

*Thinking of you*

 **Electrolux**

notice d'utilisation

[QUELMICROONDES.COM](http://QUELMICROONDES.COM)

Four encastrable électrique

EOK76030

QUELMICROONDES.COM

**We were thinking of you**  
when we made this product

# Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous l'espérons, vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice. Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

QUELMICROONDES.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



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



Informations générales et conseils



Informations écologiques

## 4 electrolux

### Sommaire

Consignes de sécurité	5	Que faire si...	51
Description de l'appareil	10	Instructions d'installation	52
Avant la première utilisation	13	Élimination	58
Commande du four	15	Garantie/service-clientèle	59
Applications, tableaux et conseils	33	<a href="http://www.electrolux.com">www.electrolux.com</a>	60
Nettoyage et entretien	48	Service Après-vente	62

QUELMICROONDES.COM

## 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.

## 6 electrolux **consignes de sécurité**

- Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Évitez de manipuler de la braise, de faire des étincelles ou du feu à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Utilisez exclusivement **de la vaisselle spéciales micro-ondes** (voir le chapitre Applications, tableaux et conseils : vaisselle et matériaux adaptés).
- Pour protéger l'appareil contre la formation de corrosion dans l'enceinte ou sur la porte à cause de la vapeur d'eau (eau de condensation), essuyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Surveillez constamment l'appareil lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou dans tout autre matériau inflammable.
- N'ouvrez pas l'appareil en cas de dégagement de fumée. Arrêtez l'appareil et mettez l'appareil hors tension. N'utilisez plus l'appareil s'il ne marche pas parfaitement.



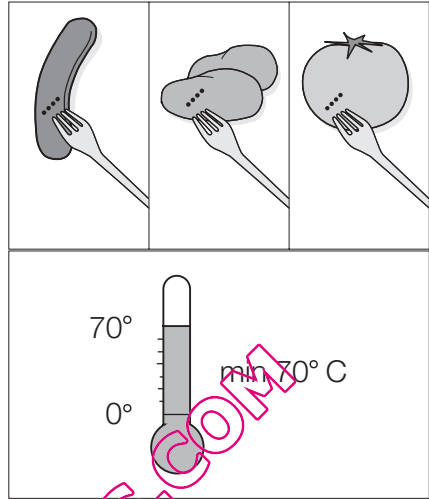
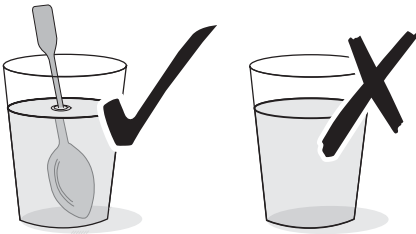
**Conseils relatifs à l'acrylamide**  
**Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les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

### Micro-ondes

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

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

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



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

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

QUELMIKROONDIES.COM

## 8 electrolux **consignes de sécurité**

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

### **Danger de brûlures !**

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

### 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...

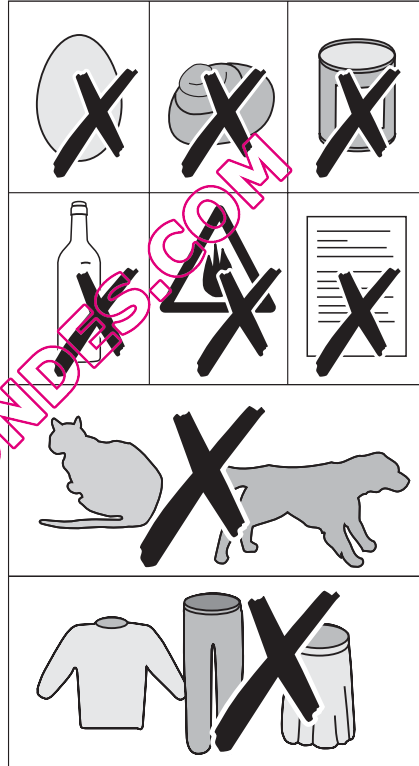
... pour faire cuire des œufs dans leur coquille (pour les œufs au plat, percez au préalable le jaune) et des escargots de Bourgogne, car ils éclatent.

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

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

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

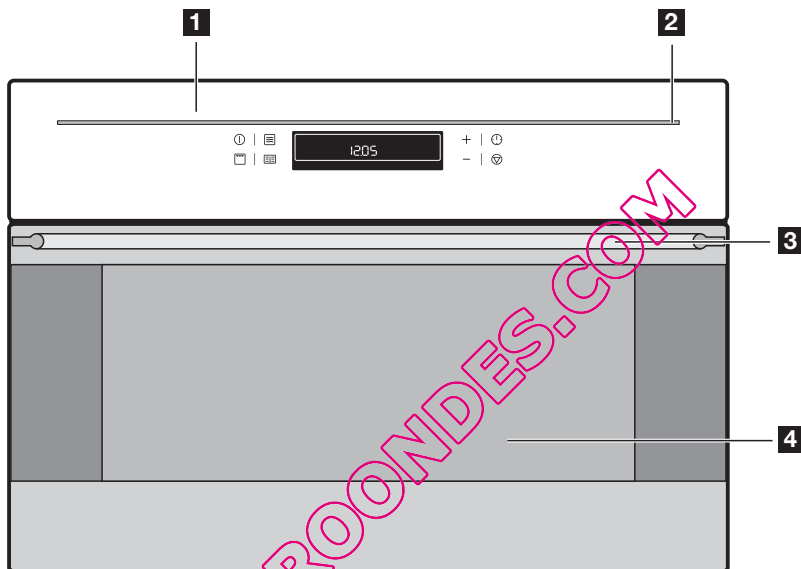
... pour la vaisselle trouée en porcelaine, en céramique ou en argile, par exemple, sur les manches ou sur le fond sans revêtement. L'humidité pénétrant à travers les trous peut faire éclater la vaisselle lors du réchauffage.



## Description de l'appareil

---



### Vue d'ensemble



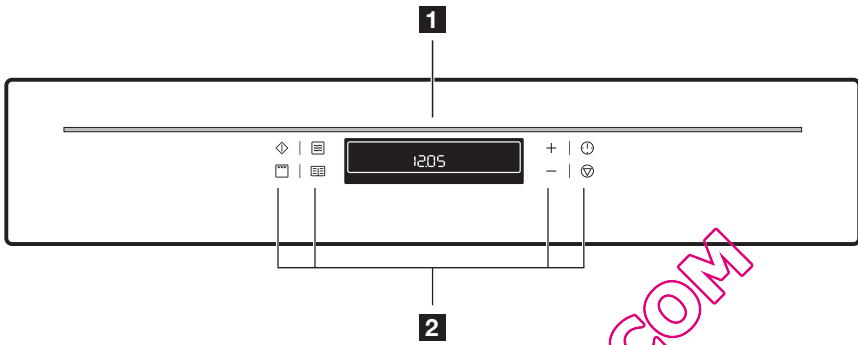
- 1 Bandeau de commande
- 2 Bandeau lumineux
- 3 Poignée de la porte
- 4 Porte du four



L'appareil s'éteint automatiquement après 2 minutes, si aucune fonction n'est sélectionnée et qu'aucune manipulation n'est effectuée au niveau du four. Le bandeau lumineux reste allumé.

Pour éteindre le bandeau lumineux, allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche  et éteignez-le à nouveau à l'aide de la touche Arrêt  (appuyez deux fois).

## Bandeau de commande

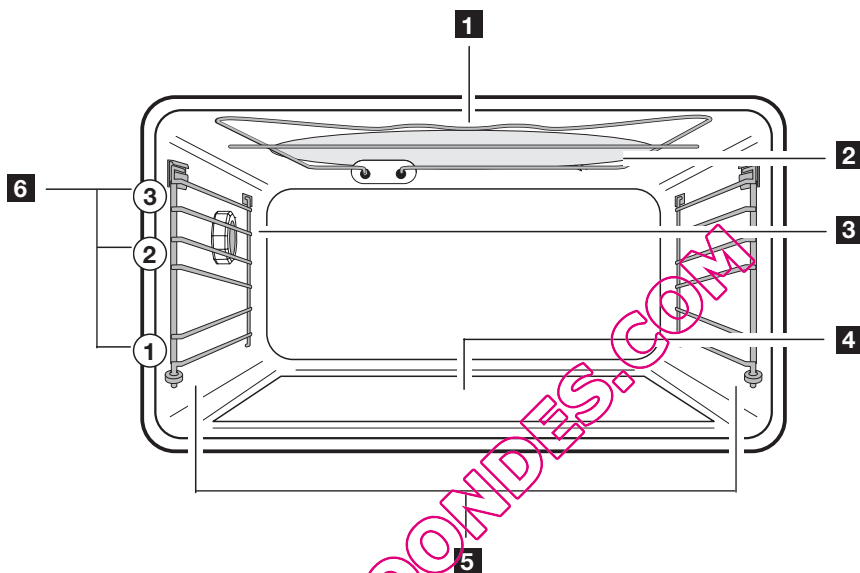


- 1 Affichages du four
- 2 Touches de fonction du four

QUELMICROONDES.COM

## 12 electrolux description de l'appareil

### Équipement du four

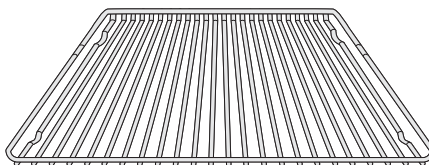


- 1 Élément chauffant du grill
- 2 Générateur de micro-ondes
- 3 Éclairage du four
- 4 Plateau en verre amovible
- 5 Grille d'entournement amovible
- 6 Gradins

### Accessoires du four

#### Gril

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



**Plateau Crunch**

(non résistant aux rayures ni aux entailles)




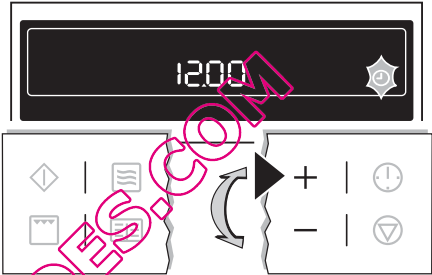
## Avant la première utilisation

Régler et modifier l'heure du jour

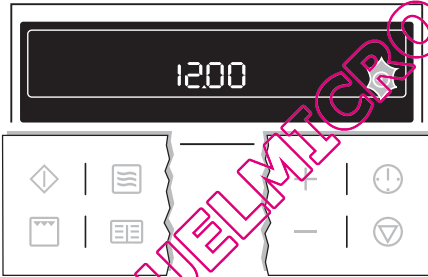




**Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.**

Après le branchement électrique ou une coupure de courant, le symbole de l'heure du jour  clignote automatiquement.



Après 5 secondes environ, le clignotement s'arrête et l'horloge indique l'heure réglée.



1. Pour modifier une heure déjà réglée, appuyez sur la touche Fonctions de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole de l'heure du jour  clignote.
2. Réglez l'heure courante à l'aide de la touche + ou -.

L'appareil est prêt à fonctionner.



**L'heure du jour peut être uniquement modifiée lorsque la sécurité enfants est exclue, lorsque aucune des Fonctions de l'horloge Minuteur ⏰, Durée ⏱ ou Fin ⏲ et aucune fonction four n'est activée.**

### 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.**

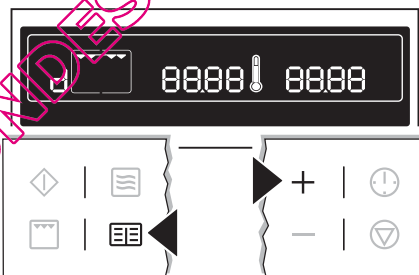
1. Ouvrez la porte du four.  
L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur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

### Activer la fonction d'essai

1. Mettez à l'arrêt l'appareil avec la touche Arrêt ⏻.
2. Maintenez la pression simultanément sur les touches programme de cuisson/rôtissage 🍲 et + jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que " d " s'affiche.



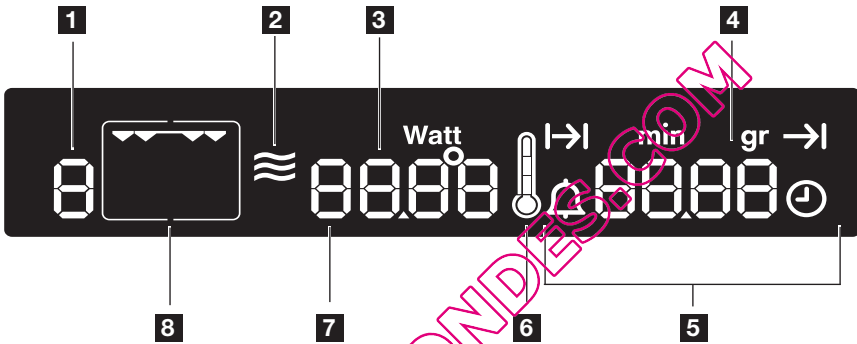
### Désactiver la fonction d'essai

1. Éteignez l'appareil avec la touche Arrêt ⏻.
2. Maintenez la pression simultanément sur les touches programme de cuisson 🍲 et + jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que " d " s'affiche.

## Commande du four

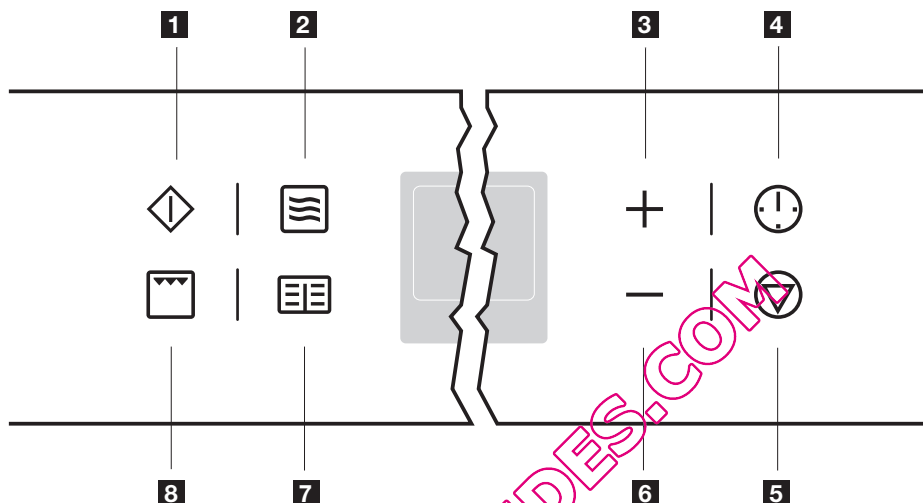
La commande électronique du four

### La zone d'affichage



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

## Bandeau de commandes



- 1 Touche Marche
- 2 Touche micro-ondes
- 3 Touche micro-ondes +
- 4 Fonctions de l'horloge
- 5 Touche Arrêt/Réinitialisation
- 6 Touche —
- 7 Programmes Cuisson/Rôtissage
- 8 Touche fonction gril



### Informations générales

- Confirmez toujours la fonction sélectionnée avec la touche Marche ◊. L'appareil se met à l'arrêt si la fonction sélectionnée n'est pas démarrée dans les 2 minutes qui suivent.

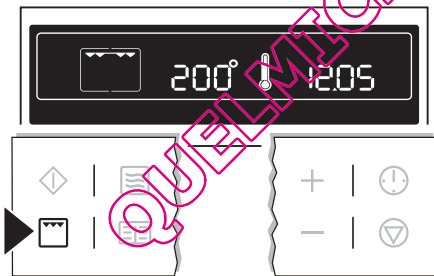
- Lorsque la fonction sélectionnée est démarrée, le four commence à chauffer ou la durée réglée commence à s'écouler.



- 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 la touche Marche ◀ n'est pas activée dans les 2 minutes 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 ⏹.

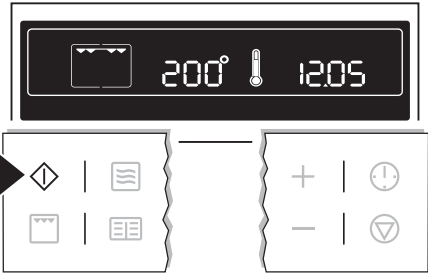
### Allumer le four

1. Appuyez sur la touche fonction gril ☀. La fonction four gril ☀ apparaît.



Un conseil de température s'affiche.

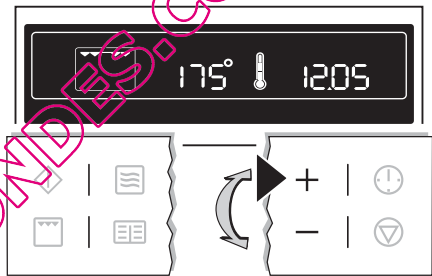
2. Appuyez sur la touche Marche ◀ pour démarrer la fonction gril four ☀.



### Modifier la température du four

Augmentez ou réduisez la température à l'aide de la touche + ou -.

Le réglage se fait par paliers de 5°C.



### Symbole du thermomètre

- La montée progressive du symbole thermomètre 🌡 indique quel est le degré auquel est parvenue la température du four.
- Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte.

### Éteindre le four

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



### Ventilateur de refroidissement

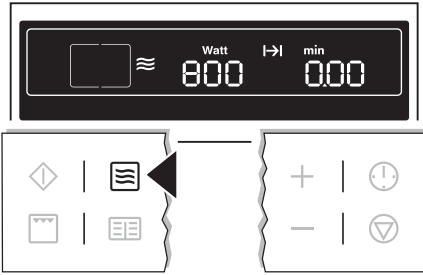
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir éteint le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil et s'éteint ensuite de lui-même.


## Fonctions du four


Fonction du four		Utilisation
	<b>Gril</b>	Pour <b>griller</b> des aliments plats <b>Toasten</b> .
	<b>Micro-ondes</b>	Pour <b>chauffer</b> des plats préparés et des boissons, pour <b>décongeler</b> de la viande ou des fruits et pour <b>faire cuire</b> des légumes et du poisson.
	<b>Fonction mixte</b>	Pour le mode de chauffage de la/des fonction(s) du four, la fonction <b>Micro-ondes</b> peut être activée. Les mets seront cuits et rôtis simultanément en très peu de temps.
	<b>Micro-ondes Départ rapide</b>	Départ rapide de la puissance maximum du micro-ondes avec l'appareil mis 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.

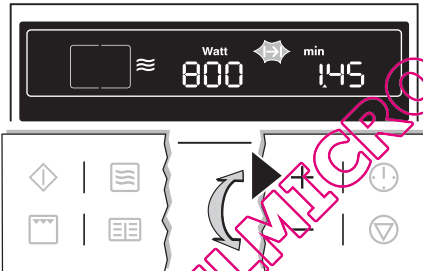
### Micro-ondes

1. Si besoin, mettez à l'arrêt l'appareil avec la touche Arrêt .
2. En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes 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.

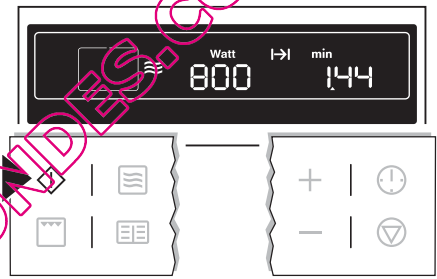
3. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche + ou -. Le Symbole de durée  s'allume.







- 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,

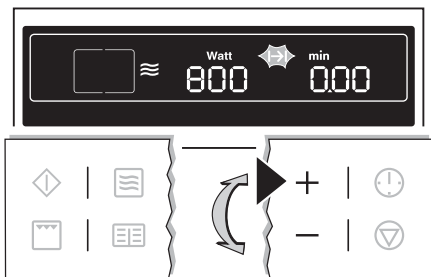
- au-delà de 20 minutes par paliers d'1 minute.
- La durée maximum pouvant être réglée est la suivante :
  - à 700 Watts, jusqu'à 1000 Watts 0 jusqu'à 7 minutes. 40 secondes,
  - à 100 Watts, jusqu'à 600 Watts 0 jusqu'à 59 minutes.

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



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

## 20 electrolux commande du four

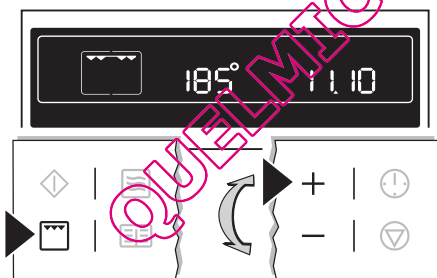


Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée I→I clignote et l'heure du jour apparaît.

Appuyez sur une touche quelconque.

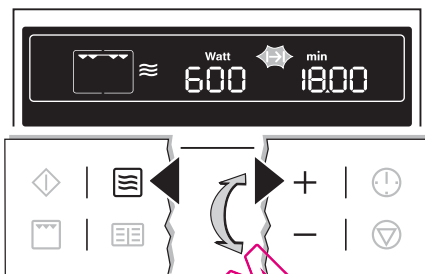
### Fonction mixte

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil avec la touche Arrêt (⏻).
2. Appuyez sur la touche gril (☀️). La fonction four gril (☀️) apparaît.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide de la touche + ou -.



4. En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes (☼), réglez la puissance de micro-ondes souhaitée (600 Watts maximum).

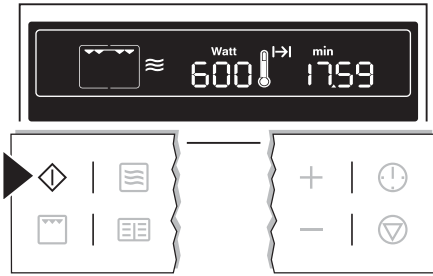
5. Réglez la durée voulue à l'aide de la touche + ou -. Le symbole de durée I→I clignote.



- 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 de 59 minutes.

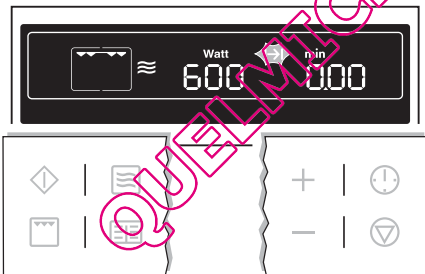
6. La durée réglée commence à s'écouler en appuyant sur la touche Marche (◀️). Le four et le micro-ondes sont en marche. Le Symbole de durée I→I s'allume.



- Pendant ce temps, la puissance peut être modifiée en appuyant sur la touche Micro-ondes [microwave icon].
- Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches Fonctions de l'horloge [clock icon] et + - .

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

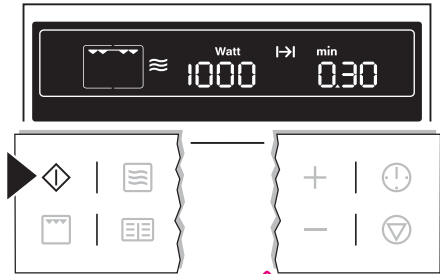
Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



### Micro-ondes Départ rapide

1. L'appareil peut être mis à l'arrêt en appuyant sur la touche Arrêt [stop icon].
2. Appuyez sur la touche Marche [diamond icon] jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.

fiche. L'appareil s'allume à une puissance de micro-ondes maximum.



- Chaque pression de la touche prolonge de 30 secondes la durée affichée. 7 minutes maximum à une puissance maximum de micro-ondes.

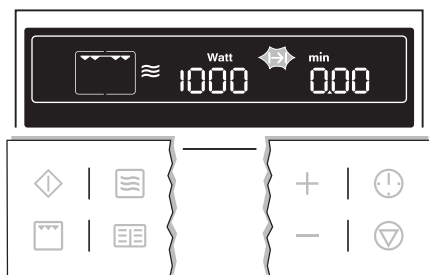
- Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches Fonctions de l'horloge [clock icon] et + - .

- En appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes [microwave icon], la puissance des micro-ondes peut être modifiée.

- En appuyant une fois sur la touche Arrêt [stop icon], le fonctionnement peut être interrompu. Le fonctionnement reprend son cours en appuyant sur la touche Marche [diamond icon]. L'appareil s'éteint en appuyant deux fois sur la touche Arrêt [stop icon].

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. L'appareil s'éteint. Le symbole de Durée [clock icon] 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
<b>1000 W</b> <b>900 W</b> <b>800 W</b> <b>700 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer des liquides</li> <li>• Faire bouillir au début d'une cuisson</li> <li>• Faire cuire des légumes</li> <li>• Faire cuire des aliments</li> <li>• Faire fondre de la gélatine et du beurre</li> </ul>
<b>600 W</b> <b>500 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongeler et chauffer des plats surgelés</li> <li>• Réchauffer des plats</li> <li>• Faire cuire des potées</li> <li>• Faire cuire des plats à base d'œufs</li> </ul>
<b>400 W</b> <b>300 W</b> <b>200 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poursuivre la cuisson de plats</li> <li>• Faire cuire des aliments délicats</li> <li>• Chauffer des aliments pour bébés</li> <li>• Faire gonfler du riz</li> <li>• Réchauffer des aliments délicats</li> <li>• Faire fondre du fromage</li> </ul>
<b>100 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongeler de la viande, du poisson, du pain</li> <li>• Décongeler du fromage, de la crème, du beurre</li> <li>• Décongeler des fruits et des gâteaux (tartes à la crème)</li> <li>• Laisser lever de la pâte au levain</li> <li>• Réchauffer des aliments froids et des boissons</li> </ul>

## Installation de la grille

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

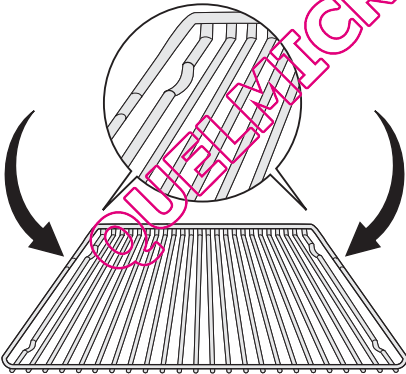
Tous les éléments à enfourner présentent une petite courbe concave vers le bas, à droite et à gauche.

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

**Installation de la grille :**

Placez la grille de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.

Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du gradin choisi.



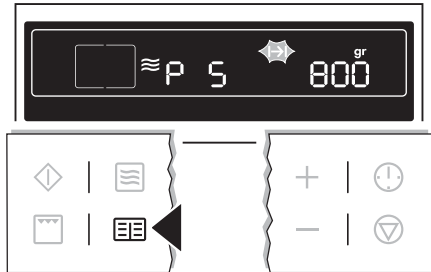
**Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.**

## Fonctions additionnelles

**Programmes micro-ondes**

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

1. L'appareil peut être mis à l'arrêt en appuyant sur la touche **Arrêt**.
2. En appuyant à plusieurs reprises sur la touche Programmes de cuisson/rôtissage, sélectionnez le programme souhaité (P1 à P10).



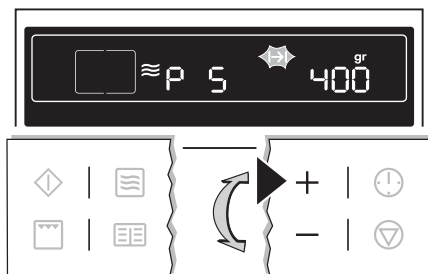
- Le poids pré-réglé "g" s'affiche Le symbole de Durée clignote.

**Poids = durée**

3. En appuyant sur la touche ou , l'affichage du poids peut être réglé en fonction du poids des aliments,

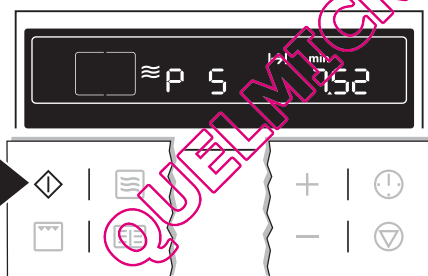
## 24 electrolux commande du four

100 g minimum, 1500 g maximum (P 5 à P10 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  $\diamond$ . Les symboles de Durée  $\rightarrow$  et "min" s'allument

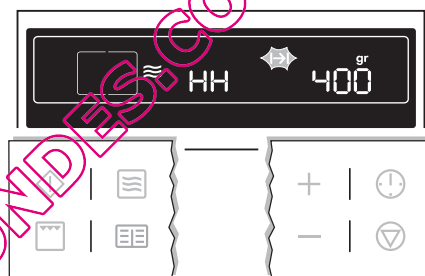


- Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée  $\rightarrow$  clignote.



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

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



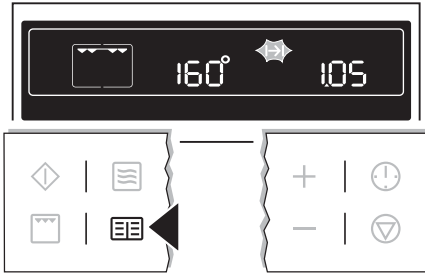
Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



### Fonction Mémoire

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


1. Réglez la fonction du four, la température et, si besoin, les fonctions de l'horloge Durée  $\rightarrow$  et/ou Fin  $\rightarrow$  ou réglez la puissance du micro-ondes et la durée  $\rightarrow$ .
2. Appuyez sur la touche Programmes Cuisson/Rôtissage  $\square$  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 .

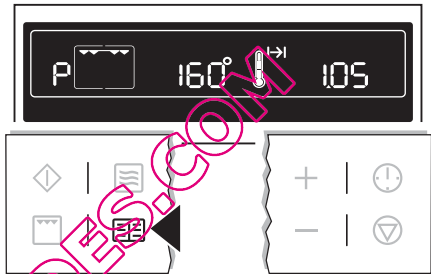



**Pour mémoriser un autre réglage, appuyez de nouveau sur la touche Programmes Cuisson/Rôtissage  pendant 2 secondes environ. Ce**

**nouveau réglage remplacera le réglage préalablement mémorisé.**

### Activer la fonction Mémoire

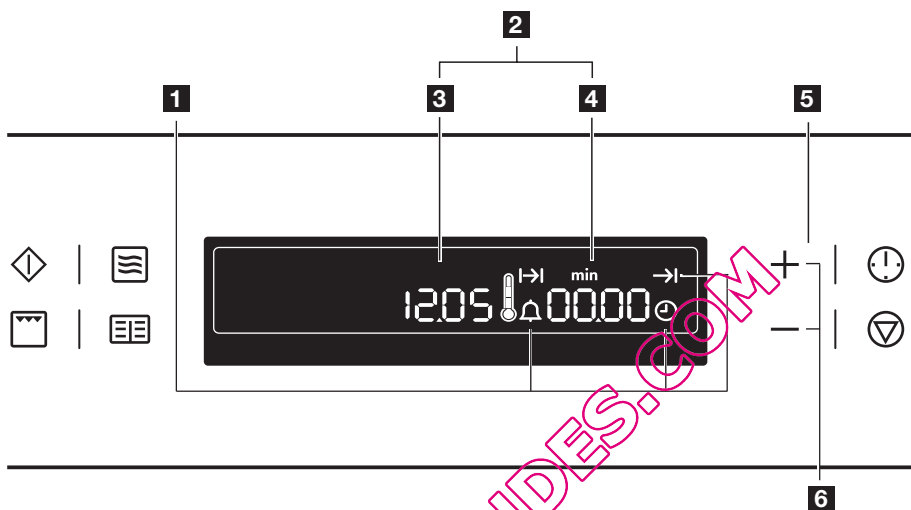
1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche Arrêt .
2. À l'aide de la touche Programmes Cuisson/Rôtissage , rappelez le réglage mémorisé.



3. Appuyez sur la touche Marche .

QUELMICROONDLES.COM

## 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

### **Minuterie** 🔔

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

### **Durée micro-ondes** |→| min

Pour régler la durée de fonctionnement du micro-ondes.

### **Durée** |→|

Pour régler la durée de fonctionnement du four.

### **Fin** →|




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

### **Heure du jour** 🕒



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



### **Informations générales**

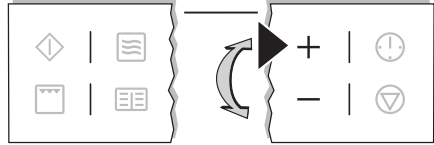
- Dès qu'une fonction Horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant 5 secondes environ. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de les modifier à l'aide de la touche + ou -.
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet à clignoter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


### Minuterie

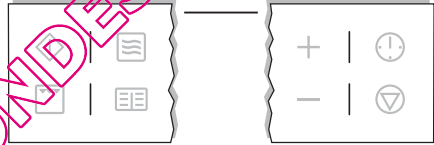
1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge  jusqu'à ce que le symbole de la Minuterie  clignote.




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

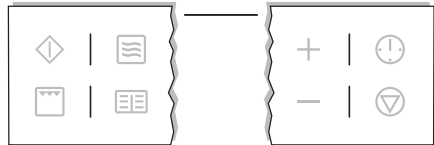


Après 5 secondes environ, l'indicateur affiche le temps restant. Le symbole de la Minuterie  s'allume.




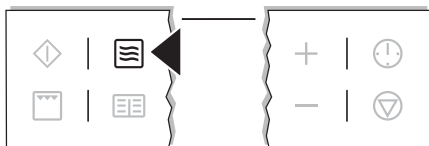
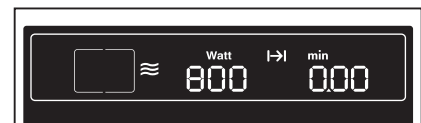
Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. "0.00" s'allume et le symbole de la Minuterie  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

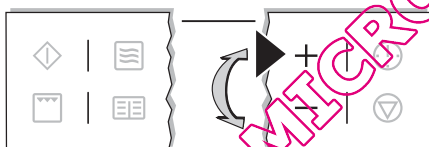
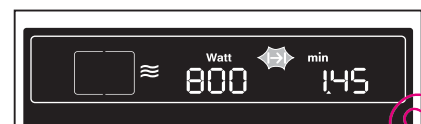


### Durée micro-ondes $\rightarrow$ min

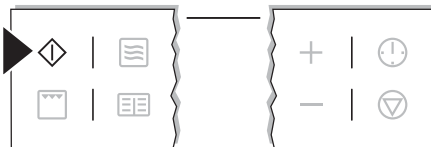
1. Sélectionnez la fonction micro-ondes et réglez la puissance en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes .



2. À l'aide de la touche  $+$  ou  $-$ , sélectionnez la durée de cuisson souhaitée. Le symbole de Durée  $\rightarrow$  min clignote.



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

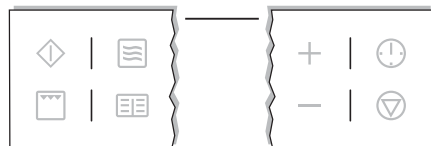
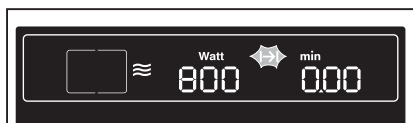


**En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge  $\rightarrow$  min, l'heure du jour actuelle peut être demandée. Pendant que le temps s'écoule, la durée peut être augmentée ou diminuée à l'aide des touches fonctions  $\rightarrow$  min et  $+$   $-$ .**

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

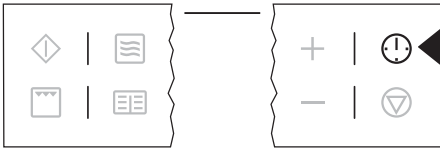
"0.00" s'affiche et le symbole de la durée  $\rightarrow$  min clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



**Durée** |→|

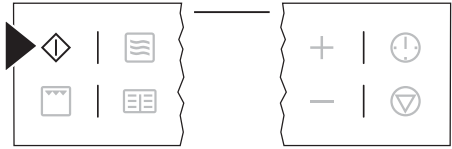
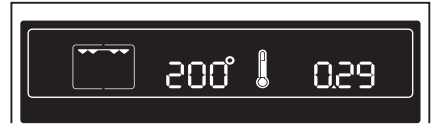
1. Sélectionnez une fonction du four et la température à l'aide de la touche + ou -.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge (🕒) jusqu'à ce que le symbole de Durée (⏱) clignote.



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



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

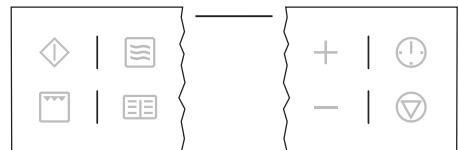


**En appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge (🕒), l'heure du jour actuelle peut être demandée.**

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 (⏱) clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

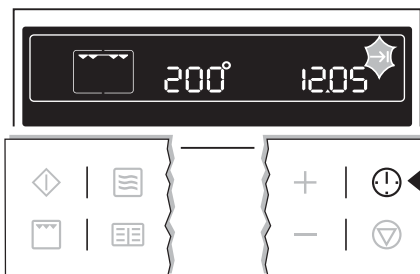


**Fin** →|

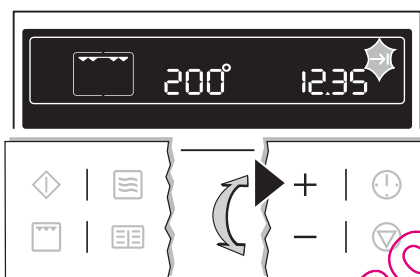
1. Sélectionnez une fonction du four et la température à l'aide de la touche + ou -.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge (🕒) jus-

### 30 electrolux **commande du four**

qu'à ce que le symbole de Fin→| clignote.

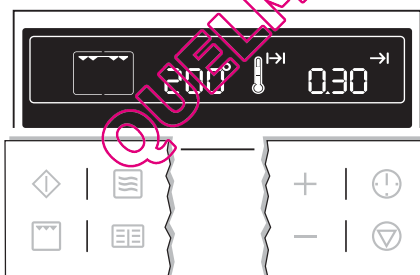


3. À l'aide de la touche + ou -, sélectionnez l'heure d'arrêt souhaitée.



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

Le four s'allume automatiquement.



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

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

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

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



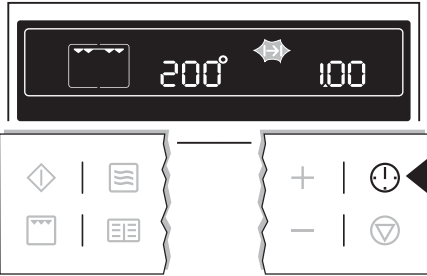
**Utilisation conjointe des fonctions Durée|→| et Fin→|**



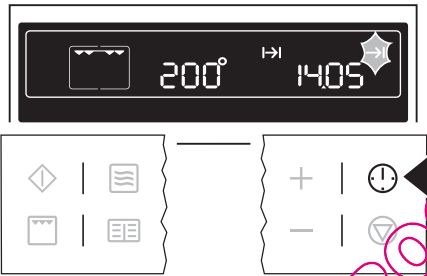
**Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Durée|→|et Fin→| lorsque le four doit se mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement à une heure différée.**

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

par exemple, 1 heure.



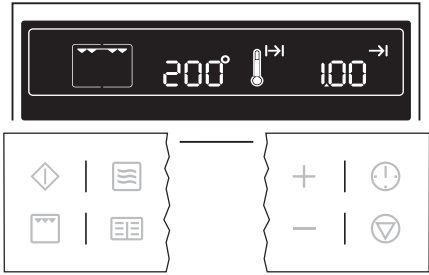
3. Avec la fonction Fin→, réglez l'heure de fin de cuisson. par exemple, 14h05.



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

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

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



### Autres fonctions

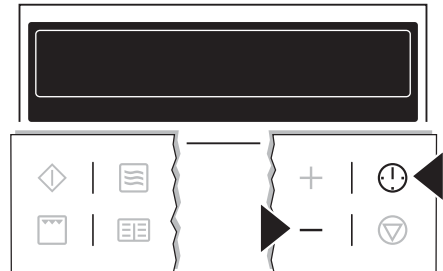
#### Désactiver l'affichage



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 mis à l'arrêt en appuyant sur la touche **Arrêt**. **Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.**
2. Maintenez la pression simultanément sur les touches des programmes de cuisson/rôtissage et jusqu'à ce que SAFE s'affiche.



La sécurité enfants est à présent activée.

#### Désactiver la sécurité enfants

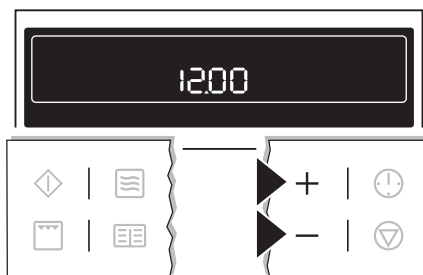
1. L'appareil peut être éteint en appuyant sur la touche **Arrêt**.
2. Maintenez la pression simultanément sur les touches des programmes de cuisson/rôtissage et jusqu'à ce que SAFE s'éteigne.

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

#### 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 sonore retentisse 2 secondes environ).





La sonnerie associée aux touches est à présent désactivée.

**Activer la sonnerie associée aux touches**

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

La sonnerie associée aux touches est de nouveau activée.

**Arrêt de sécurité du four**



**Si le four ne s'éteint après un certain temps ou si la température ne change pas, il s'arrête automatiquement.**

**Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote.**

**Le four s'éteint à une température de :**

30 - 120°C après 12,5 heures

120 - 200°C après 8,5 heures

200 - 230°C après 5,5 heures

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

**Mise en service après un arrêt automatique de sécurité**

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

Applications, tableaux et conseils

Gril

**Fonction du four : Gril avec température réglée sur le 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.
- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.

**Tableau des grillades**

Nature de l'aliment à griller	Gradin	Durée de cuisson	
		1er côté	2e côté
Boulettes de viande	3	12-15 min.	9-12 min.
Filet de porc	2	10-12 min.	6-10 min.
Saucisses à griller	3	12-16 min.	8-10 min.

Nature de l'aliment à griller	Gradin	Durée de cuisson	
		1er côté	2e côté
Steaks de filet de bœuf ou de veau	3	12-15 min.	8-12 min.
Toasts <sup>1)</sup>	3	6-8 min.	3-5 min.
Toasts avec garniture	2	8-10 min.	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans plaque

### Micro-ondes

#### Consignes de fonctionnement

##### 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. **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 du beurre, de parts de gâteau, de fromage blanc

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

##### Décongélation de fruits, de légumes

- Ne faites pas entièrement décongeler les fruits et légumes crus devant être ultérieurement traités dans l'appareil mais à température ambiante.

- Les fruits et légumes destinés à être cuits peuvent cuire à une puissance de micro-ondes supérieure, sans avoir été décongelés au préalable.


**Plats cuisinés**


- Les plats cuisinés sous emballage en métal ou barquettes en plastique avec couvercle en métal ne doivent être décongelés ou chauffés au micro-ondes

uniquement si leur étiquetage indique qu'ils sont décongelables au micro-ondes.

- Respectez impérativement les consignes du fabricant imprimées sur l'emballage (par exemple, enlevez les couvercles en métal et recouvrez d'un film plastique).

**Vaisselle et matériaux adaptés**

Vaisselle/matériau	Micro-ondes			Four gril 
	Décongé- lation	Ré- chauf- fage	Cuis- son	
Verre et porcelaine résistant aux températures élevées (sans parties en métal, par exemple, verre Pyrex, Jenaer)	X	X	X	X
Verre et porcelaine ne résistant pas aux températures élevées <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses (par exemple, Arcoflam), grille	X	X	X	X
Céramique <sup>2)</sup> , grès <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Matière plastique résistant jusqu'à 200°C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Feuille fraîcheur	X	--	--	--
Film de cuisson avec fermeture adaptée pour micro-ondes <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Plats à rôti en métal, par exemple, émail, fonte	--	--	--	X
Moules avec revêtement en téflon ou silicone <sup>3)</sup>	--	--	--	X

Vaisselle/matériau	Micro-ondes			Four gril 
	Décongélation	Réchauffage	Cuisson	
Plaque à pâtisserie	--	--	--	<b>X</b>
Plats à brunir, par exemple, Plateau Crostino ou Crunch	--	<b>X</b>	<b>X</b>	--
Plats cuisinés préemballés <sup>3)</sup>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

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 adaptés individuellement. Les règles générales à suivre sont les suivantes :

**Quantité multipliée par deux = temps pratiquement multiplié par deux**

- Lors du réchauffage au micro-ondes, la chaleur se génère au cœur des aliments. C'est la raison pour laquelle les aliments ne peuvent pas être réchauffés en tous points uniformément. Les aliments réchauffés doivent donc être remués ou tournés, notamment si en grande quantité.
- Le **temps de repos** est précisé dans les tableaux. Laissez les aliments dans l'appareil ou en dehors pour laisser la chaleur se répartir uniformément à l'intérieur.
- Pour le riz, les meilleurs résultats de cuisson s'obtiennent en le faisant cuire dans des récipients plats et larges.

**Tableau de cuisson au micro-ondes**

Plat	Décongélation				Remarques
	Quantité g	Puissance Watts	Durée min.	Temps de repos min.	
<b>Viande</b>					
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
Goulache	500	200	10-15	10-15	Tourner de temps en temps, ôter les morceaux décongelés
<b>Volaille</b>					
Poulet	1000	200	25-30	10-20	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
Blanc de poulet	100-200	200	3-5	10-15	Tourner de temps en temps, recouvrir les endroits décongelés avec du papier alu
Cuisse de poulet	100-200	200	3-5	10-15	Tourner de temps en temps, recou-

Plat	Décongélation				
	Quantité g	Puissance Watts	Durée min.	Temps de repos min.	Remarques
					virer 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
<b>Poisson</b>					
Poissons entiers	500	100	10-15	15-20	Tourner de temps en temps
Filet de poisson	500	100	10-12	15-20	Tourner de temps en temps
<b>Saucisse</b>					
Tranches de saucisse	100	100	2-4	20-40	Tourner de temps en temps
<b>Produits laitiers</b>					
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

Plat	Décongélation				
	Quantité g	Puis- sance Watts	Micro-ondes		Remarques
Durée min.			Temps de re- pos min.		
					la moitié du temps réglé
Crème	200	100	7-12	20-30	Enlever le couvercle en alu, remuer de temps en temps
<b>Gâteau/gâteaux secs</b>					
Pâte levée	1 mor- ceau	100	2-3	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau au fromage blanc	1 mor- ceau	100	2-4	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau (tarte à la crème)	1 mor- ceau	100	1-2	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau sec (par exemple, gâteau moelleux)	1 mor- ceau	100	2-4	15-20	Retourner l'assiette de temps en temps
Gâteau aux fruits	1 mor- ceau	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

Plat	Décongélation				
	Quantité g	Puis- sance Watts	Micro-ondes		Remarques
Durée min.			Temps de re- pos min.		
<b>Fruits</b>					
Fraises	300	100	8-12	10-15	Décongeler à cou- vert, remuer de temps à autres
Prunes, poires, framboises, gro- seilles, abricots	250	100	8-10	10-15	Décongeler à cou- vert, remuer de temps à autres
<b>Faire fondre</b>					
Chocolat / Glacis	150	600	2-3	---	Remuer de temps en temps
Beurre	100	200	2-4	---	Remuer de temps en temps
<b>Réchauffer</b>					
Aliments pour bé- bés en petits pots	200	300	2-3	---	Remuer de temps en temps, contrô- ler la température !
Lait pour bébés (biberon de 180 ml)	200	1000	0:20- 0:40	---	Introduire une cuil- lère dans le bibe- ron, remuer, con- trôler la tempéra- ture !
Plats cuisinés	400-500	600	4-6	5	Enlever l'éventuel couvercle en alu, retourner de temps à autres
Plats cuisinés sur- gelés	400-500	400	14-20	5	Enlever l'éventuel couvercle en alu,



Plat	Décongélation				
	Quantité g	Puis- sance Watts	Micro-ondes		Remarques
Durée min.			Temps de repos min.		
					retourner de temps à autres
Lait	1 tasse environ 200 ml	1000	1:15-1:45	---	Mettre une cuillère dans le récipient
Eau	1 tasse environ 200 ml	1000	1:30-2	---	Mettre une cuillère dans le récipient
Sauce	200 ml	600	1-2	---	Remuer de temps en temps
Potage	300 ml	600	2-4	---	Remuer de temps en temps

Plat	Cuisson				
	Quantité g	Puis- sance Watts	Micro-ondes		Remarques
Durée min.			Temps de repos min.		
Poissons entiers	500	500	8-10	---	Faire cuire à couvert, tourner le récipient plusieurs fois
Filet de poisson	500	500	6-8	---	Faire cuire à couvert, tourner le récipient plusieurs fois

Plat	Cuisson				Remarques
	Quantité g	Puissance Watts	Micro-ondes		
			Durée min.	Temps de repos min.	
Légumes, cuisson de brève durée, frais <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	500	600	18-24	---	Verser 50 ml environ d'eau, faire cuire à découvert, remuer de temps en temps
Pommes de terre à l'eau	800 g + 600 ml	1000	5-7	300 W / 15- 20	Cuire à découvert, remuer de temps en temps
Riz	300 g + 600 ml	1000	4-6	---	Cuire à découvert, remuer de temps en temps

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





**Tableau fonction mixte**

**Fonctions du four : Gril + micro-ondes**



Plat	Plats de cuisson/ rôtis	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
2 moitiés de poulet 2 x 600 g	Plat en verre résistant aux températures élevées sur grille	☐☐☐☐ + ☐☐☐☐	220	300	2	40	Après 20 minutes, tourner 5 min. temps de repos
Gratin de pommes de terre 1000 g	Plat en verre résistant aux températures élevées sur grille	☐☐☐☐ + ☐☐☐☐	200	300	2	40	10 min. temps de repos
Rôti de porc 1100 g	Plat en verre résistant aux températures élevées sur grille	☐☐☐☐ + ☐☐☐☐☐☐	200	300	1	70	Tourner 1 fois temps de repos 10 min.
Tarte aux pommes (spécialité suisse)	Plateau en verre Crunch, avec pâte temps de repos 5 min. max. / Préchauf-	☐☐☐☐ + ☐☐☐☐	220	400	---	25	Tourner de temps en temps

## 44 electrolux applications, tableaux et conseils

Plat	Plats de cuisson/ rôti	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
	fer 1000 W, tourner 1 fois						
Tarte au fromage blanc surgelée, 2 x 70 g	Plateau en verre Crunch, 4 minutes max. / Préchauffer 700 W, tourner 1 fois		230	200	---	25	Tourner de temps en temps
Pain de mie farci de jambon et de fromage surgelé, 2 x 100 g	Plateau en verre Crunch, 4 min. max. / Préchauffer 700 W, tourner 1 fois		230	200	---	20	Tourner de temps en temps, retourner après 15 minutes
Hamburger surgelé, 2 x 90 g	Plateau en verre Crunch, 4 min. max. / préchauffer 700 W, tourner 1 fois		230	300	---	20	tourner de temps en temps, retourner après 12 min.
Pizza surgelée, Ø	Plateau en verre Crunch, 4		230	200	---	15	retourner de temps en temps

Plat	Plats de cuisson/ rôti	Fonction du four	Temp. en °C	Micro-ondes Watts	Gratin	Durée en min.	Remarques
26 cm x 320 g	min. max. / préchauffer 700 W, tourner 1 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 : <b>Quantité multipliée par deux = temps pratiquement multiplié par deux</b> <b>Quantité diminuée de moitié = temps diminué de moitié</b>
L'aliment a trop séché.	Choisissez 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.	Choisissez 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.	Sélectionnez une puissance inférieure et une durée plus longue la prochaine fois. Remuez de temps en temps les liquides, par exemple, les potages.

### 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 Watts	Gradin	Durée min.	Temps de repos min.	Remarque
Crème aux œufs (12.3.1)	300	Fond en verre	30-40	120	Tourner le moule une fois à mi-cuisson
Pâte à biscuit (12.3.2)	600	Fond en verre	8-10	5	
Cuire un rôti de viande hachée (12.3.3)	500	Fond en verre	20-22	5	Recouvrir, tourner le moule une fois à mi-cuisson
Décongeler de la viande hachée (13.3.)	100	Fond en verre	15-20	5	Tourner à la moitié du temps réglé, ôter les morceaux décongelés
Décongeler des framboises (B.2.1)	100	Fond en verre	11-13	5	Recouvrir









### Programmes

Le programme dispose de 10 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.

Pro-gram-me	Fonc-tion	Recette	Préré-glage	Poids		Durée selon pré-ré-glage	Fonc-tion main-tien au chaud "HH"
				min.	max.		
<b>P 1</b>	la dé-con-gé-lation d'ali-	volaille 	1 000 g	100 g	1 500 g	19 min. 40 sec.	Non

Programme	Fonction	Recette		Poids			Durée selon pré-gelage	Fonction maintien au chaud "HH"
				Pré-gelage	min.	max.		
	ments 							
P 2		Viande		800 g	100 g	1 500 g	17 min. 36 sec.	Non
P 3		poisson		1 000 g	100 g	1500 g	15 min. 20 sec.	Non
P 4		Pain		500 g environ	100 g envi- ron	1500 g envi- ron	laissez lever pendant 6 minu- tes envi- ron	Non
P 5	Faire cuire 	Légumes congelés de petites dimensions + 50 ml d'eau		800 g environ	100 g envi- ron	1 000 g	15 min. 44 sec.	Oui
P 6		Légumes congelés de grandes dimensions + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	22 min. 56 sec.	Oui

Programme	Fonction	Recette	Préréglage	Poids		Durée selon préglage	Fonction maintien au chaud "HH"	
				min.	max.			
P 7		Légumes frais de petites dimensions + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	laissez lever pendant 24 minutes environ	Non
P 8		Légumes frais de grandes dimensions + 50 ml d'eau		800 g	100 g	1 000 g	26 min. 40 sec.	Non
P 9		Pommes de terre + 100 ml d'eau		600 g	100 g	1 000 g	17 min. 12 sec.	Non
P 10		poisson		1 000 g	100 g	1 000 g	21 min. 40 sec.	Oui

## Nettoyage et entretien



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



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





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



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

### Extérieur du four

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

### Intérieur du four

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

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



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



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

### Accessoires

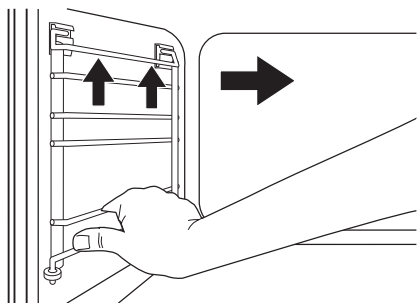
Rincez les accessoires (grille, plaque, plat, etc.) après chaque utilisation et séchez-les soigneusement. Un bref trempage facilite le nettoyage.

### Grille d'enfournement

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

### Enlever un gradin

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



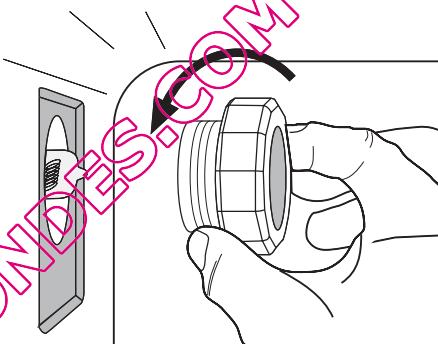
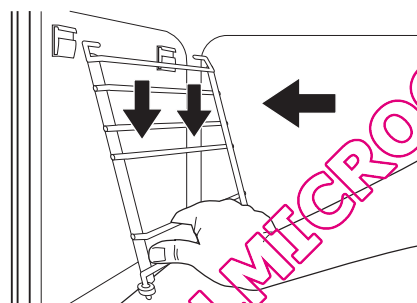
**Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.**

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

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

### **Mettre en place le gradin**

Pour la repose, remettez la grille dans les supports.



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

### Éclairage du four



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



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



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

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

## Que faire si...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Allumer le four
	L'heure du jour n'est pas réglée	Régler l'heure du jour
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement	Contrôler tous les réglages
	Le dispositif d'arrêt de sécurité du four s'est déclenché	Consulter le chapitre intitulé Dispositif d'arrêt de sécurité
	La sécurité enfants est activée.	Désactiver la sécurité enfants
	Le fusible de sécurité de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché	Contrôler le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, contacter un électricien agréé
	Le micro-ondes ne marche pas	La porte du four n'est pas fermée
Les joints de porte et leur surface sont souillés		Nettoyer les joints de porte et leur surface
La touche Marche n'a pas été activée		Appuyer sur la touche Marche
L'éclairage du four est défectueux	L'ampoule du four est grillée	Remplacer l'ampoule du four
Le symbole "d" s'affiche et le four ne chauffe pas - Le ventilateur ne fonctionne pas	La fonction d'essai est activée	Éteindre l'appareil. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que le voyant "d" s'éteigne

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au pro-**

blème, veuillez vous adresser à votre concessionnaire ou au service après-vente.



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



En cas de manipulation erronée de la part de l'utilisateur, le déplace-

ment d'un technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même pendant la période de validité de la garantie.



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

## Instructions d'installation



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

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

Consignes de sécurité pour l'installateur

- Pour l'installation électrique, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une

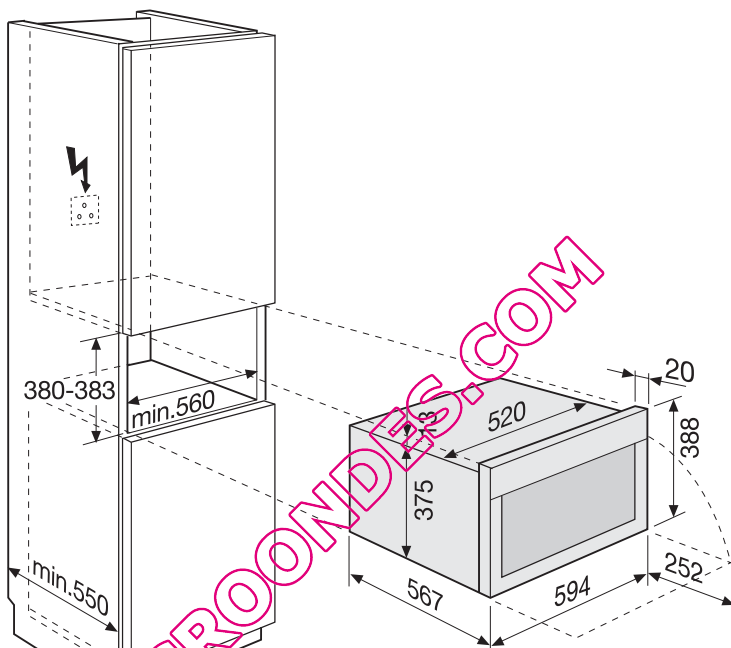
ouverture des contacts de 3 mm, au niveau de tous les pôles.

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

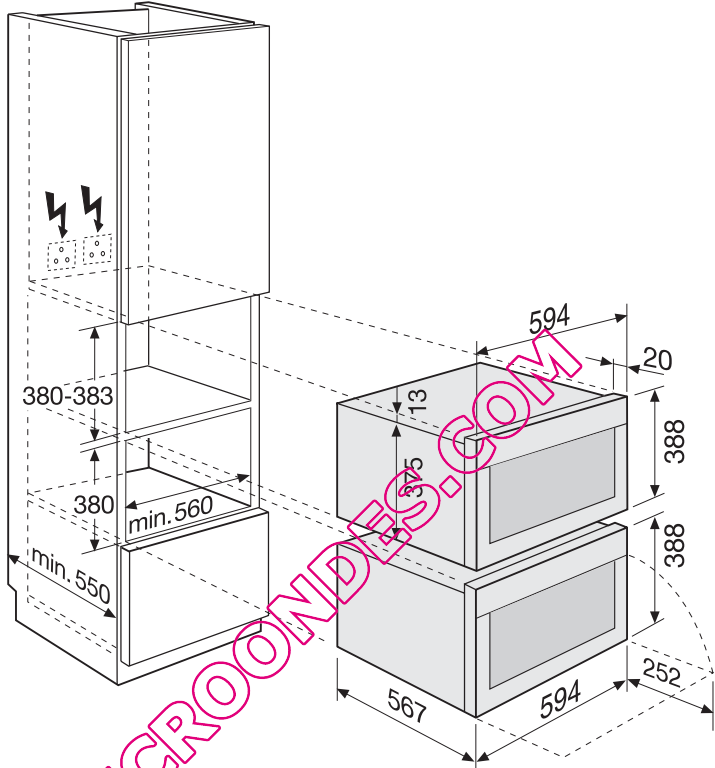
- La connexion électrique par l'intermédiaire d'une prise doit être prévue au niveau du bâtiment de façon à ce que la prise soit placée hors de l'espace coordonné.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage.

- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à la norme DIN 68930.

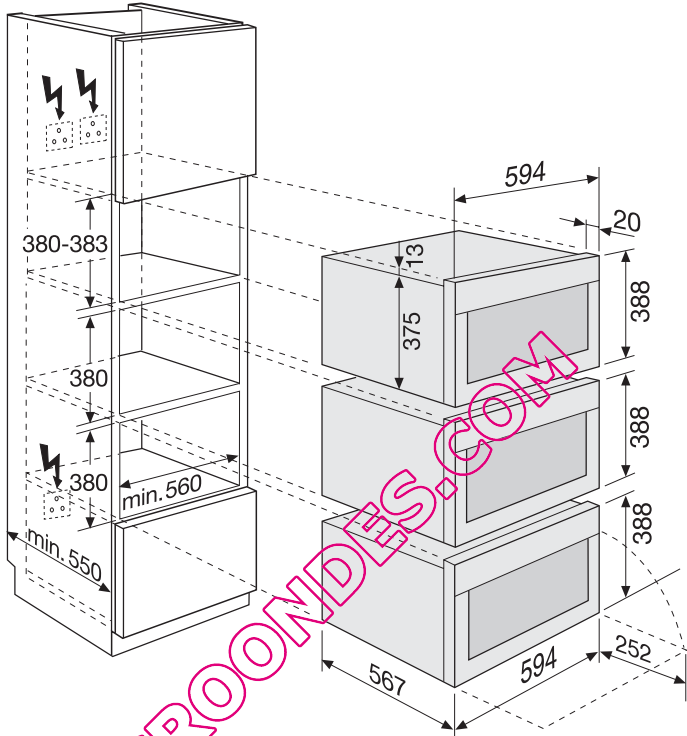
1a

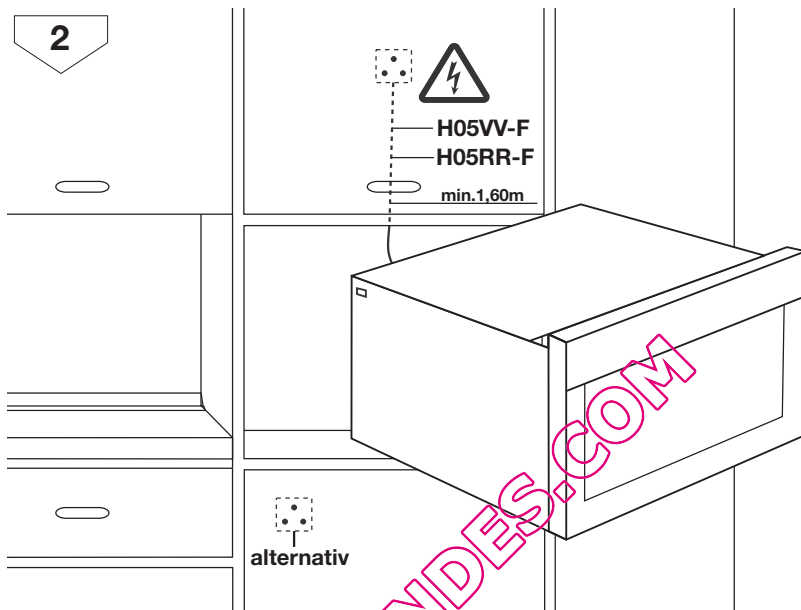


1b



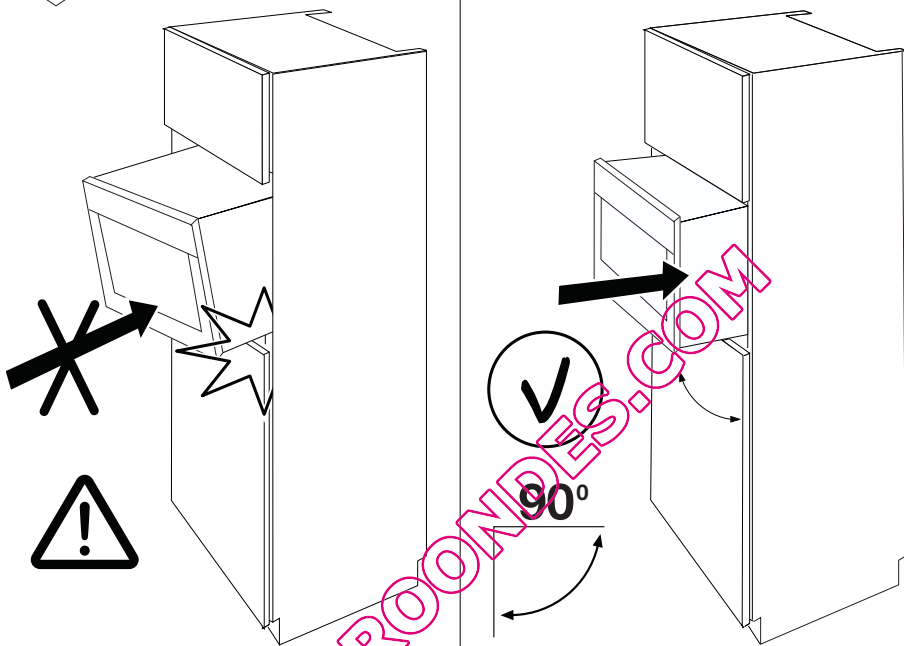
1c



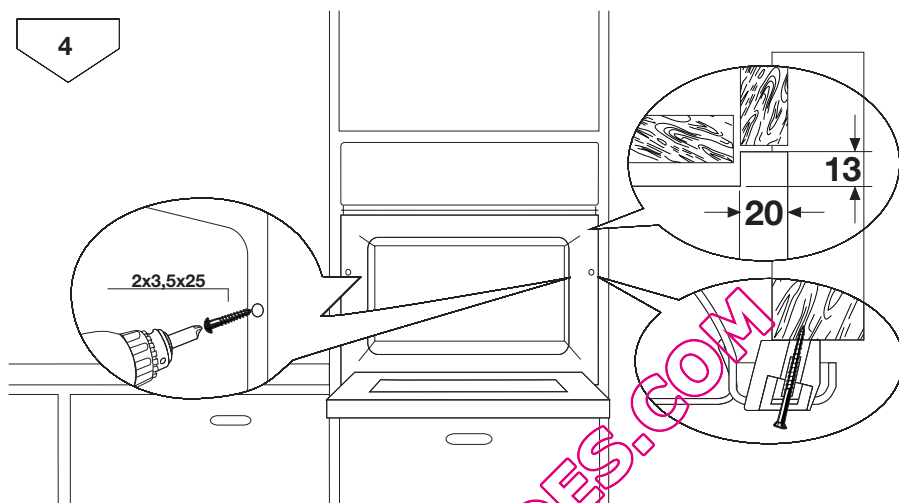





3



QUELMICROONDIES.COM



## Élimination

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre

commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



**Emballage**  
**Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les parties en plastique portent les symboles internationaux tels que, par exemple, PE, PS etc., . Jetez les matériaux d'emballage dans le conteneur prévu à cet effet dans le centre de collecte des déchets de votre commune.**



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

**Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.**

## **FR** Garantie/service-clientèle

### **FRANCE**

#### **Garantie**

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

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

#### **Si vous devez nous contacter**

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

#### **AVANT L'ACHAT**

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

#### **APRÈS L'ACHAT**

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens.

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

A bientôt !

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

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](mailto:info.conso@electrolux.fr)

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)




E-MAIL : [ehp.consommateur@electrolux.fr](mailto: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[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensessteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budejovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	<a href="http://www.electrolux.fr">www.electrolux.fr</a>	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)

		
Latvija	+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	Kierziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	

		
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул. Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

## Service Après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre " Que faire si ...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre service après-vente ou à l'un de nos partenaires.

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

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

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

Désignation du modèle :

.....

PNC : .....

S-No : .....

QUELMICROONDES.COM

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

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

QUELMICROONDES.COM