EB4SL90KCN
EB4SL90KSP

**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.** UTILISATION DE L'APPAREIL.....9
**5.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....10
**6.** UTILISATION QUOTIDIENNE.....11
**7.** FONCTIONS DE L'HORLOGE.....19
**8.** UTILISATION DES ACCESSOIRES.....19
**9.** FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....20
**10.** CONSEILS.....20
**11.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....40
**12.** EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....41
**13.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....42
**14.** 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 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 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.

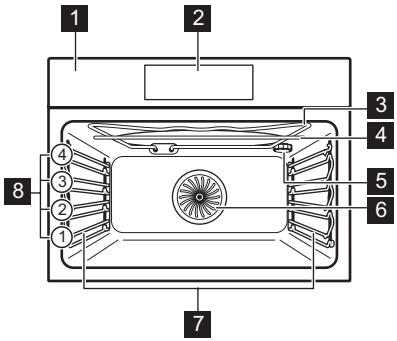
## 2.7 Mise au rebut

**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

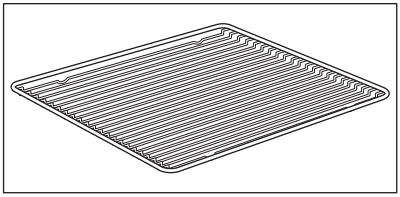
## 3.1 Vue d'ensemble




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

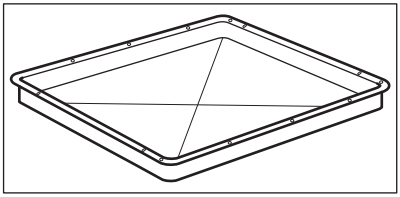
## 3.2 Accessoires

**Grille métallique**



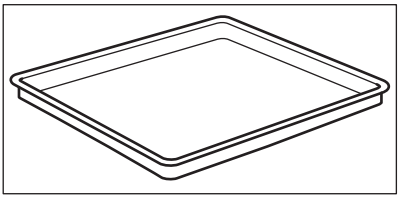
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

**Plateau de cuisson**



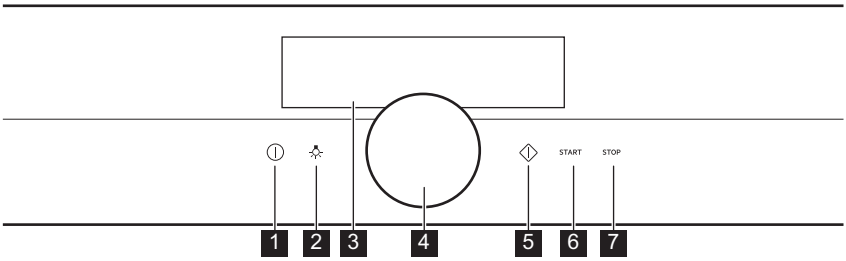
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

**Plateau de cuisson en verre**



# 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

## 4.1 Bandeau de commande



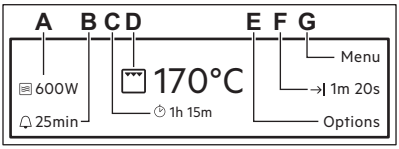

| | Fonction | Commentaire |
|---|---|---|
| 1 | Marche/Arrêt | Pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 2 | Éclairage | Pour allumer et éteindre l'éclairage. |
| 3 | Affichage | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |

| | Fonction | Commentaire |
|---|---|---|
| 4 | Manette rotative | Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu.<br>Appuyez sur ⏻ pour allumer l'appareil.<br>Maintenez la manette rotative enfoncée pour allumer l'écran des réglages.<br>Maintenez la manette rotative enfoncée et tournez-la pour naviguer dans le menu.<br>Maintenez la manette rotative enfoncée pour confirmer un réglage ou pour entrer dans le sous-menu sélectionné.<br>Pour revenir au menu précédent, cherchez l'option Retour dans la liste du menu, ou confirmez un réglage sélectionné. |
| 5 | Fonction Micro-ondes | Démarrage rapide Micro-ondes (1 000 W ; 30 s). Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. |
| 6 | START | Pour activer la fonction sélectionnée. |
| 7 | STOP | Pour désactiver la fonction sélectionnée. |

## 4.2 Affichage

Après avoir allumé l'appareil, l'affichage indique le mode de cuisson.

L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées :




**A.** Puissance du micro-ondes
**B.** Rappel
**C.** Minuteur progressif
**D.** Mode de cuisson et température
**E.** Options ou Heure
**F.** Durée et Fin d'une fonction
**G.** Menu

# 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 branchement

Lors du premier branchement, la version du logiciel s'affiche pendant 7 secondes.

Vous devez sélectionner la langue, régler la Affichage Luminosité et l'Heure actuelle.

# 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

## 6.1 Modes De Cuisson

Activation/désactivation des modes de cuisson.

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur la manette rotative.

La dernière fonction utilisée est soulignée.

3. Appuyez sur la manette rotative pour entrer dans le sous-menu et tournez-la pour sélectionner un mode de cuisson.
4. Appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
5. Réglez la température et confirmez.
6. Appuyez sur START. Avec certaines fonctions, des fenêtres contenant des informations apparaissent. Appuyez sur la manette rotative pour passer à la fenêtre d'informations suivante. Après avoir confirmé la dernière fenêtre, la fonction démarre.

Pour désactiver une fonction, appuyez sur STOP.

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

### Modes de cuisson : Programmes Spéciaux

| Mode de cuisson | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Cuisson basse température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
| | 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. |

| Mode de cuisson | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Cuisson du pain | Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte. |
| | Gratiner | Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer. |

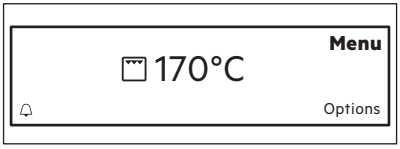
## Modes de cuisson : Standard

| Mode de cuisson | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Chaleur tournante | 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 : Cuisson par convection. |
| | Chaleur tournante + cuisson par la sole | 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 : Cuisson par convection. |
| | Cuisson par convection (Voûte) | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
| | Cuisson par la sole + Gril + Chaleur tournante | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc. |
| | Grill | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
| | Gril + Chaleur tournante | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |
| | Cuisson par la sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |

## Modes de cuisson : Micro-ondes

| Mode de cuisson | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Micro-ondes | Cuisson aux micro-ondes à puissance moyenne-basse (100 - 600 W). Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Pour faire chauffer des repas tout prêts. Pour cuire des légumes et du poisson.<br>Ne préchauffez pas le four. |
| MAX | Micro-ondes Max | Cuisson aux micro-ondes à puissance élevée (700 - 1 000 W). Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Pour faire chauffer des boissons et de la soupe.<br>Ne préchauffez pas le four. |
| | Chaleur tournante + Micro-ondes | Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour cuire sur un seul niveau. Ne préchauffez pas le four. |
| | Cuisson par convection + Micro-ondes | Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.<br>Ne préchauffez pas le four. |
| | Gril + Micro-ondes | Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.<br>Ne préchauffez pas le four. |
| | Gril + Chaleur tournante + Micro-ondes | Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.<br>Ne préchauffez pas le four. |
| | Décongélation | Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour décongeler de la viande, des fruits et des légumes.<br>Ne préchauffez pas le four. |

## **6.2** Menu - vue d'ensemble



**Menu**

| Élément de menu | Utilisation |
|---|---|
| Cuisson assistée | Contient une liste des programmes automatiques. |
| Réglages de base | Utilisé pour configurer l'appareil. |

## Sous-menu pour : Réglages de base

| Sous-menu | Description |
|---|---|
| Sécurité enfants | Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement. Vous pouvez activer et désactiver cette fonction dans le menu des Réglages de base. Une fois activée, Sécurité enfants s'affiche dès que vous allumez le four. Pour utiliser le four, sélectionnez le code de lettres, dans l'ordre suivant, avec la manette rotative : A B C. |
| Préchauffage Rapide | Pour diminuer le temps de chauffe par défaut. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson. |
| Chaleur Et Tenir | Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. Pour la désactiver avant la fin de cette durée, appuyez sur la manette rotative. Lorsque cette fonction est active, le message « Début Maintien au chaud » s'affiche. Veuillez noter que cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée est réglée. |
| Prolongement De La Cuisson | Pour allonger le temps de cuisson prédéfini. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson. |
| Configuration | Pour régler la configuration du four. |
| Service | Affiche la version et la configuration du logiciel. |

## Sous-menu pour : Configuration

| Sous-menu | Description |
|---|---|
| Langue | Règle la langue de l'affichage. |
| Heure actuelle | Pour régler l'heure et la date. |
| Tonalité touches | Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET et STOP. |
| Son alarme/erreur | Active et désactive les tonalités de l'alarme. |

| Sous-menu | Description |
|---|---|
| Volume Alarme | Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers. |
| Affichage Luminosité | Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers. |

## Sous-menu pour : Service

| Sous-menu | Description |
|---|---|
| DEMO | Code d'activation / de désactivation : 2468 |
| Afficher les licences | Informations à propos des licences. |
| Afficher la version logicielle | Informations à propos de la version du logiciel. |
| Réglages usine | Rétablir les réglages d'usine. |

## Sous-menu pour : Cuisson assistée

Une fonction, une puissance de micro-ondes et une température sont proposées pour chaque plat que contient ce sous-menu. Vous pouvez modifier ces réglages manuellement.

Pour certains plats, vous pouvez également choisir une méthode de cuisson :
- Cuisson par le poids

Le niveau de cuisson du plat :
- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

**Catégorie d'aliments:Viande et poisson**

| Viande | | |
|---|---|---|
| Viande de bœuf | Faux-filet | |
| | Rôti | |
| | Pain de viande | |

| Viande | | |
|---|---|---|
| Porc | Filet-mignon | Frais |
| | | Fumé |
| | Rôti | |
| | Jambon | |
| | Jarret | |
| | Travers | |
| Veau | Filet-mignon | |
| | Rôti | |
| | Jarret | |
| Agneau | Rôti | |
| | Râble | |
| | Gigot | |
| Gibier | Chevreuil | Râble |
| | | Cuissot |
| | Lièvre | Râble |
| | | Gigot |

| Volaille | |
|---|---|
| Poulet | Entier |
| | Moitié |
| | Gigots |
| | Ailes |
| Canard | |
| Oie | |
| Dinde | Entier |
| | Escalope |

| Poisson | |
|---|---|
| Poisson entier | Petit |
| | À point |
| | Grand |
| Gratins de poisson | |
| Bâtonnets de poisson | |

**Catégorie d'aliments: Garnitures / plats au four**

| Plat | |
|---|---|
| Garnitures | Frites |
| | Potatoes/Pomme quartier |
| | Potatoes/Pomme Quartier |
| | Galettes de pommes de t. |
| Plats au four | Lasagnes |
| | Gratin de pommes de terre |
| | Gratin de pâtes |
| | Gratin de légumes |

**Catégorie d'aliments: Gâteaux salés**

| Plat | | |
|---|---|---|
| Pizza | Frais | Fine |
| | | Épaisse |
| | Surgelé | Fine |
| | | Épaisse |
| | | En-cas |
| | Glacé | |
| Quiche | Fine | |
| | Épaisse | |
| Pain | Frais | Baguette |
| | | Ciabatta |
| | | Pain blanc |
| | | Pain complet |
| | | Pain de seigle |
| | | Pain aux céréales |
| | | Pain sans levain |
| | | Couronne de pain |
| | | Tresse brioché |
| | Surgelé | Baguette |
| | | Pain |
| | Précuite | |
| Petits pains | Frais | |
| | Surgelé | |
| | Précuite | |

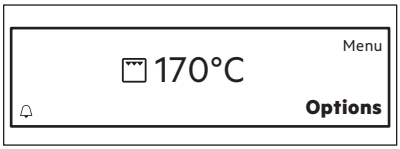
**Catégorie d'aliments: Desserts / pâtisseries**

| Plat | | |
|---|---|---|
| Gâteau (moule) | Gâteau aux amandes | |
| | Tarte aux pommes | |
| | Brioche | |
| | Gâteau au fromage blanc | |
| | Tarte aux pommes, couv. | |
| | Fond de pâte sablée | |
| | Fond de tarte génoise | |
| | Gâteau Savoie Madère | |
| | Kouglof | |
| | Génoise/ Gâteau Savoie | |
| | Tartes | |

| Plat | | |
|---|---|---|
| Gâteau sur plaque | Strudel aux pommes surg. | |
| | Brownies | |
| | Gâteau au fromage blanc | |
| | Brioche de Noël aux fruits (Stollen) | |
| | Crumble | |
| | Tarte aux fruits | Pâte sablée |
| | | Pâte à génoise |
| | | Pâte levée |
| | Génoise/ Gâteau Savoie | |
| | Gâteau au sucre | |
| | Gâteau roulé | |
| | Tarte suisse, sucrée | |
| | Gâteau à base de levure | |

| Plat | |
|---|---|
| Petites pâtisseries | Petits gâteaux |
| | Choux à la crème |
| | Éclairs |
| | Macarons |
| | Muffins |
| | Tresses feuilletées |
| | Pâtisseries feuilletées |
| | Biscuits sablés |
| Cocotte, sucré | |

## 6.3 Options




| Options | Description |
|---|---|
| Réglages du minuteur | Contient une liste des fonctions de l'horloge. |
| Préchauffage Rapide | Pour diminuer le temps de chauffe du mode de cuisson en cours.<br>Marche / Arrêt |
| Set + Go | Pour régler une fonction et l'activer ultérieurement. Une fois la fonction sélectionnée, le message « Set&Go active » s'affiche. Appuyez sur la touche Départ pour l'activer. Lorsque cette fonction est activée, le message disparaît de l'affichage et le four se met en marche. Veuillez noter que cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée/Fin est réglée. |

## 6.4 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 Réglages du minuteur

| Fonction de l'horloge | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Minuteur progressif | Surveille automatiquement la durée de fonctionnement de la fonction. Vous pouvez activer ou désactiver l'affichage du Minuteur progressif. |
| \|→\| | Durée | Pour définir la durée de fonctionnement.[1)] |
| →\| | Fin de cuisson | Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson. Cette option est uniquement disponible lorsque Durée est activé. Utilisez les fonctions Durée et Fin de cuisson en même temps pour allumer et éteindre automatiquement le four au bout d'un certain temps. [1)]<br>Cette fonction n'est pas disponible lorsque la fonction Micro-ondes est en marche. |
| | Rappel | Pour régler un décompte.[1)]<br>Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.<br>Choisissez et réglez le temps. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.<br>Lorsque le four est éteint, appuyez sur la manette rotative pour activer cette fonction. |

[1)] Maximum 23 h 59 min

# 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

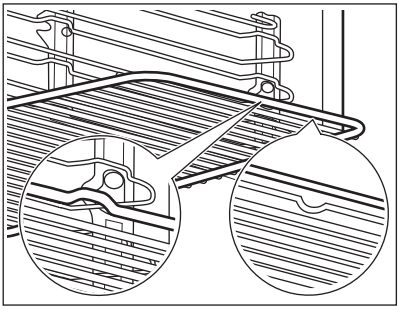
## 8.1 Installation des accessoires

Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.

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

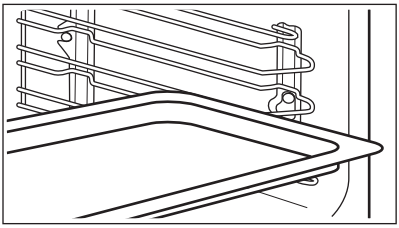
Grille métallique :

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



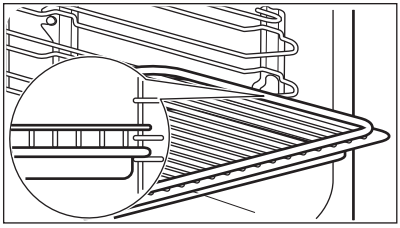
Plateau de cuisson:

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.



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

# 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 9.1 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 : Lumière, Durée, Fin de cuisson.

## 9.2 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.

# 10. 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.

## 10.1 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.

## 10.2 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.

## 10.3 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 | | MAX | |
|---|---|---|---|
| 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 | | MAX | |
|---|---|---|---|
| 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 | X |
| Moules à pâtisserie, laqués noirs ou revêtement en silicone (toujours consulter les spécifications du moule avant utilisation) | X | 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 |

## 10.4 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.

### Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat et recouvrez-le d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

## 10.5 Cuisson

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- 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.

## 10.6 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. |

## 10.7 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 tournante | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits | Chaleur tournante | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Sponge cake / Génoise | Chaleur tournante | 140 - 150 | 35 - 50 | 1 |
| Sponge cake / Génoise | Cuisson par convection | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Fond de tarte - pâte brisée 1) | Chaleur tournante | 170 - 180 | 10 - 25 | 1 |
| Fond de tarte - génoise | Chaleur tournante | 150 - 170 | 20 - 25 | 1 |
| Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale) | Chaleur tournante | 160 | 70 - 90 | 1 |
| Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale) | Cuisson par convection | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Gâteau au fromage, sur une plaque 2) | Cuisson par convection | 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 | Cuisson par convection | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen) 1) | Cuisson par convection | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) 1) | Cuisson par convection | | | 2 |
| premier | | 230 | 20 | |
| puis | | 160 - 180 | 30 - 60 | |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|
| Choux à la crème/ éclairs 1) | Cuisson par convection | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |
| Gâteau roulé 1) | Cuisson par convection | 180 - 200 | 10 - 20 | 2 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | Chaleur tournante | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 |
| Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre 1) | Cuisson par convection | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2) | Chaleur tournante | 150 - 160 | 35 - 55 | 1 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2) | Cuisson par convection | 170 | 35 - 55 | 1 |
| Tartes aux fruits sur pâte sablée | Chaleur tournante | 160 - 170 | 40 - 80 | 1 |
| Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) 1) | Cuisson par convection | 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 tournante | 150 - 160 | 10 - 20 | 1 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | 20 - 35 | 1 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées1) | Cuisson par convection | 160 | 20 - 30 | 2 |
| Biscuits à base de génoise | Chaleur tournante | 150 - 160 | 15 - 20 | 1 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | Chaleur tournante | 80 - 100 | 120 - 150 | 1 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|
| Macarons | Chaleur tournante | 100 - 120 | 30 - 50 | 1 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée | Chaleur tournante | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 |
| Pâtisseries feuilletées 1) | Chaleur tournante | 170 - 180 | 20 - 30 | 1 |
| Petits pains 1) | Cuisson par convection | 190 - 210 | 10 - 25 | 2 |
| Small cakes / Petits gâteaux1) | Chaleur tournante | 160 | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Petits gâteaux1) | Cuisson par convection | 170 | 20 - 35 | 2 |

1) Préchauffer le four.

## 10.8 Gratins

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

1) Préchauffez le four.

## 10.9 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 |

## 10.10 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 |

## 10.11 Chaleur tournante + cuisson par la sole

| 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.

## 10.12 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.

## 10.13 Tableaux de rôtissage

**Bœuf**

| Plat | Fonction | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|---|
| Bœuf braisé | Cuisson par convection | 1 - 1,5 kg | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant 1) | Gril + Chaleur tournante | par cm d'épaisseur | 190 - 200 | 5 - 6 par cm d'épaisseur | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : à point | Gril + Chaleur tournante | par cm d'épaisseur | 180 - 190 | 6 - 8 par cm d'épaisseur | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | Gril + Chaleur tournante | par cm d'épaisseur | 170 - 180 | 8 - 10 par cm d'épaisseur | 1 |

1) Préchauffez le four.

**Porc**

| Plat | Fonction | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|---|
| Épaule, collier, jambon à l'os | Gril + Chaleur tournante | 1 - 1,5 kg | | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette, côte | Gril + Chaleur tournante | 1 - 1,5 kg | | | 1 |
| Pâté à la viande | Gril + Chaleur tournante | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Jarret de porc (précuit) | Gril + Chaleur tournante | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

### Veau

| Plat | Fonction | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|---|
| Rôti de veau | Gril + Chaleur tournante | 1 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Jarret de veau | Gril + Chaleur tournante | 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

### Agneau

| Plat | Fonction | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|---|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | Gril + Chaleur tournante | 1 - 1,5 kg | 150 - 180 | 100 - 120 | 1 |
| Selle d'agneau | Gril + Chaleur tournante | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

### Gibier

| Plat | Fonction | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|---|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre **1)** | | jusqu'à 1 kg | | | 1 |
| Selle de chevreuil | Cuisson par convection | 1,5 - 2 kg | | | 1 |
| Cuissot de chevreuil | Cuisson par convection | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

**1)** Préchauffez le four.

### Volaille

| Plat | Fonction | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|---|
| Poulet, coquelet | Gril + Chaleur tournante | 200 - 250 g chacun | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |

| Plat | Fonction | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|---|
| Demi-poulet | Gril + Chaleur tournante | 400 - 500 g chacun | 190 - 210 | | 1 |
| Morceaux de volaille | Gril + Chaleur tournante | 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Canard | Gril + Chaleur tournante | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |

**Poisson (à l'étuvée)**

| Plat | Fonction | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|---|
| Poisson entier | | 1 - 1,5 kg | | | 1 |

## 10.14 Grill

- 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.

**Grill**

| 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 |

## 10.15 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)] | Cuisson par convection | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 2 |
| Frites[2)] (300 - 600 g) | Cuisson par convection ou Gril + Chaleur tournante | 200 - 220 | comme indiqué sur l'emballage | 2 |
| Baguettes[3)] | Cuisson par convection | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 2 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|---|
| Cake aux fruits | Cuisson par convection | 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.

## 10.16 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.

## 10.17 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 |
| 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 |

## 10.18 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 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---|---|---|
| Pain complet | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Pain aux céréales | 170 - 190 | 60 - 90 | 2 |

## 10.19 Cuisson au micro-ondes

Pour la fonction Décongélation, nous vous recommandons une température de 30 °C.

**Conseils pour le micro-ondes**

| Résultats de cuisson/décongélation | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| Les aliments sont trop secs. | La puissance était trop élevée.<br>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. |
| 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 |

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

| Plat | Fonction | Puissance (W) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Temps de repos (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gratin de pommes de terre (1,1 kg) | Chaleur tournante + Micro-ondes | 400 | 180 | 40 | 1 | 2-5 |

| Plat | Fonction | Puissance (W) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Temps de repos (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gâteau (0,7 kg) | Convection naturelle + Micro-ondes | 100 | 190 | 25 | 2 | 5 |
| Rôti de porc (1,5 kg) | Chaleur tournante + Micro-ondes | 200 | 180 | 90 | 1 | 2-5 |
| Lasagnes | Convection naturelle + Micro-ondes | 200-300 | 180 | 35 | 1 | 2-5 |
| Volaille (1 kg) | Gril + Ventilateur + Micro-ondes | 400 | 230 | 40 | 1 | 2-5 |

## 10.20 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<br>• 900 W<br>• 800 W<br>• 700 W | Chauffer des liquides<br>Saisir au début de la cuisson<br>Cuire des légumes |
| • 600 W<br>• 500 W | Décongeler et réchauffer des plats surgelés<br>Chauffer des plats uniques<br>Faire frémir des ragoûts<br>Cuire des plats à base d'œufs |
| • 400 W<br>• 300 W | Continuer la cuisson de plats<br>Cuire des aliments délicats<br>Chauffer de la nourriture pour bébé<br>Faire frémir du riz<br>Réchauffer des aliments délicats<br>Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre |
| • 200 W<br>• 100 W | Décongeler de la viande, du poisson<br>Décongeler du fromage, de la crème, du beurre<br>Décongeler des fruits et des gâteaux<br>Décongeler du pain |

## 10.21 Informations pour les instituts de test

**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 | 500 | 1 | Bas | 18 | - |
| Décongeler de la viande | 200 | 0.5 | Bas | 8 - 12 | 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 | Puissance (W) | Quantité (kg) | Température (°C) | Positions des grilles 1) | Durée (min) | Remarques |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gâteaux | Cuisson par convection + Micro-ondes | 100 | 0.7 | 200 | 2 | 23 - 27 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Gratin de pommes de terre | Chaleur tournante + Micro-ondes | 400 | 1.1 | 180 | 1 | 38 - 42 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Poulet | Gril + Chaleur tournante + Micro-ondes | 400 | 1.1 | 230 | 2 | 35 - 40 | Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson. |

1) Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

# 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

## 11.1 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.

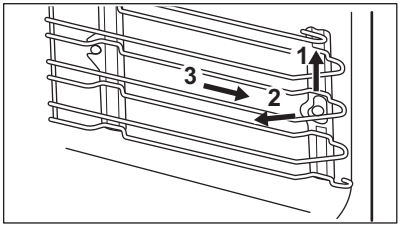
Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

## 11.2 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.

## 11.3 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. Replacez le diffuseur en verre.

# 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

## 12.1 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 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. |
| L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue. | Il y a eu une coupure de courant pendant plus de 3 jours. | Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ». |
| L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue. | Le mode démo est activé. | Désactivez le mode démo dans : Menu / Réglages de base / DEMO. Code d'activation/désactivation : 2468. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche. | Une anomalie électrique est survenue. | • 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.<br>• 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. |

## 12.2 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.) | ..... |

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 13.1 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.

# 14. CH GARANTIE

**Service-clientèle**

| Points de Service | | |
|---|---|---|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges | Via Violino 11<br>6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern | | |
| Zürcherstrasse 204E<br>9000 St. Gallen | | |
| Seetalstrasse 11<br>6020 Emmenbrücke | | |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19<br>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’inobser-vation du mode d’emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

# 15. 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**

867343765-B-062018