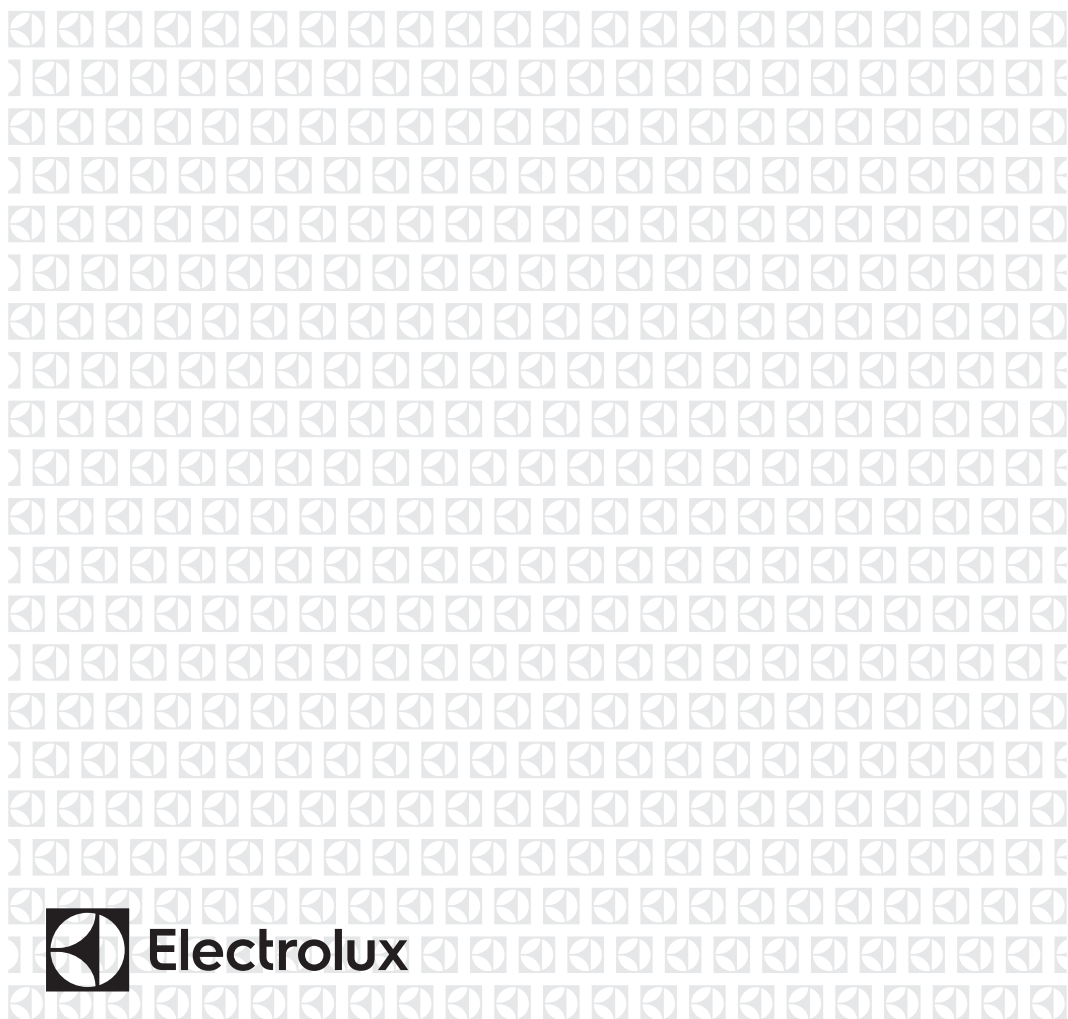


EB3SL90KCN
EB3SL90KSP
EB3SL9KCN
EB3SL9KSP



FR Four à micro-ondes combiné

Notice d'utilisation



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	17
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	17
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
11. CONSEILS.....	20
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	38
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	39
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	41
15. GARANTIE.....	41

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques situées dans la cavité peuvent produire des arcs électriques.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.

- Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation

de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits

causent des taches qui peuvent être permanentes.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des

produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.
- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.8 Mise au rebut



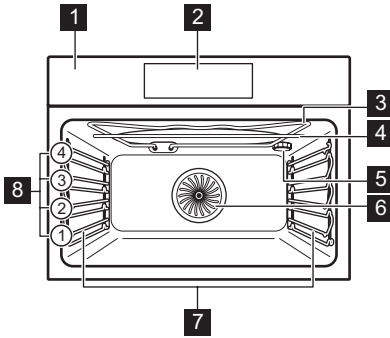
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

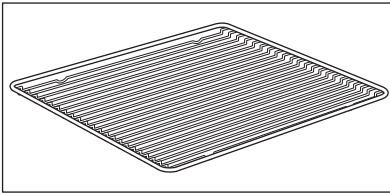
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille amovible
- 8 Positions de la grille

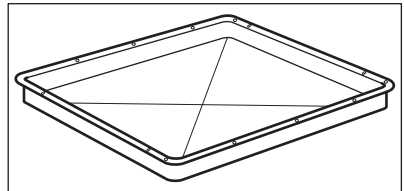
3.2 Accessoires

Grille métallique



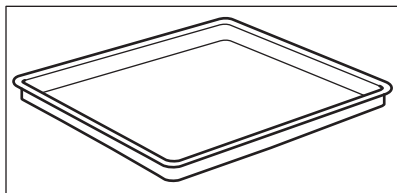
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



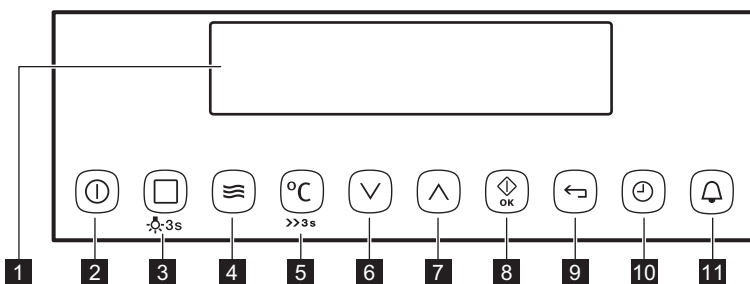
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plateau de cuisson en verre









4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

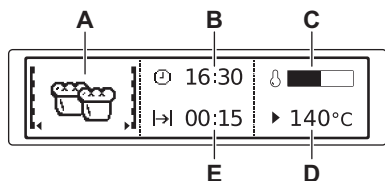


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage
2	MARCHE/ ARRÊT	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
3	Modes De Cuisson ou Recettes	Pour allumer et éteindre l'appareil.
4	Fonction Micro-ondes	Appuyez une fois sur la touche sensible pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Recettes. Appuyez à nouveau sur la touche sensible pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Recettes. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
5	Sélection de la température	Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est éteint. Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes avec la fonction : Durée pendant plus de 7 minutes et en mode Combi, la puissance du Micro-ondes ne peut pas dépasser 600 W.
6	°C	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil.






Touche sensitive	Fonction	Commentaire
6 	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7 	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	OK/Départ rapide micro-ondes	Pour confirmer la sélection ou les réglages. Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est éteint.
9 	Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10 	Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir, Set + Go.
11 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.




4.2 Affichage



- A. Mode de cuisson ou fonction Micro-ondes
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température ou puissance du micro-ondes
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	Commentaire
	Minuteur	Cette fonction est activée.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.

Symbole		Fonction
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∇ et \wedge pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Chaleur Et Tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur \wedge ou ∇ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur \diamond pour confirmer.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus




1. Allumez le four.
2. Appuyez sur ∇ ou \wedge pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur \diamond pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.





À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche \leftarrow .









6.2 Présentation des menus







Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes De Cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
 Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.




Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.

Sous-menu pour : Réglages De Base







Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
 Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongement De La Cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage Contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.



Symbole / Élément de menu	Description
 Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
 Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Modes De Cuisson




Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tour-nante	Pour faire cuire sur un seul niveau du four et pour déshydrater des aliments.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo Gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

6.4 Programmes Spéciaux


Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Levée de pâte/pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
 Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Mode de cuisson	Utilisation
 Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.



6.5 Réglage d'un mode de cuisson



1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes De Cuisson.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur  pour confirmer.



6.6 Fonctions du micro-ondes


Fonctions	Description
Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Utilisez-la pour réchauffer des plats et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
Combi	Utilisez cette fonction pour faire fonctionner le mode de cuisson et le mode micro-ondes en même temps. Utilisez-la pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer.
Démarrage rapide	Utilisez-la pour activer la fonction Micro-ondes d'un simple geste en appuyant sur le symbole  avec la puissance de micro-ondes maximale et un temps de fonctionnement court : 30 secondes.


6.7 Réglage de la fonction Micro-ondes






1. Retirez tous les accessoires.
2. Allumez le four.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction Micro-ondes.
4. Appuyez sur . La fonction : Durée est réglée sur 30 secondes et le micro-ondes démarre.

 Chaque pression sur la touche  ajoute 30 secondes à la fonction : Durée.


 Si vous n'appuyez pas sur , le four s'éteint au bout de 20 secondes.




5. Appuyez sur  pour régler la fonction : Durée. Reportez-vous au chapitre « Réglage des fonctions de l'horloge ».

 Le réglage maximal pour la durée de la fonction : Durée est de 90 minutes.


 Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (appuyez sur la touche  puis sur  ou ) et la fonction : Durée  à tout moment lorsque la fonction Micro-ondes est en cours.


6. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. La fonction Micro-ondes s'arrête automatiquement. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

 Pour désactiver la fonction Micro-ondes, appuyez sur .

 Si vous appuyez sur  ou si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur .



6.8 Réglage de la fonction Combi


1. Activez un mode de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Réglage d'un mode de cuisson ».
2. Appuyez sur  et répétez les étapes du réglage de la fonction Micro-ondes.


 Pour certaines fonctions, la fonction micro-ondes commencera dès que la température réglée sera atteinte.


Fonctions non disponibles avec la fonction Combi : Programmes Préférés, Fin, Set + Go, Chaleur Et Tenir.

6.9 Réglage de la fonction Démarrage rapide

1. Si nécessaire, appuyez sur  pour éteindre le four.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction Démarrage rapide.

Chaque pression sur la touche  ajoute 30 secondes à la Durée.

 Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (reportez-vous au chapitre « Réglage de la fonction Micro-ondes »).

3. Appuyez sur  pour régler la durée de la fonction : Durée. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge », paragraphe « Réglage des fonctions de l'horloge ».

6.10 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.








6.11 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette

chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	<p>Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez également l'activer lorsque le four est éteint.</p> <p>Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur  pour démarrer.</p>
 Durée	<p>Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).</p>
 Fin	<p>Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).</p>

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.







Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur  pour confirmer. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

7.3 Chaleur Et Tenir



Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur Et Tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction dans le menu : Réglages De Base.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.

4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.
5. Appuyez sur  pour confirmer.

À la fin de la fonction programmée, un signal retentit.
La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.


8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES





AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes avec Recettes Automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.
Appuyez sur la touche  pour confirmer.

3. Sélectionnez la catégorie et le plat.
Appuyez sur  pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur  pour confirmer.



Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons Traditionnelles, le four utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Installation des accessoires

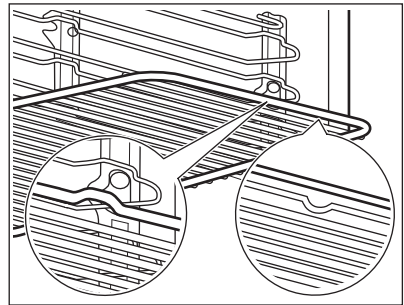
Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

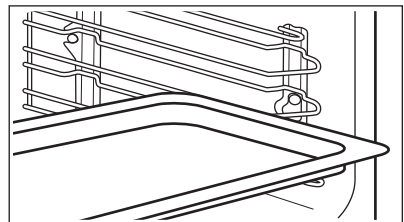
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



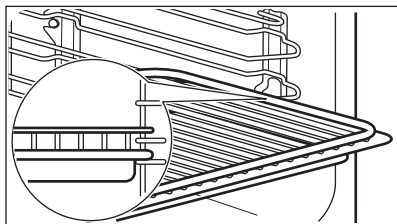
Plateau de cuisson:

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



i Tous les accessoires sont dotés de petites indentations dans le bas des bords droit et gauche afin d'augmenter la sécurité. Assurez-vous toujours que ces indentations se situent à l'arrière de le four. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

Plateau en verre du micro-ondes :



ATTENTION!

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Retirez cet accessoire lorsque vous utilisez une autre fonction, par ex. le gril ou le gril + micro-ondes.

Placez cet accessoire en bas de la cavité. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.

Utilisez toujours le plateau en verre du micro-ondes lorsque la fonction micro-ondes est activée. Il est indispensable pour faire chauffer des aliments ou des liquides.



AVERTISSEMENT!

Le plateau en verre du micro-ondes peut devenir chaud lorsque le four est en cours d'utilisation.


10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES










10.1 Programmes Préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

i Vous ne pouvez pas sauvegarder les fonctions Micro-ondes et micro-ondes combiné dans vos programmes préférés.



Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.

4. Appuyez sur  pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur . La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder. Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , et appuyez sur  pour remplacer un programme existant.




Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur  pour confirmer.






10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur  et  à la fois jusqu'à l'apparition d'un message. Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque le four est en fonctionnement.





1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur  pour confirmer. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur  pour confirmer.



Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur  pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.



- Touches Verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages De Base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
50 - 96	12,5



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage Four, Durée, Fin.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - lorsque le four est allumé.
 - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
- si le four est éteint et que vous sélectionnez la fonction : Minuteur Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four.

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

11.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, en bas de la cavité.

Placez les aliments sur une assiette en bas de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans le biberon ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans le four sans aucun emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance et une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas le four pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Piquez plusieurs fois les aliments comportant une peau avec une fourchette avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Après avoir éteint le four, sortez et laissez reposer les aliments pendant quelques minutes.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en

plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'écouler.

Retirez les morceaux décongelés en allant.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

11.3 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles avec les micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Ustensile de cuisine/matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes
	Décon-gélation	Réchauffage Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décorations en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni vernis contenant du métal	✓	✓	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C (vérifiez toujours les caractéristiques du récipient en plastique avant utilisation)	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film de rôtissage avec fermeture sécurisée pour le micro-ondes (veuillez toujours vérifier les caractéristiques du film avant utilisation)	✓	✓	X

Ustensile de cuisine/matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes
	Décon-gélation	Réchauffage Cuisson	
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	✓
Moules à gâteau, laqués noirs ou revêtements en silicone (vérifiez toujours les caractéristiques des moules avant utilisation)	X	X	✓
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp »	X	✓	X

11.4 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien Au Chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-Plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du

temps de chauffage, changez-les de place.

11.5 Cuisson

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.6 Conseils de pâtisserie

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau s'affaisse et devient mou, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

11.7 Cuisson sur un seul niveau du four

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	160 - 170	50 - 60	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	150 - 170	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	160 - 180	25 - 40	1
Pâte à tarte brisée ¹⁾	170 - 190	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	150 - 170	20 - 25	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tarte aux pommes (recouverte)	160 - 180	50 - 60	1
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	180 - 190	65 - 80	1
Tarte salée (par ex., Quiche lorraine)	170 - 190	30 - 70	2
Gâteau au fromage	160 - 180	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tresse/couronne de pain	160 - 180	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	160 - 180	40 - 60	1
Pain (pain de seigle)	180 - 200	45 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	170 - 190	30 - 40	2
Gâteau roulé 1)	200 - 220	8 - 15	2
Crumble (sec)	160 - 180	20 - 40	2
Gâteau au beurre/sucre 1)	180 - 200	15 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée/génoise)	160 - 180	25 - 50	2
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	170 - 190	40 - 80	2
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, amandes effilées)	150 - 170	40 - 80	2
Pizza (bien garnie) 1)	190 - 210	20 - 40	2
Pizza (pâte fine) 1)	230	12 - 20	2
Pain plat 1)	230	10 - 20	2
Tartes flambées (Suisse)	190 - 210	35 - 50	2

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	160 - 180	6 - 20	2
Petits sablés à la douille	160	10 - 40	2
Biscuits à base de génoise	160 - 180	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	2
Macarons	100 - 120	30 - 60	2
Petits gâteaux briochés	160 - 180	20 - 40	2
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	180 - 200	20 - 30	2
Petits pains	210 - 230	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plaque) ¹⁾	170	20 - 30	2

¹⁾ Préchauffez le four.

11.8 Soufflés et gratins

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	180 - 200	30 - 50	1
Lasagnes	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes ¹⁾	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes gratinées ¹⁾	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	160 - 170	30 - 60	1
Gratin de pommes de terre	180 - 200	40 - 50	2

¹⁾ Préchauffez le four.

11.9 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Petits sablés à la douille	160	20 - 60	2 / 3
Biscuits à base de génoise	160 - 180	25 - 40	2 / 3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	2 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	2 / 3
Pâtisseries danoises	160 - 180	30 - 60	2 / 3
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	180 - 200	30 - 50	2 / 3

1) Préchauffez le four.

11.10 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras.

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas la fonction de cuisson basse température automatique avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle à feu très vif.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique.
3. Placez la plaque au-dessous pour récupérer la graisse.
4. Enfourez la grille.
5. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température.
6. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit. La température du four descend alors automatiquement pour poursuivre la cuisson.

Viande de bœuf

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet à point	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Rôti de bœuf à point	1000 - 1500	4	80 - 90	1	180 - 240

Veau

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet rosé	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120
Filet mignon, en une pièce	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

Filet mignon de porc

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet rosé	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Filet mignon, en une pièce	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170

11.11 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les sucs ou les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Faites rôtir les viandes à couenne dans le plat à rôtir sans le couvercle.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Pour obtenir une viande plus juteuse :

- faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
- faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
- arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

11.12 Tableaux de rôtissage

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Porc

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1000 - 1500	170 - 190	90 - 120	1
Côtelettes, filet mignon de porc fumé	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1
Pâté à la viande	750 - 1000	180 - 200	45 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 - 1000	170 - 190	90 - 120	1

Bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 000 - 1 500 g	180 - 200	120 - 150	1
Rôti de bœuf ou selle ¹⁾	par cm d'épaisseur	210 - 230	6 - 9 par cm d'épaisseur	1

1) Préchauffez le four.

Veau

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1000 - 1500	170 - 190	120 - 150	1
Jarret de veau	1500 - 2000	170 - 190	120 - 150	1

Agneau

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau	1000 - 1500	170 - 190	75 - 120	1
Selle d'agneau	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1

Petits morceaux de viande à cuire sur le plateau de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Saucisses « Cordon bleu » ¹⁾	220 - 230	5 - 8	1
Petites saucisses ¹⁾	220 - 230	12 - 15	1
Escalope ou côtelette panée ¹⁾	220 - 230	15 - 20	1
Rissoles ¹⁾	210 - 220	15 - 20	1

1) Préchauffez le four.

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier > 1kg	1000 - 1500	210 - 220	45 - 75	1

Volaille

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, coquelet	1000 - 1500	190 - 210	45 - 75	1
Demi-poulet	par 400 - 500	200 - 220	35 - 50	1
Morceaux de volaille	par 200 - 250	200 - 220	35 - 50	1
Canard	1500 - 2000	180 - 200	75 - 105	1

Gibier

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble de lièvre, cuisse de lièvre ¹⁾	jusqu'à 1 000	220 - 230	25 - 40	1
Selle de chevreuil	1500 - 2000	210 - 220	75 - 105	1
Cuissot de chevreuil	1500 - 2000	200 - 210	90 - 135	1

¹⁾ Préchauffez le four.

11.13 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Utilisez simultanément la grille métallique et la plaque lorsque vous faites griller un aliment.
- Les temps de cuisson au gril sont fournis à titre indicatif uniquement.

**ATTENTION!**

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Rissoles	8 - 10	6 - 8	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	2
Saucisses	8 - 10	6 - 8	3
Tournedos, steaks de veau	6 - 7	5 - 6	3

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Filet de bœuf, rôti de bœuf (environ 1 kg)	10 - 12	10 - 12	2
Toast / Toasts ¹⁾	4 - 6	3 - 5	3
Toasts avec garniture	8 - 10	-	2

1) Utilisez la grille métallique sans plaque.

11.14 Turbo Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Retourner au bout de (min)	Positions des grilles	Position de la plaque
Volaille (900 - 1 000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Rôti roulé de porc farci (2 000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Gratin de pâtes	180	30	-	2	-
Gratin dauphinois	200	20 - 23	-	2	-
Gnocchi gratinés	180	20 - 23	-	2	-
Chou-fleur à la sauce hollandaise	200	15	-	2	-

11.15 Tableau des plats surgelés tout prêts

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Chaleur Tournante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Chaleur Tournante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cake aux fruits	Chaleur Tour-nante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

11.16 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.

- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Volaille	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Poisson	150 g	25 - 35	10 - 15	-

11.17 Stérilisation

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

11.18 Séchage

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée

de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	75	6 - 9	2	2 / 3
Poivrons en tranches	75	5 - 8	2	2 / 3

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Légumes pour potage	75	5 - 6	2	2 / 3
Champignons	50	6 - 9	2	2 / 3
Fines herbes	40 - 50	2 - 4	2	2 / 3
Prunes	75	8 - 12	2	2 / 3
Abricots	75	8 - 12	2	2 / 3
Pommes, lamelles	75	6 - 9	2	2 / 3
Poires	75	9 - 13	2	2 / 3

11.19 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

11.20 Cuisson au micro-ondes

Conseils pour le micro-ondes

Résultats de cuisson/décongélation	Cause probable	Solution
Les aliments sont trop secs.	La puissance était trop élevée. Le temps de cuisson était trop long.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps.

Résultats de cuisson/décongélation	Cause probable	Solution
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, chauds ou cuits une fois le temps de cuisson écoulé.	Le temps de cuisson était trop court.	Réglez une durée plus longue. N'augmentez pas la puissance des Micro-ondes.
Les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas prêts au centre.	La puissance était trop élevée.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps.

Décongélation de viande

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Viande hachée (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Décongélation de volaille

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Volaille (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Escalope de poulet (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Cuisses de poulet (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Décongélation de poisson

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Poisson entier (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filets de poisson (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Décongélation de produits laitiers

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Beurre (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Fromage râpé (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Décongélation de gâteaux/pâtisseries

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Gâteau à base de levure (1 morceau)	200	2 - 3	15 - 20
Gâteau au fromage (1 morceau)	100	2 - 4	15 - 20
Gâteau sans garniture (ex. quatre-quarts) (1 morceau)	200	2 - 4	15 - 20
Pain (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Pain en tranches (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Petits pains (4 morceaux)	200	2 - 4	2 - 5

Décongélation de fruits

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Fruits (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Réchauffer

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Petits pots pour bébés (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Lait pour bébé (180 ml) ; introduisez une cuillère dans le biberon	600	0:20 - 0:40	-
Plats préparés (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Plats préparés surgelés (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Lait (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Eau (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sauce (200 ml)	600	1 - 3	-
Soupe (300 ml)	600	3 - 5	-

Fondre

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Chocolat/Enrobage au chocolat (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Beurre (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Cuisson

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Poisson entier (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filets de poisson (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Légumes frais (0,5 kg + 50 ml d'eau)	600	5 - 15	-
Légumes surgelés (0,5 kg + 50 ml d'eau)	600	10 - 20	-
Pommes de terre en robe des champs (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Riz (0,2 kg + 400 ml d'eau)	600	15 - 18	-
Pop-corn	1000	1:30 - 3	-

Fonction Combi Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer.

Préchauffage avec le plateau Crostino :
4 minutes à 700 W.

Fonctions combinées : Gril et Micro-ondes

Plat	Plats de cuisson	Puis- san- ce (W)	Tempé- rature (°C)	Du- rée (min)	Posi- tions des grilles	Temps de repos (min)
2 moitiés de poulet (2 x 0,55 kg)	Plat en verre rond, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Gratin de pommes de terre (1 kg)	Plat à gratin	300	200	40	2	10
Rôti de porc, collet (1,1 kg)	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	1	10
Gâteau aux pommes	Plateau Crostino avec fond en verre avec pâte max. 5 min/ préchauffage 1 000 W, retournez 1 fois	400	220	25	-	-
Gâteau au fromage, surgelé (2 x 70 g)	Plateau Crostino avec fond en verre. Max. 4 min/préchauffage 700 W, retournez 1 fois	200	230	25	-	-

Plat	Plats de cuisson	Puis- san- ce (W)	Tempé- rature (°C)	Du- rée (min)	Posi- tions des grilles	Temps de repos (min)
Toast au jambon et au fromage, surgelé (2 x 0,1 kg)	Plateau Crostino avec fond en verre. Max. 4 min/préchauffage 700 W, retournez 1 fois	200	230	20	-	-
Hamburgers surgelés (2 x 90 g)	Plateau Crostino avec fond en verre. Max. 4 min/préchauffage 700 W, retournez 1 fois	300	230	20	-	-
Pizza surgelée Ø 28 cm (0,32 kg)	Plateau Crostino avec fond en verre. Max. 4 min/préchauffage 700 W, retournez 1 fois	200	230	15	-	-

11.21 Exemples d'utilisations de cuissons pour les réglages de puissance

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage de puissance	Utilisation
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	Chauffer des liquides Saisir au début de la cuisson Cuire des légumes
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	Décongeler et réchauffer des plats surgelés Chauffer des plats uniques Faire frémir des ragoûts Cuire des plats à base d'œufs
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W 	Continuer la cuisson de plats Cuire des aliments délicats Chauffer de la nourriture pour bébé Faire frémir du riz Réchauffer des aliments délicats Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre
<ul style="list-style-type: none"> • 200 W • 100 W 	Décongeler de la viande, du poisson Décongeler du fromage, de la crème, du beurre Décongeler des fruits et des gâteaux Décongeler du pain

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer la graisse et les résidus alimentaires.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

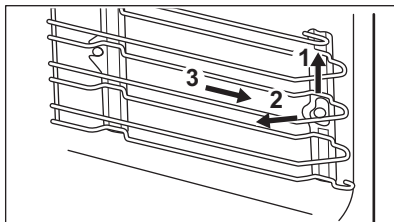
Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

12.2 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

Soulevez le support de grille et sortez-le.



Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

12.3 Remplacement de l'éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.
Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

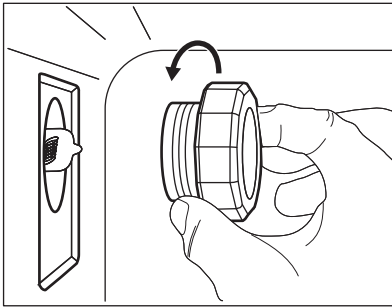


ATTENTION!

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.



3. Nettoyez-le.
4. Si nécessaire, remplacez l'éclairage par un éclairage G9 résistant à une température de 300 °C.
5. Remplacez le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille gauche.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

Problème	Cause probable	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " De-mo ".	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil. Maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. Maintenez enfoncées les touches  et  en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. "De-mo" s'éteint.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " De-mo ".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ».

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

15. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).

Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous

www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867343559-C-082018

