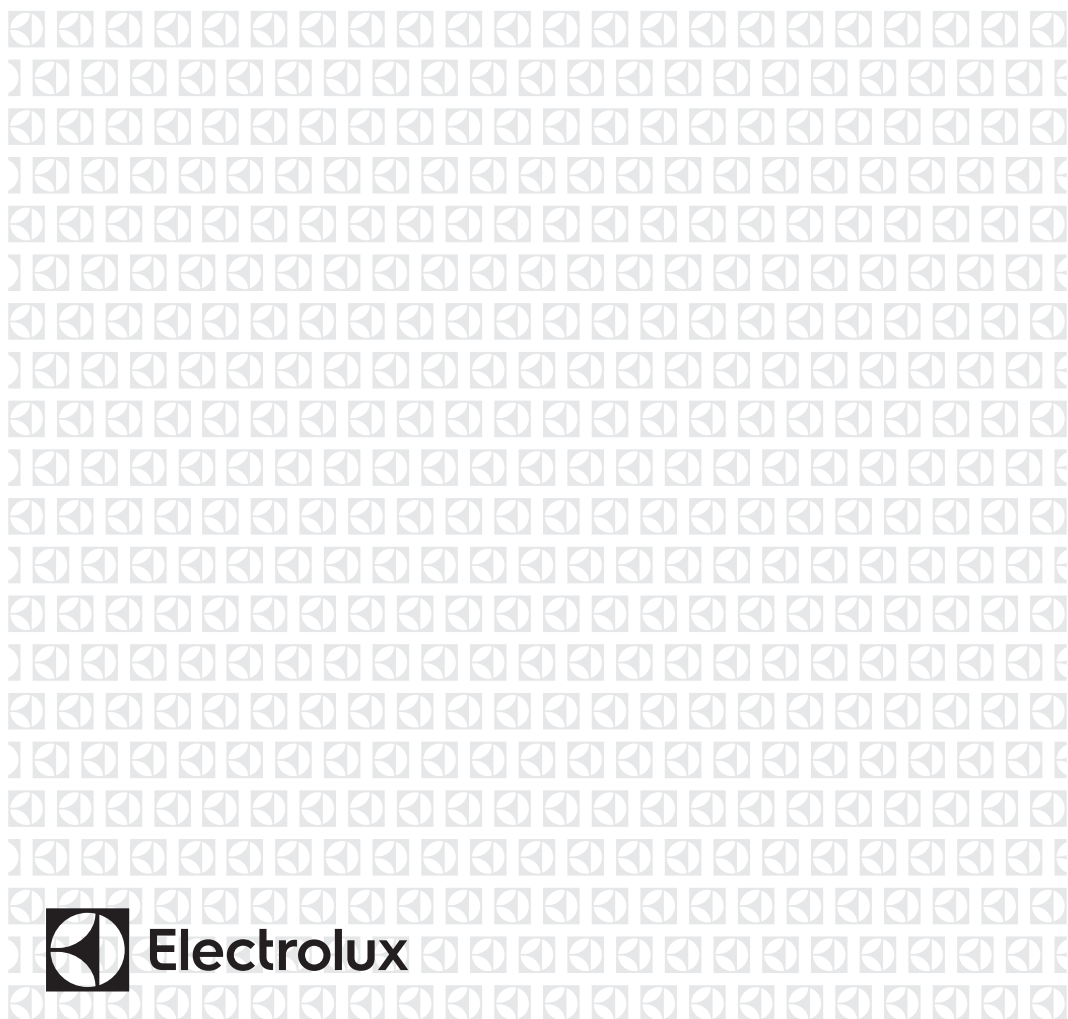


EB4GL90KCN
EB4GL90KSP



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.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	17
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
11. CONSEILS.....	20
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	40
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	41
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43
15. GARANTIE.....	43

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'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- 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.
- 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 récuser, 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 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 .

2.6 Maintenance

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

2.7 Mise au rebut

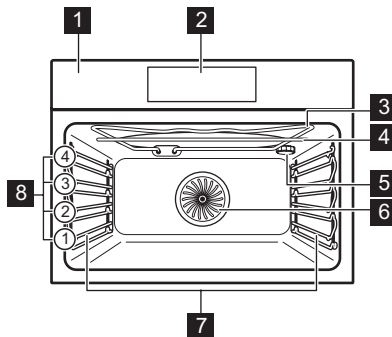


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

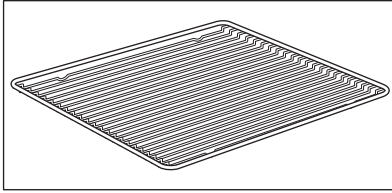
3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Résistance
- 4** Générateur de micro-ondes
- 5** Éclairage
- 6** Ventilateur
- 7** Support de grille amovible
- 8** Position des grilles

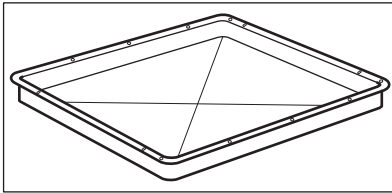
3.2 Accessoires

Grille métallique



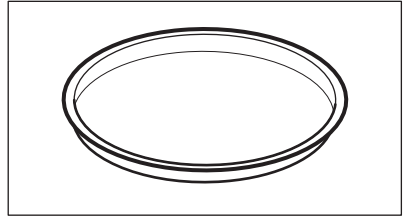
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



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

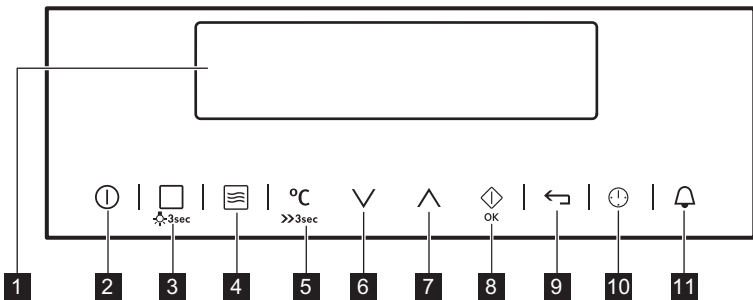
Plat pour préparations croustillantes



Pour rendre les aliments croustillants avec la fonction Micro-ondes.










4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

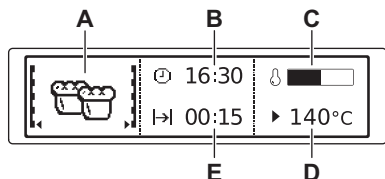


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage
2	MARCHE/ ARRÊT	Affiche les réglages actuels de l'appareil. Pour allumer et éteindre l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
3 	Modes De Cuisson ou Recettes	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Recettes. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Recettes. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
4 	Fonction Micro-ondes	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.
5 	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
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
	Minuteur	La fonction est en cours.
	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.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur et pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
	Indicateur De Préchauffage Rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson Par Le Poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur Et Tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

5.1 Premier nettoyage

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

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 \vee 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 \vee 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.
Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.
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.
Préchauffage Rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
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 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.



Mode de cuisson	Utilisation
 Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
 Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.






Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

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.
 Cuisson du pain	Pour cuire du pain.

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 la touche  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. La puissance maximale pour cette fonction est de 600 W.
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.


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 Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

 Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer cette fonction, maintenez $\text{>>}^{\circ\text{C}}$ pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.








résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

6.12 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur

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	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

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.

7.4 Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson Par Le Poids.

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer, ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur .

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.

8.2 Recettes avec Cuisson Par Le Poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Pour l'utiliser, il faut entrer le poids de l'aliment.

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. Appuyez sur  ou  pour régler le poids des aliments. Appuyez sur  pour confirmer.
5. Le programme automatique démarre. Vous pouvez changer le poids à tout moment. Appuyez sur la touche  ou  pour modifier le poids.
6. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

i Avec certains programmes, retournez l'aliment après 30 minutes. L'écran affiche alors un rappel.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

! **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

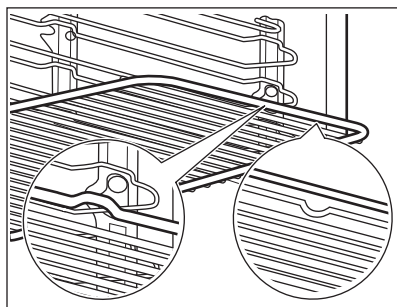
9.1 Installation des accessoires

Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.

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

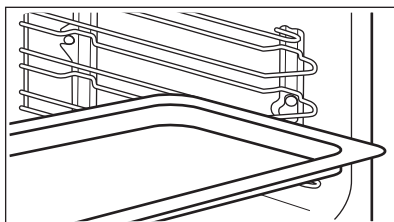
Grille métallique :

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



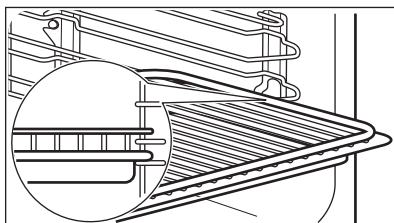
Plateau de cuisson :

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 Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

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.

i 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 ①) 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)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5



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

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.

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 : MinuteurLorsque 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. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

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 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 adaptés au 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
	Dégivrer	Réchauffer, Cuire	
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 couches/ornements en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓

Ustensile de cuisine / matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes
	Dégivrer	Réchauffer, Cuire	
Céramique et faïence sans quartz, métal, ou finis 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 des températures de jusqu'à 200 °C (toujours consulter les spécification du conteneur avant utilisation)	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes (toujours consulter les spécification du sachet avant utilisation)	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	✓
Moules à pâtisserie, laqués noirs ou revêtement en silicone (toujours consulter les spécifications du moule avant utilisation)	X	X	✓
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	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.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous

- cuissez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront 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.
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

Cuisson au four en moule

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur Tour-nante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madè-re/cakes aux fruits	Chaleur Tour-nante	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Génoi-se	Chaleur Tour-nante	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Génoi-se	Convection naturelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte - pâte brisée ¹⁾	Chaleur Tour-nante	170 - 180	10 - 25	1
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur Tour-nante	160	70 - 90	1
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, sur une plaque ²⁾	Convection naturelle	160 - 170	60 - 90	1

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	2
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) ¹⁾	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) ¹⁾	Convection naturelle			2
premier		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/ éclairs ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé ¹⁾	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	1
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Chaleur Tour-nante	150 - 160	35 - 55	1
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Convection naturelle	170	35 - 55	1
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tour-nante	160 - 170	40 - 80	1
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾	Convection naturelle	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Préchauffer le four.

²⁾ Utiliser une casserole haute.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur Tour-nante	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	1
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Convection naturelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 20	1
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Macarons	Chaleur Tour- nante	100 - 120	30 - 50	1
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur Tour- nante	150 - 160	20 - 40	1
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	Chaleur Tour- nante	170 - 180	20 - 30	1
Petits pains ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Chaleur Tour- nante	160	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Convection naturelle	170	20 - 35	2

¹⁾ Préchauffer le four.

11.8 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes ¹⁾	Turbo Gril	210 - 230	10 - 20	1
Baguette garnie de fromage fondu	Chaleur Tour- nante	160 - 170	15 - 30	1
Riz au lait	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur Tour- nante	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Préchauffez le four.

11.9 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/ éclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Préchauffer le four.

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	140	25 - 45	1 / 3
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 3

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.

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

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 cette fonction avec de la volaille.



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

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température.

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filet de bœuf	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Rôti de veau	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.11 Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (bien garnie) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tartes	180 - 200	40 - 55	3
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	3
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	3
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	3
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	3
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	3
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	3
Pain sans levain ¹⁾	230	10 - 20	3
Quiche à pâte feuilletée ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuche ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (version russe de la calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

11.12 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.

11.13 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Convection naturelle	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Porc

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	Turbo Gril	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Pâté à la viande	Turbo Gril	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Jarret de porc (précuit)	Turbo Gril	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Veau

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	Turbo Gril	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Jarret de veau	Turbo Gril	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Agneau

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	Turbo Gril	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Volaille

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	Turbo Gril	0,2 - 0,25 chacun	200	200 - 220	20 - 35	1
Demi-poulet	Turbo Gril	0,4 - 0,5 chacun	200	190 - 210	25 - 40	1
Poulet, poularde	Turbo Gril	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Canard	Turbo Gril	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	Convection naturelle	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Plats

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats/préparations sucrés	Chaleur Tournante	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats salés avec des ingrédients Tour-cuits (pâtes, légumes)	Cha-leur Tour-nante	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Plats salés avec des ingrédients Tour-crus (pommes de terre, légumes)	Cha-leur Tour-nante	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

11.14 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.



ATTENTION!

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

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	1
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Échine d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.15 Plats surgelés

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.

- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	3
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	3
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	3
Frites, fines ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Frites, épaisses ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes fraîches	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Tableau des plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée ¹⁾	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Frites ²⁾ (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes ³⁾	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cake aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

- 1) Préchauffer le four.
- 2) Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
- 3) Préchauffer le four.

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)	Remarques
Poulet	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.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

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

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Haricots	60 - 70	6 - 8	3
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Champignons	50 - 60	6 - 8	3
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3
Prunes	60 - 70	8 - 10	3
Abricots	60 - 70	8 - 10	3
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3
Poires	60 - 70	6 - 9	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	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain De Seigle	180 - 200	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.
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.

Résultats de cuisson/décongélation	Cause probable	Solution
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

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
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

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
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.

Fonctions combinées : Gril et Micro-ondes

Plat	Plats de cuisson	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions 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

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
• 1000 W	Chauffer des liquides
• 900 W	Saisir au début de la cuisson
• 800 W	Cuire des légumes
• 700 W	

Réglage de puissance	Utilisation
<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

11.22 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011.

Fonction Micro-ondes

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Positions des grilles 1)	Durée (min)	Remarques
Génoise/ Gâteau Savoie	600	0.475	Bas	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Pâté à la viande	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Oeufs cocotte	300	1	Bas	18	-
Décongeler de la viande	100	0.5	Bas	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

1) Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

Fonction Combi micro-ondes

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Plat	Fonction	Puis- sance (W)	Qua- ntité (kg)	Tempé- rature (°C)	Posi- tions des grilles 1)	Durée (min)	Remarques
Gâteaux	Chaleur tournante + Micro- ondes	100	0.7	180	2	29 - 31	Tournez le réci- pient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin de pom- mes de terre	Gril + Ven- tilateur + Micro-on- des	300	1.1	180	2	40 - 45	Tournez le réci- pient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet	Gril + Ven- tilateur + Micro-on- des	200	1.1	230	1	45 - 55	Placez la vian- de dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.

1) Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

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. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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.

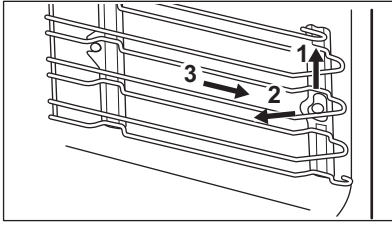
Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

12.2 Retrait des supports de grille

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que le four est froid. Risque de brûlure !

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Sortez les supports de la prise arrière.

Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure 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 supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

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 ».

Problème	Cause probable	Solution
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.
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.	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



867343854-B-072018

