	2	170-190	0:30-1:10
Tarte au fromage	1	160-180	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie			
Tresse/couronne briochée	1	160-180	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	1	160-180	0:40-1:00
Pain (pain de seigle)	1	180-200	0:45-0:60
Profiteroles/éclairs	2	170-190	0:30-0:40
Génoise roulée	2	200-220 ¹⁾	0:08-0:15
Crumble sec	2	160-180	0:20-0:40

Cuisson sur un gradin			
Type de pâtisserie	Chaleur tournante à résistance annulaire 		
	Gradin	Température °C	Durée h. : min.
Gâteau au beurre / sucre	2	170-190 ¹⁾	0:15-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / molle)	2	160-180	0:25-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	2	170-190	0:40-1:20
Gâteaux à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème pâtissière)	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)	2	190-210 ¹⁾	0:20-0:40
Pizza (fine)	2	230 ¹⁾	0:12-0:20
Pain plat	2	230 ¹⁾	0:10-0:20
Tartes flambées (Suisse)	2	190-210	0:35-0:50
Petits gâteaux			
Biscuits sablés	2	160-180	0:06-0:20
Petits sablés à la douille	2	160	0:10-0:40
Biscuits de pâte molle	2	160-180	0:15-0:20
Meringues, baisers	2	80-100	2:00-2:30
Macarons	2	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux au levain	2	160-180	0:20-0:40
Biscuits feuilletés	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	2	210-230	0:20-0:35
Petits cakes (20 / plaque)	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

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

Cuisson sur plusieurs gradins du four			
Type de pâtisserie	Chaleur tournante à résistance annulaire (A)		Durée h. : min.
	Gradin à partir du bas		
	2 gradins		
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	2 / 4		180-200 ¹⁾

1) Préchauffer le four.

Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause possible	Remède
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur de gradin n'est pas adéquate	Enfournez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Rallonger le temps de cuisson Le fait d'augmenter la température ne raccourcit pas la durée de cuisson
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La coloration du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevées et trop courtes	Diminuez la température et prolongez la durée de cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étalez la pâte de façon homogène
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Chaleur tournante à résistance annulaire (A)		
	Gradin	Température °C	Durée h. : min.
Gratin de pâtes	1	180-200	0:45-1:00
Lasagnes	1	180-200	0:25-0:40

Plat	Chaleur tournante à résistance annulaire 		
	Gradin	Température °C	Durée h. : min.
Gratin de légumes ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Gratins sucrés	1	180-200	0:40-0:60
Gratins de poisson	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four

Tableau des plats préparés surgelés

Nature de l'aliment à cuire	Fonction du four		Gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Chaleur tournante à résistance annulaire	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites ¹⁾ (300-600g)		Infra-grillade	3	200-220	suivant les indications du fabricant
Baguette		Chaleur tournante à résistance annulaire	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Gâteau aux fruits		Chaleur tournante à résistance annulaire	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 à résistance annulaire

Plats à rôti

- 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**.



Précisions sur le tableau de rôtitage

Ces informations sont fournies à titre purement 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.

Tableau de rôtissage

Pièce à rôtir	Chaleur tournante à résistance annulaire 		
	Gradin	Température °C	Durée h. : min.
Porc			
Épaule, collet, morceau de jambon (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Côtelettes, Kasseler (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Rôti de viande hachée (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Jarret de porc précuit (750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Bœuf			
Bœuf braisé (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Rosbif ou filet, par cm d'épaisseur	1	210-230 ¹⁾	0:06-0:09 par cm d'épaisseur
Veau			
Bœuf braisé (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Jarret de veau (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
Agneau			
Gigot d'agneau (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Carré d'agneau (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Petits morceaux de viande à cuire sur la plaque à pâtisserie			
Saucisses "Cordon bleu"	1	220-230 ¹⁾	0:05-0:08
Saucisses à rôtir	1	220-230 ¹⁾	0:12-0:15
Escalope ou côtelette panée	1	220-230 ¹⁾	0:15-0:20
Boulettes de viande hachée	1	210-220 ¹⁾	0:15-0:20
Poisson (à l'étuvée)			
Poissons entiers (1000-1500 g)	1	210-220	0:45-1:15
Volaille			
Poulet, poularde (1000-1500 g)	1	190-210	0:45-1:15
Demi-poulet (de 400-500 g)	1	200-220	0:35-0:50
Morceaux de volaille (de 200-250 g)	1	200-220	0:35-0:50
Canard (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45
Gibier			

Pièce à rôtir	Chaleur tournante à résistance annulaire 		
	Gradin	Température °C	Durée h. : min.
Râble de lièvre, cuisse de lièvre (jusqu'à 1000 g)	1	220-230 ¹⁾	0:25-0:40
Râble de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Cuissot de chevreuil/cerf (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

1) Préchauffer le four

Gril

Fonction du four : Gril grande surface  avec réglage de température maximum



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

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

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Gradin	Durée de cuisson	
		1er côté	2e côté
Toasts ¹⁾	3	6-8 min.	3 - 5 min.
Toasts avec garniture	2	8-10 min.	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans plaque

Gril infratherm

Fonction du four : Gril infratherm 

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

- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.

- Pour griller en mode chaleur tournante les morceaux de viande et de poisson peu épais, préchauffer le four 3 minutes. Enfourner ensuite les aliments à griller en respectant les indications du tableau. Placer une plaque remplie de 1-1,5 cm d'eau sur le gradin 1.



ATTENTION

À l'ouverture de la porte, de la vapeur d'eau chaude se dégage du four

Plat	Température en °C	Plaque	Grille du grill	Durée de grillade en minutes	Retourner après ... minutes
		Gradin			
Boulettes de viande	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 bœuf ou de veau	230	1	3	11-13	5-6
Filet de bœuf, rosbif (env. 1 kg)	230	1	2	20-24	10-12

Décongélation

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

- Placez l'aliment débarrassé de son emballage sur un plat et posez-le sur la grille.
- Ne recouvrez pas l'aliment, car cela prolongerait considérablement le temps de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille au **1er 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
Viande, 500 g	90-120	20-30	Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation
Truite, 150 g	25-35	10-15	---
Fraises, 300 g	30-40	10-20	---
Beurre, 250 g	30-40	10-15	---
Crème fraîche, 2 x 200 g	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1400 g	60	60	---

Séchage

Fonction du four : Décongélation/Séchage

- Utilisez des plaques recouvertes de papier huilé ou spécial four.
- Vous obtiendrez un meilleur résultat si vous mettez à l'arrêt le four à la moitié du temps de brunissage, ouvrez la porte et laissez refroidir toute la nuit durant.

Laissez sécher ensuite complètement l'aliment.

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

Faire des conserves

Fonction du four : Chaleur tournante à résistance annulaire

- 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

Aliments à mettre en conserve 1)	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation com- mence à perler en min.	Poursuite de la cuis- son à 100°C en min.
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, quetsches	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes 2)	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

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

2) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Micro-ondes

Conseils d'utilisation

Généralités

- Laissez les aliments dans l'enceinte quelques minutes après l'arrêt de l'appareil (voir tableau micro-ondes : temps de repos).
- Avant la préparation de plats, enlevez les emballages alu, les récipients en métal, etc.

Cuisson

- Dans la mesure du possible, couvrez les aliments avec un couvercle en matériau adapté. Laissez cuire les aliments à découvert uniquement si une croûte doit se former dessus.
- Les aliments congelés ou surgelés requièrent un temps de cuisson plus long.
- Les plats avec des sauces doivent être remués de temps à autres.
- Faites cuire les légumes durs comme les carottes, les petits pois ou le chou-fleur avec de l'eau.
- Retournez les morceaux les plus gros à mi-cuisson.
- Coupez les légumes en morceaux de dimensions égales.
- Utilisez des récipients plats et larges.

Décongeler de la viande, de la volaille, du poisson

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

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

- Ne laissez pas entièrement décongeler les aliments dans l'appareil mais aussi à température ambiante. Les aliments décongèlent de façon plus uniforme ainsi. Éliminez les éventuels emballages/pièces en métal ou en alu ou -avant de décongeler.

Décongélation de fruits, de légumes

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

Plats cuisinés

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

Vaisselle et matériaux adaptés

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

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

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

3) Respectez les températures maximum indiquées par le fabricant !

X adapté

-- non adapté

Autres consignes à respecter

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

Tableau de cuisson au micro-ondes

la décongélation d'aliments					
Plat	Micro-ondes				
	Quantité g	Puissance Watt	Durée min.	Temps de repos min.	Remarques
Viande					
Pièce entière de viande	500	200	10-12	10-15	Tourner de temps en temps
Steaks	200	200	3-5	5-10	Tourner de temps en temps, ôter les morceaux décongelés
Mélange de viande hachée	500	200	10-15	10-15	Tourner de temps en temps, ôter les morceaux décongelés
Goulach	500	200	10-15	10-15	Tourner de temps en temps, ôter les morceaux décongelés
volaille					
poulet	1000	200	25-30	10-20	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
Blanc de poulet	100-200	200	3-5	10-15	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu

la décongélation d'aliments					
Plat	Micro-ondes				
	Quantité g	Puissance Watt	Durée min.	Temps de repos min.	Remarques
Cuisse de poulet	100-200	200	3-5	10-15	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
Canard	2000	200	45-60	20-30	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
poisson					
Poissons entiers	500	100	10-15	15-20	Tourner de temps en temps
Filets de poisson	500	100	10-12	15-20	Tourner de temps en temps
Saucisse					
Tranches de saucisse	100	100	2-4	20-40	Tourner de temps en temps
Produits laitiers					
Fromage blanc	250	100	10-15	25-30	Enlever les pièces en alu, retourner à la moitié du temps réglé
Beurre	250	100	3-5	15-20	Enlever les pièces en alu, retourner à la moitié du temps réglé
Fromage	250	100	3-5	30-60	Enlever les pièces en alu, retourner à la moitié du temps réglé
Crème	200	100	7-12	20-30	Enlever le couvercle en alu, remuer de temps en temps
Gâteaux /tartes					
Pâte levée	1 morceau	100	2-3	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau au fromage	1 morceau	100	2-4	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau (tarte à la crème)	1 morceau	100	1-2	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau sec (par exemple biscuits)	1 morceau	100	2-4	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps

la décongélation d'aliments					
Plat	Micro-ondes				
	Quantité g	Puissance Watt	Durée min.	Temps de repos min.	Remarques
Gâteaux aux fruits	1 morceau	100	1-2	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Pain	1000	100	15-20	10-15	Tourner de temps en temps
Pain en tranches	500	100	8-12	10-15	Tourner de temps en temps
Petits pains	4 petits pains	100	5-8	5-10	Tourner de temps en temps
Fruits					
Fraises	300	100	8-12	10-15	Décongeler à couvert, remuer de temps à autres
Prunes, poires, framboises, groseilles, abricots	250	100	8-10	10-15	Décongeler à couvert, remuer de temps à autres
Faire fondre					
Chocolat / Glacis	150	600	2-3	---	Remuer de temps en temps
Beurre	100	200	2-4	---	Remuer de temps en temps
Réchauffer					
Aliments pour bébés en petits pots	200	300	2-3	---	Remuer de temps en temps, contrôler la température !
Lait pour bébés (biberon de 180 ml)	200	1000	0:20-0:40	---	Introduire une cuillère dans le biberon, remuer, contrôler la température !
Plats cuisinés	400-500	600	4-6	5	Enlever l'éventuel couvercle en alu, retourner de temps à autres
Plats cuisinés surgelés	400-500	400	14-20	5	Enlever l'éventuel couvercle en alu, retourner de temps à autres
Lait	1 tasse 200 ml environ	1000	1:15-1:45	---	Mettre une cuillère dans le récipient
Eau	1 tasse 200 ml environ	1000	1:30-2	---	Mettre une cuillère dans le récipient

la décongélation d'aliments					
Plat	Micro-ondes				
	Quantité g	Puissance Watt	Durée min.	Temps de repos min.	Remarques
Sauce	200 ml	600	1-2	---	Remuer de temps en temps
Soupe	300 ml	600	2-4	---	Remuer de temps en temps
Cuisson					
Plat	Micro-ondes				
	Quantité g	Puissance Watt	Durée min.	Temps de repos min.	Remarques
Poissons entiers	500	500	8-10	---	Faire cuire à couvert, tourner le récipient plusieurs fois
Filets de poisson	500	500	6-8	---	Faire cuire à couvert, tourner le récipient plusieurs fois
Légumes, cuisson de brève durée, frais ¹⁾	500	600	12-16	---	Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps
Légumes, cuisson de brève durée, surgelés ¹⁾	500	600	14-18	---	Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps
Légumes, cuisson de longue durée, frais ¹⁾	500	600	14-20		Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps
Légumes, cuisson de longue durée, surgelés ¹⁾	500	600	18-24	---	Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps
Pommes de terre cuites à l'eau	800 g + 600 ml	1000	5-7	300 W / 15- 20	Cuire à découvert, remuer de temps en temps
Riz	300 g + 600 ml	1000	4-6	---	Cuire à découvert, remuer de temps en temps

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

Tableau fonction mixte

Fonctions du four : Chaleur tournante à résistance annulaire  + micro-ondes 
 Infra-grillade  + micro-ondes 

Plat	Plats de cuisson/à rôtir	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes. Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
Tourte/soufflé au fromage blanc	Moule à gratin sur grille	 + 	180	600	1	25-35	
Tourte/gratin	Moule à gratin sur grille	 + 	180	600	1	30-40	
Canard 2000 g	Plat en verre sur grille	 + 	D'abord 230 ensuite 180	300 300	1	40-60	Tourner après 15 minutes, ensuite 180°C, 10 min. Temps de repos
Filets de poisson 350 g	Plat en verre sur grille	 + 	230	600	1	15-20	farci, roulé, assaisonné
Gratin de poisson 1.400 g	Plat en verre	 + 	180	300	1	30-40	
Volaille entière	Plat en verre sur grille	 + 	200	300	1	30-40	Tourner après 20 minutes
Demi-volaille	Plat en verre sur grille	 + 	200	300	1	25-35	Tourner après 15 minutes
Rôti de viande hachée 650 g	Plat en verre sur grille	 + 	180	300	1	30-40	Temps de repos 5 minutes
Cuisses de poulet	Plat en verre sur grille	 + 	210	600	1	20-25	Tourner après 15 minutes
Rôti de veau 1000 g	Plat en verre sur grille	 + 	210	300	1	30-40	Tourner après 25 minutes, sans couvrir, 5 min. Temps de repos
Gratin dauphinois	Plat en verre sur grille	 + 	180	600	1	20-25	Parsemer de fromage
Gigot d'agneau avec os 1000 g	Plat en verre sur grille	 + 	180	300	1	30-40	Temps de repos 5 minutes

Plat	Plats de cuisson/à rôti	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes. Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
Gigot d'agneau sans os 1000 g	Plat en verre sur grille	 + 	200	300	1	30-40	Temps de repos 5 minutes
Lasagnes 1.200 g	Moule à gratin sur grille	 + 	230	400	1	25-30	
Soufflé aux pâtes 1800 g	Moule à gratin sur grille	 + 	230	400	1	30-35	Remuer après 20 minutes
Poivrons farcis	Plat en verre sur grille	 + 	230	400	1	20-25	Moitiés de poivrons farcis au fromage/légumes
Rôti de bœuf 1000 g	Plat en verre sur grille	 + 	180	400	1	60-70	Temps de repos 10 min., tourner une fois, faire cuire à couvert
Rôti de porc (cou) 1200 g	Plat en verre sur grille	 + 	230	400	1	55-65	Temps de repos 5 min., tourner une fois

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

Conseils d'utilisation du micro-ondes

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

Plats conformes à la norme IEC 60705
(puissance micro-ondes 1000 Watts)

La qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes sont contrôlés par des organismes de contrôle à l'aide de plats spéciaux.

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

Programmes

Le programme dispose de 12 fonctions programmées pouvant être sélectionnées les unes après les autres à l'aide de la touche Programme Cuisson/Rôtissage.

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

Program- me	Fonc- tion	Recette	Poids			Durée se- lon pré-ré- glage	Fonction maintien au chaud "HH"
			Pré-ré- glage	min.	max.		
P 1	la dé- congé- lation d'ali- ments 	volaille 	1000 g	100 g	1500 g	19 minu- tes 40 se- condes	Non
P 2		Viande 	800 g	100 g	1500 g	17 minu- tes 36 se- condes	Non

Programme	Fonction	Recette	Poids			Durée selon pré-réglage	Fonction maintien au chaud "HH"
			Pré-réglage	min.	max.		
P 3		poisson 	1 000 g	100 g	1 500 g	15 minutes 20 secondes	Non
P 4		Pain 	500 g	100 g	1 500 g	6 minutes	Non
P 5	Faire cuire 	Légumes congelés de petites dimensions + 50 ml d'eau 	800 g	100 g	1 000 g	15 minutes 44 secondes	Oui
P 6		Légumes congelés de grandes dimensions + 50 ml d'eau 	800 g	100 g	1 000 g	22 minutes 56 secondes	Oui
P 7		Légumes frais de petites dimensions + 50 ml d'eau 	800 g	100 g	1 000 g	24 minutes	Non
P 8		Légumes frais de grandes dimensions + 50 ml d'eau 	800 g	100 g	1 000 g	26 minutes 40 secondes	Non
P 9		Pommes de terre + 100 ml d'eau 	600 g	100 g	1 000 g	17 minutes 12 secondes	Non
P 10		poisson 	1 000 g	100 g	1 000 g	21 minutes 40 secondes	Oui
P 11	Fonction combi  + 	Gratin dauphinois 	1 000 g	400 g	1 800 g	30 minutes	Oui

Programme	Fonction	Recette		Poids			Durée selon pré-réglage	Fonction maintien au chaud "HH"
				Pré-réglage	min.	max.		
P 12		poulet		1 000 g	400 g	1 400 g	30 minutes	Oui

GRATIN DAUPHINOIS (pour 4-5 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles de 3 mm environ. égouttez, salez et poivrez.

Disposez la moitié des rondelles de pommes de terre dans un moule graissé résistant à la chaleur et parsemez de fromage râpé. Superposez les pommes de terre en couches, parsemez ensuite le fromage restant.

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

Répartissez les noix de beurre sur le gratin.

Réglage

Gratin

Durée

P 11 GRATIN DE POMMES DE TER- 2
RE

30 Min.

POULET 1200 G

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

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

Tournez le poulet à mi-cuisson.

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

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

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



ATTENTION

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

Extérieur du four

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

Intérieur du four

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

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



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



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

Accessoires

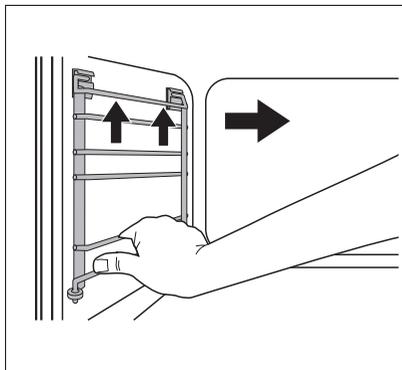
Rincez les accessoires (grille, plaque, plat, etc.) après chaque utilisation et séchez-les soigneusement. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Gradin

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins sont amovibles sur le côté gauche et le côté droit du four.

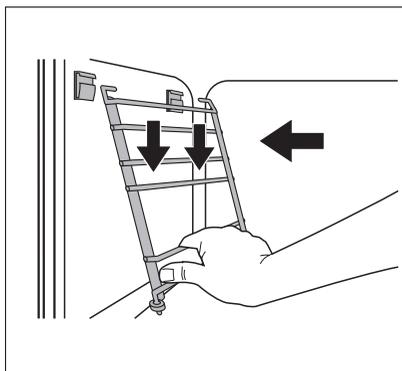
Enlever un gradin

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



Mettre en place le gradin

Pour la repose, remettez la grille dans les supports.



Éclairage du four



AVERTISSEMENT

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.

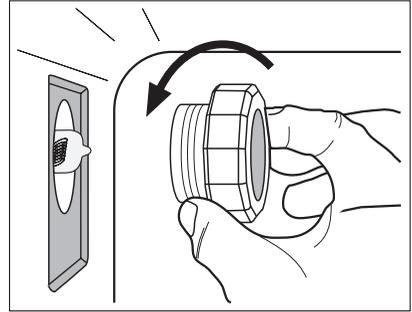


Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe latérale du four/Nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez le gradin de gauche.

2. Retirez la vitre de protection en la tournant à gauche et nettoyez-la.
3. Si nécessaire : Remplacez la lampe halogène du four 25 Watts, 230 V, G9, 300°C résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.



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

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

En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier à l'anomalie, veuillez vous adresser au service après vente de votre magasin vendeur.

**AVERTISSEMENT**

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



En cas de manipulation erronée de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même pendant la période de validité de la garantie.



Remarque concernant les appareils avec une façade en métal : La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Instructions d'installation

**ATTENTION**

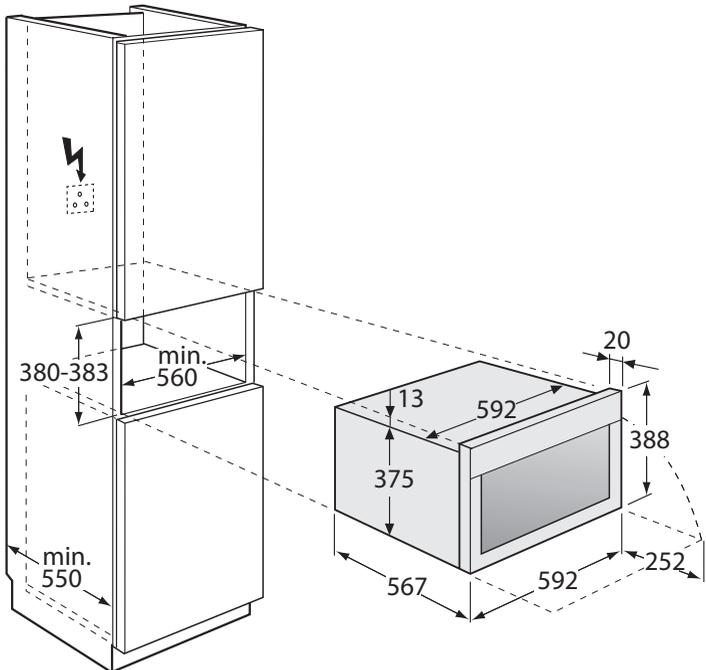
L'installation et le branchement de votre appareil sont du ressort exclusif de professionnels qualifiés. Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

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

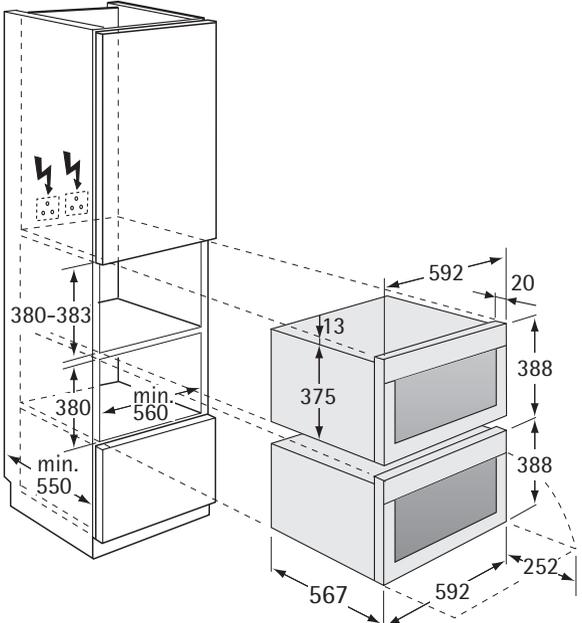
Consignes de sécurité pour l'installateur

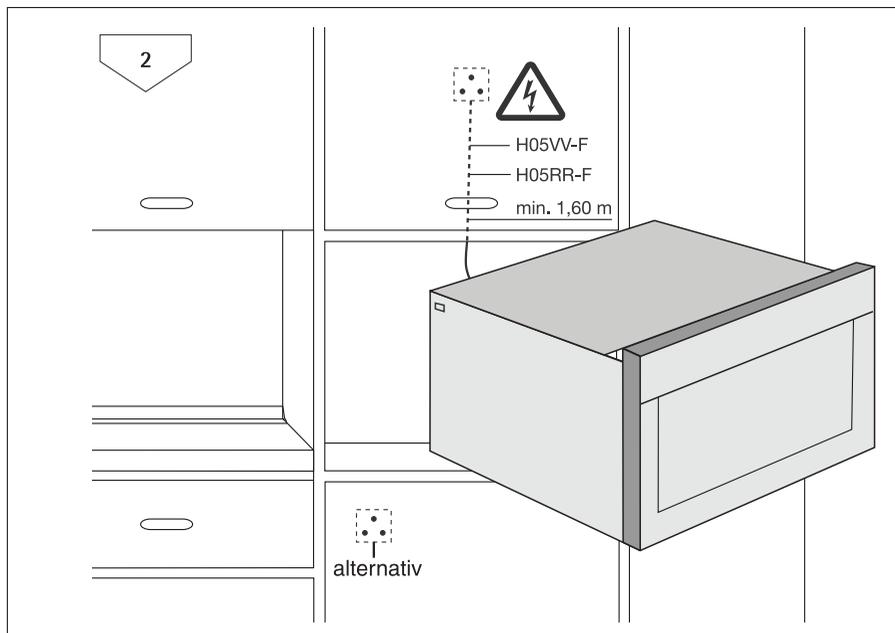
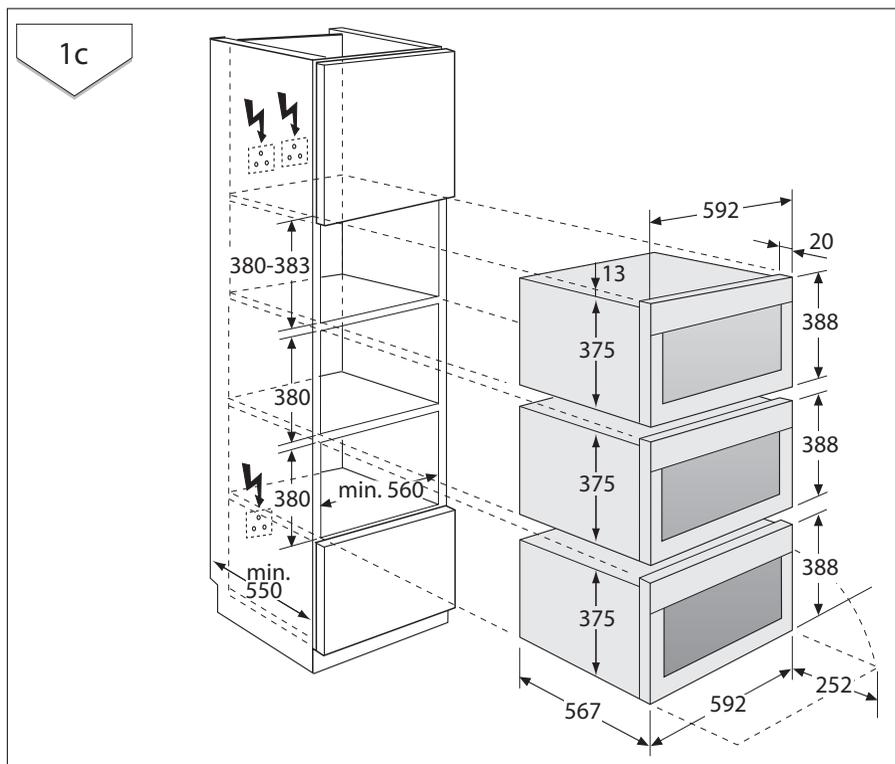
- Pour l'installation électrique, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une ouverture des contacts de 3 mm min., au niveau de tous les pôles. Sont considérés appropriés des dispositifs de protection tels que : les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de 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 accessible et placée hors de l'espace de coordination.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage.
- La stabilité de l'armoire encastrable doit être conforme à la norme DIN 68930.

1a

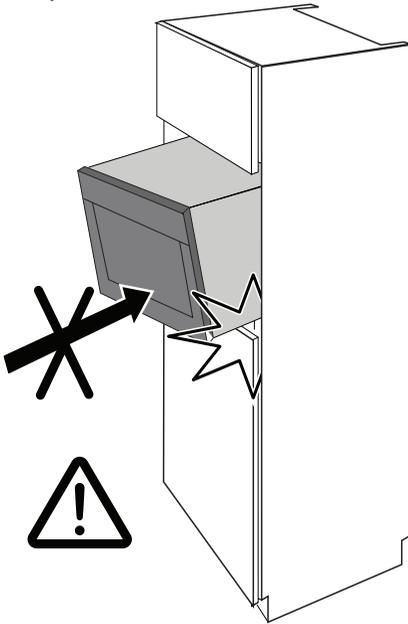


1b

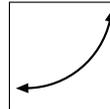




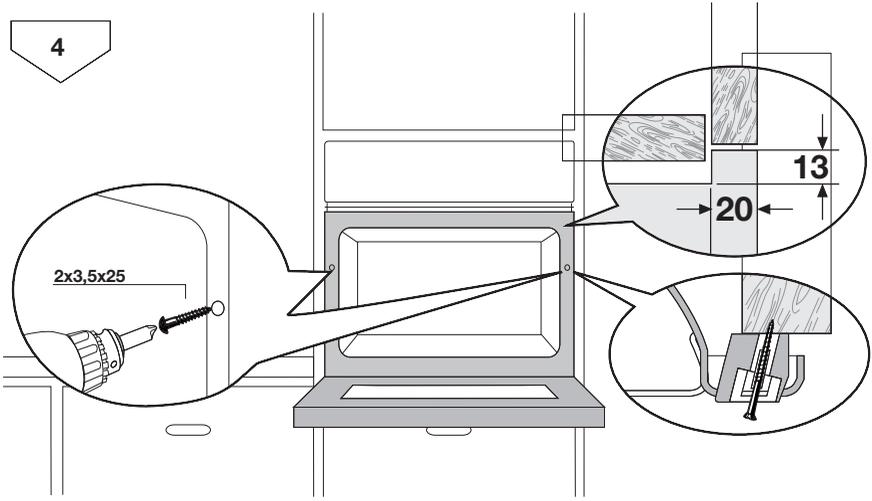
3



90°



4



Élimination

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que >PE<, >PS< etc. Éliminer les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



AVERTISSEMENT

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

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

Service Après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre " Que faire si ..."). Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre service après-vente ou à l'un de nos partenaires.

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

- Désignation du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.) (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici

Désignation du modèle :

PNC :

S-No :

Garantie/service-clientèle

FRANCE
Garantie

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

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

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. 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.

Info Conso Electrolux BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn), Fax : 03 44 62 21 54, E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :

Centre Contact Consommateurs, BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn), E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS

SENLIS

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Garantie Européenne

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur. Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes:

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'œuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.

- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions de cette garantie européenne n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm

		
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı 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"

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.fr

315910511-D-032009