

EB4GL70KCN  
EB4GL70KSP



FR Four vapeur

Notice d'utilisation

## Profiter pleinement de vos appareils électroménagers



Pour un accès rapide aux modes d'emploi en ligne, guides pratiques, aide et plus encore, enregistrez vos produits via photo en visitant [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	23
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	24
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	24
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	27
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	29
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	46
13. DÉPANNAGE.....	52
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	54
15. GARANTIE.....	56

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, cet appareil a été conçu pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation. Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Web pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, 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.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Consignes générales de sécurité

- 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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 l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 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.

- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	450 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	596 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	560 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	2500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

## 2.2 Raccordement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et 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 ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.

- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

### 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.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - 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 fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 son emballage.

## 2.5 Cuisson à la vapeur



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque

cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.6 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

## 2.7 Maintenance

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

## 2.8 Mise au rebut



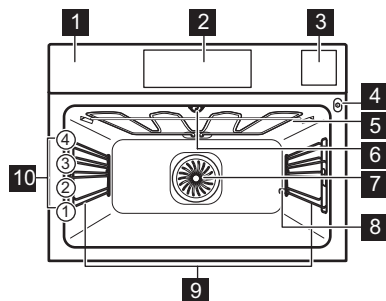
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

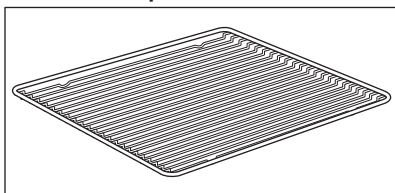
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmeur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Élément chauffant
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Position des grilles

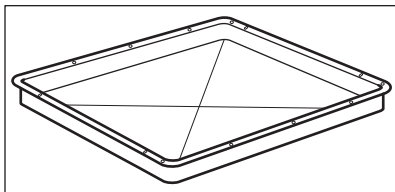
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



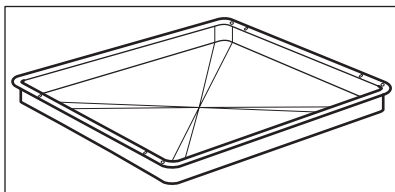
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

#### Plateau de cuisson



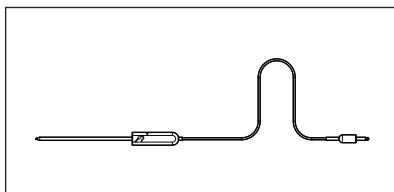
Pour gâteaux et biscuits.

#### Plat à rôtir



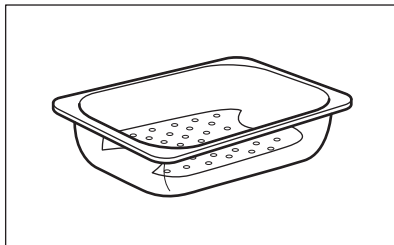
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

#### Sonde à viande



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

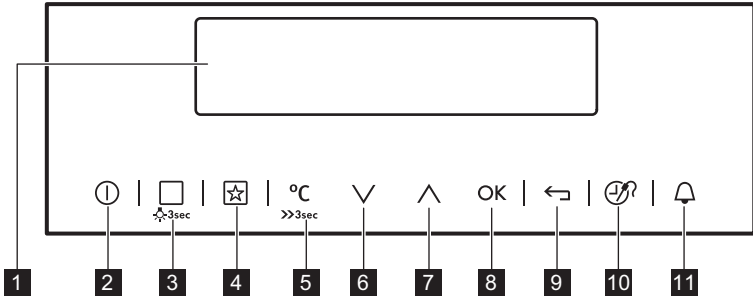
#### Plat de cuisson en verre avec 1 emplacement pour gril








## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Programmateur électronique

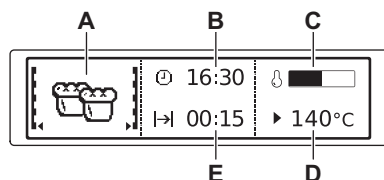


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2	MARCHÉ/ ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
3	Modes de cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensible pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensible pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.
4	Programmes préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
5	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche 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	Pour confirmer la sélection ou le réglage.









Touche sensitive	Fonction	Commentaire
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 : Verrouillage des touches, Programmes préférés, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
11 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.




## 4.2 Affichage



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

### Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	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 $\nabla$ et $\wedge$ pour réinitialiser la durée.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.




Symbole	Fonction	
	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.



### 5.1 Premier nettoyage

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

### 5.2 Premier raccordement

Avant la première utilisation, vous devez régler :			
Langue	Contraste de l'affichage	Affichage luminosité	Heure

### 5.3 Préchauffage initial

	<b>Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.</b>
<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.



**Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.**





**Étape 3** Réglez la température maximale pour la fonction : (☼).  
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

**i** Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

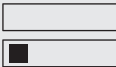
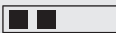


## 5.4 Comment régler : Dureté de l'eau

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base.
<b>i</b> Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.			
Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base / Dureté de l'eau.			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau est supérieur ou égal à 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Utilisez de l'eau en bouteille avec un dépôt calcaire  $\text{Ca}^{2+}$  maximum de 3,9 mmol/l ou 151 mg/l. Si vous utilisez le

système d'adoucissement d'eau, assurez-vous que le niveau de dureté de l'eau est compris entre 1 et 3. Pour de plus amples informations sur la dureté de votre eau du robinet (dH), contactez votre fournisseur d'eau local.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déméralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

### 6.1 Navigation dans les menus

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



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

### 6.2 Réglage d'un mode de cuisson

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

### 6.3 Cuisson avec un mode de cuisson vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 minutes. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Réglez un mode de cuisson vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction :  
Durée  $\rightarrow$  | ou : Fin  $\rightarrow$  |.

La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson, comme indiqué ci-dessus.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

7. Éteignez le four.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.

Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.



### ATTENTION!

Le four est chaud.  
Risque de brûlure !

9. Après la cuisson, de la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer le four avec la fonction : Chaleur tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

## 6.4 Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

## 6.5 Préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.



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








Pour activer cette fonction, maintenez la touche  $\text{°C}$  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente. Cette fonction n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

## 6.6 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.










## 6.7 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.
 Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
 Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.




### 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.






Symbole / Élément de menu	Description
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 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.
 Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
 Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
 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.





### 6.8 Sous-menu pour : Nettoyage

Symbole	Élément de menu	Description
	Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
	Nettoyage vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.



Symbole	Élément de menu	Description
	Nettoyage vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

## 6.9 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 : Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	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 : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	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.






Mode de cuisson	Utilisation
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Circulation d'air humide.
 Humidité Faible	Pour cuire du pain, rôtir de grosses pièces de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.








Mode de cuisson	Utilisation
 Humidité Élevée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la crème royale et les terrines.
 Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres garnitures.

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

## 6.10 Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Régénération	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). 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.

## 6.11 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.


Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.


Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».





## 6.12 Cuisson Assistée

### Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits de mer








Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets de poisson
	Filet de poisson, fin
	Filet de poisson, épais
	Filets de poisson, surgelés
	Petit poisson entier
	Poisson entier, à l'étuvée
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
Truite	
Saumon	Filet de saumon
	Saumon entier
Crevettes	Crevettes, fraîches
	Crevettes, surgelées
Moules	-






### Catégorie d'aliments : Volaille




Plat	
Volaille désossée	-
Volaille désossée 	-

Plat	
Poulet	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, fraîches
	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet, poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier 
Canard entier 	-
Oie entière 	-
Dinde entière 	-

### Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Bouilli de bœuf
	Viande braisée 
	Pain de viande
Rôti de bœuf	Saignant
	Saignant 
	À point
	À point 
	Bien cuit
	Bien cuit 
	Rosbif scandinave
Saignant 	
À point 	
Bien cuit 	

Plat	
Porc	Chipolatas
	Côtes levées
	Jarret de porc, pré-cuit
	Noix de porc
	Longe de porc
	Longe de porc 
	Longe de porc, fumée
	Longe de porc, pochée
	Cou de porc
	Épaule de porc
	Rôti de porc 
Jambon cuit	
Veau	Jarret de veau
	Longe de veau
	Rôti de veau 
Agneau	Gigot d'agneau
	Rôti d'agneau 
	Selle d'agneau
	Souris d'agneau, à point
	Souris d'agneau, à point 

Plat	
Gibier	Lièvre <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisse de lièvre</li> <li>• Râble de lièvre</li> <li>• Râble de lièvre</li> </ul> 
	Chevreuil <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuissot de chevreuil</li> <li>• Selle de chevreuil</li> </ul>
	Rôti de gibier 
	Longe de gibier 

### Catégorie d'aliments : Plat au four

Plat	
Lasagne	-
Lasagnes/Cannelonis, surgelés	-
Pâtes	-
Gratin dauphinois	-
Gratin de légumes	-
Plats sucrés	-

### Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

Plat	
Pizza	Pizza, fine
	Pizza, garniture supplémentaire
	Pizza, surgelée
	Pizza épaisse, surgelée
	Pizza, fraîche
	Bouchées de pizza, surgelées
Gratin de baguettes	-
Tarte flambée	-

Plat	
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Flan salé	-

### Catégorie d'aliments : Gâteau/Pâtisserie

Plat	
Savarin	-
Gâteau aux pommes, couvert	-
Génoise	-
Tarte aux pommes	-
Cheesecake, moule	-
Brioche	-
Quatre-quarts	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Muffins	-
Pâtisserie	-
Lamelles de pâtisserie	-
Choux à la crème	-
Pâte feuilletée	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits à pâte brisée	-
Christstollen	-
Strudel aux pommes, surgelé	-

Plat	
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Cheesecake, plateau	-
Brownies	-
Gâteau roulé	-
Gâteau à la levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Base de flan	Base de flan à pâte Brisée
	Fond de tarte en mélange de génoise
Flans aux fruits	Flan aux fruits à pâte Brisée
	Flan aux fruits en mélange de génoise
	Pâte levée

### Catégorie d'aliments : Pain/Petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains
	Petits pains, pré-cuits
	Petits pains, surgelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, pré-cuite
	Baguette, surgelée

Plat	
Pain	Pain en forme de couronne
	Pain blanc
	Tresse à base de levure
	Pain complet
	Pain de seigle
	Pain au blé entier
	Pain sans levain
	Pain/Petits pains, surgelés

### Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocoli, fleurons	-
Brocoli, entier	-
Chou-fleur, fleurons	-
Chou-fleur, entier	-
Carottes	-
Tranches de courgettes	-
Asperges, vertes	-
Asperges, blanches	-
Lamelles de poivron	-
Épinards, frais	-
Anneaux de poireaux	-
Haricots verts	-
Tranches de champignons	-
Pelage des tomates	-
Choux de Bruxelles	-

Plat	
Céleri, en cubes	-
Petits pois	-
Aubergine	-
Fenouil	-
Artichauts	-
Betterave	-
Salsifis noirs	-
Lamelles de chou- navet	-
Haricots blancs	-
Chou de Milan	-

#### Catégorie d'aliments : Crèmes/ Terrines

Plat	
Crème aux œufs	-
Flan au caramel	-
Terrine	-
Œufs	Œufs, à la coque
	Œufs, mollets
	Œufs, durs
	Œufs cocotte

#### Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-




Plat	
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Quartiers	-
Röstis	-
Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers	-
Pommes de terre bouillies	-
Pommes de terre en robe des champs	-
Boulettes de pom- mes de terre	-
Boulettes de pain	-
Boulettes au le- vain, salées	-
Boulettes au le- vain, sucrées	-
Riz	-
Tagliatelles, frai- ches	-
Polenta	-



Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler les nouvelles valeurs.

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Tableau des fonctions de l'horloge




Fonction de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min). Elle n'est pas disponible avec : Sonde à viande.
 Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min). Elle n'est pas disponible avec : Sonde à viande.

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

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement.

Durée, Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

### 7.2 Réglage des fonctions de l'horloge

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
2.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3.  ,  - appuyez pour régler l'heure.

4. Appuyez sur : **OK**.

À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'éteint. L'écran affiche un message.

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 cette 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 **OK** pour confirmer. À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

### 7.4 Prolongement de la cuisson

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



Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, 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 **OK**.

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

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à l'intérieur des aliments.

L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte par les aliments.

On peut régler deux températures :

- la température du four (120 °C minimum),
- la température à cœur.



### ATTENTION!

N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

Mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

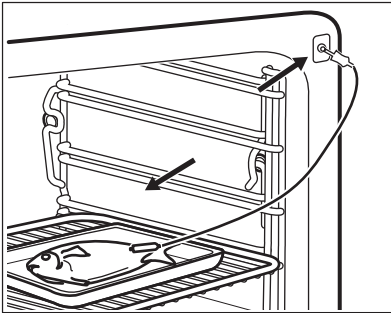
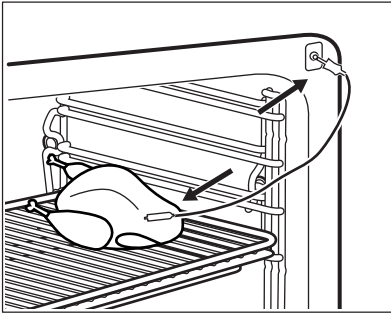


L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Cela dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four sélectionnée et de la température.

### Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.





L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur  $\text{Ⓢ}$ .

Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit.

L'appareil s'éteint automatiquement.

7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

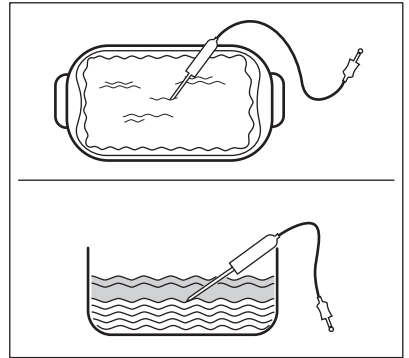


#### AVERTISSEMENT!

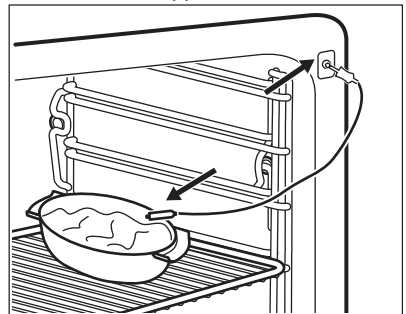
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez des précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

## Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coincez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur  $\text{Ⓢ}$ .  
Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



#### AVERTISSEMENT!

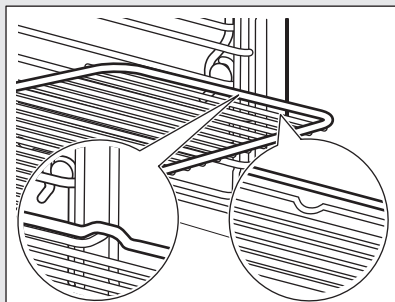
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

## 9.2 Insertion des accessoires

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

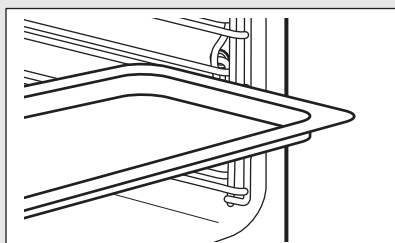
#### Grille métallique:

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



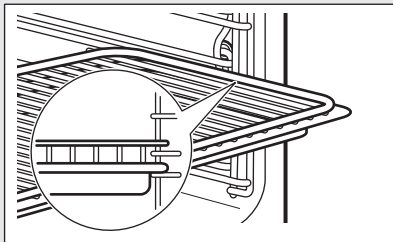
#### Plateau de cuisson /Plat à rôtir:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



**Grille métallique, Plateau de cuisson /Plat à rôtir:**

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













## 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.



#### 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 activer l'affichage.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message . Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### 10.3 Verrouillage des touches

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 : Verrouillage des touches.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.


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

## 10.4 Set + Go

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



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

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

- 
- Verrouillage des touches 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 au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à viande, Durée, Fin.

## 10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

 <b>Luminosité</b> « jour »	 <b>Luminosité</b> « nuit »
Il s'allume lorsque le four est en fonctionnement.	
Il s'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode de luminosité « nuit ».	
Il s'allume lorsque le four est à l'arrêt et vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».	Lorsque le four est à l'arrêt, l'afficheur est en mode de luminosité « nuit » entre 22 h 00 et 6 h 00.

## 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. CONSEILS ET ASTUCES



## AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

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

## 11.2 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. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

### Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

## 11.3 Vapeur intense

Soyez prudent en ouvrant la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

### Stérilisation

Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).

Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.




Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Réglez la température sur 99 °C, sauf si le tableau ci-dessous vous indique un autre réglage.

 <b>LÉGUMES</b>	
	 <b>(min)</b>
Brocoli, fleurons, pré-chauffer le four à vide	13 - 15
Tomates pelées	10
Légumes, blanchis	15
Épinards, frais	15 - 20
Courgette, tranches	15 - 25
Champignons, tranches	15 - 20
Poivron, lamelles	15 - 20
Aubergines	15 - 25
Brocoli, entier	30 - 40
Asperges, vertes	15 - 25
Citrouille, coupée en dés	15 - 25
Tomates	15 - 25
Mâche, fleurons	20 - 25
Haricots, blanchis	20 - 25
Chou de Milan	20 - 25
Petits pois	20 - 30
Fenouil	25 - 35
Carottes	25 - 35
Poireaux, anneaux	20 - 30
Céleri, en cubes	20 - 30




 <b>LÉGUMES</b>	
	 <b>(min)</b>
Pois mange-tout / Poivrons Kaiser	20 - 30
Patates douces	20 - 30
Chou-fleur, fleurons	25 - 35
Chou-rave, lamelles	25 - 35
Choux de Bruxelles	25 - 35
Asperges, blanches	25 - 35
Haricots blancs	25 - 35
Épi de maïs doux	30 - 40
Chou-fleur, entier	35 - 45
Haricots verts	35 - 45
Salsifis noirs	35 - 45
Chou blanc ou rouge, lamelles	40 - 45
Artichauts	50 - 60
Haricots secs, trempés, rapport eau/haricots 2:1	55 - 65
Choucroute	60 - 90
Betterave	70 - 90

 <b>GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS</b>	
	 <b>(min)</b>
Semoule, rapport eau/semoule 1:1	15 - 20
Tagliatelles, fraîches	15 - 25
Gâteau de semoule lait / semoule 3,5:1	20 - 25





 <b>GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS</b>	
	 <b>(min)</b>
Lentilles, rouges, rapport eau / lentilles 1:1	20 - 30
Spätzle	25 - 30
Boullghour, rapport eau / boullghour 1:1	25 - 35
Boulettes à base de levure	25 - 35
Riz parfumé rapport eau / riz 1:1	30 - 35
Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers	30 - 40
Boulette de pain	35 - 45
Boulettes de pommes de terre	35 - 45
Riz, rapport eau / riz 1:1, le rapport eau / riz peut changer en fonction des types de riz	35 - 45
Polenta, rapport liquide 3:1	40 - 50
Gâteau de riz rapport lait / riz 2,5:1	40 - 55
Pommes de terre non épluchées, moyennes	45 - 55
Lentilles, brunes et vertes, rapport eau / lentilles 2:1	55 - 60





 <b>FRUITS</b>	
	 <b>(min)</b>
Tranches de pommes	10 - 15
Baies chaudes	10 - 15
Faire fondre le chocolat	10 - 20





 <b>FRUITS</b>		
		 <b>(min)</b>
Compote de fruits		20 - 25




  

 <b>POISSON</b>		
	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Filet de poisson fin	75 - 80	15 - 20
Crevettes, fraîches	75 - 85	20 - 25
Moules	100	20 - 30
Filet de poisson épais	75 - 85	20 - 30
Truite, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Crevettes, surgelées	75 - 85	30 - 40

 <b>VIANDE</b>		
	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Chipolatas	80	15 - 20
Saucisse de veau bavaroise, Saucisse blanche	80	20 - 30
Saucisse de Vienne	80	20 - 30
Blanc de poulet, poché	90	25 - 35
Jambon cuit, 1 kg	99	55 - 65
Poulet, poché, 1,0 - 1,2 kg	99	60 - 70

 <b>VIANDE</b>		
	 (°C)	 (min)
Kasseler, poché	90	70 - 90
Veau, Longe de porc, 0,8 - 1,0 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	99	110 - 120






 <b>ŒUFS</b>	
	 (min)
Œufs, à la coque	10 - 11
Œufs, mollets	11 - 12
Œufs, durs	18 - 21

### 11.4 Combinaison des fonctions : Chaleur tournante + Vapeur intense

Vous pouvez combiner ces fonctions pour faire cuire de la viande, des légumes et des garnitures en une seule fois.

1. Réglez la fonction : Chaleur tournante pour rôtir la viande.
2. Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.

### 11.6 Humidité Faible




 <b>Utilisez le premier niveau de la grille.</b>			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de porc	1	160 - 180	90 - 100
Rôti de bœuf	1	180 - 200	60 - 90

3. Diminuez la température du four à environ 80 °C. Entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
4. Démarrez la fonction : Vapeur intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

La quantité d'eau maximale est de 650 ml.

### 11.5 Humidité Élevée





Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Crème anglaise / Flan, dans des petits plats	90	35 - 45
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
Filet de poisson fin	85	15 - 25
Filet de poisson épais	90	25 - 35
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Boulettes	120 - 130	40 - 50








Utilisez le premier niveau de la grille.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	180	80 - 90
Rôti haché, cru	0,5	180	30 - 40
Longe de porc, fumée	0,6 - 1	160 - 180	60 - 70
Poulet	1	180 - 210	50 - 60
Canard	1,5 - 2	180	70 - 90
Gratin dauphinois	-	160 - 170	50 - 60
Cuisson des pâtes	-	170 - 190	40 - 50
Lasagne	-	170 - 180	45 - 55
Pain	0,5 - 1	180 - 190	45 - 60
Petits pains	0,04 - 0,06	180 - 200	25 - 35
Petits pains prêts à cuire	-	200	15 - 20
Baguettes prêtes à cuire	0,04 - 0,05	200	15 - 20
Baguettes prêtes à cuire, surgelées	0,04 - 0,05	200	25 - 35

## 11.7 Régénération

Utilisez le premier niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Plats complets en une seule assiette	110	10 - 15
Pâtes	110	10 - 15
Riz	110	10 - 15
Boulettes	110	15 - 25

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 déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.






## 11.8 Cuisson






Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

## 11.9 Conseils de cuisson






Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, 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 indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

### 11.10 Cuisson sur un seul niveau du four

 CUISSON DANS DES MOULES		 (°C)	 (min)	
Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1
	Chauffage Haut/Bas	160	35 - 50	1

 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte - pâte Brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	1
Cheesecake, utilisez un plat à rôtir	Chauffage Haut/Bas	160 - 170	70 - 90	2

**Préchauffez le four à vide.**






 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON</b>		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Pain en forme de couronne	Chauffage Haut/Bas	170 - 190	30 - 40	1
Brioche de Noël	Chauffage Haut/Bas	160 - 180	50 - 70	1
Pain de seigle	Chauffage Haut/Bas	d'abord : 230	20	1
		puis : 160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé	Chauffage Haut/Bas	180 - 200	10 - 20	2
Gâteau avec garniture à base de crumble	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/Bas	190 - 210	20 - 30	2
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	Chaleur tournante	150 - 170	30 - 55	2

**Préchauffez le four à vide.****GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON****(°C)****(min)**






Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	Chauffage Haut/ Bas	170	35 - 55	2
Flans aux fruits à base de pâte Brisée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	2
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	40 - 80	2

**Utilisez le deuxième niveau de la grille.****BISCUITS/  
GÂTEAUX SECS****(°C)****(min)**

Biscuits à pâte Brisée	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25
Pâte Brisée / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	20 - 35
Pâte Brisée / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Biscuits à base de mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blanc d'œuf	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25
	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25

 Utilisez le deuxième niveau de la grille.			
 BISCUITS/ GÂTEAUX SECS		 (°C)	 (min)
Petits gâteaux, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	20 - 35
	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 35

### 11.11 Gratins

 Utilisez le premier niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
Baguettes au fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60

### 11.12 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

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 graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.






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






Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.






Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

### 11.13 Tableaux de rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.





 <b>BŒUF</b>			 (°C)	 (min)
Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

 <b>GIBIER</b>	 (kg)		 (°C)	 (min)
Selle / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	jusqu'à 1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Selle de cerf	1,5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90

 <b>POISSON</b>	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1,5	Turbo gril	180 - 200	30 - 50










Utilisez la fonction : Turbo gril.





 <b>VEAU</b>	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	160 - 180	120 - 150
Jarret de veau	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150












**AGNEAU**

 Utilisez la fonction : Turbo grill.			
 <b>VEAU</b>	 (kg)	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1,5	150 - 180	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60
 <b>VOLAILLE</b>			
Poulet	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	40 - 50
Volaille, portions	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
 <b>PORC</b>			
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120
Côtelettes / Côte levée	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Pain de viande	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

### 11.14 Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
 <b>PIZZA</b>	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90




 Utilisez le premier niveau de la grille.		
 <b>PIZZA</b>	 (°C)	 (min)
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60





	<b>Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.</b>	
	<b>Utilisez le deuxième niveau de la grille.</b>	
		
<b>PIZZA</b>	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>
Pizza, croûte fine	210 - 230	15 - 25
Pizza, croûte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	210 - 230	10 - 20
Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25




## 11.15 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

		
<b>PAIN</b>	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>
Pain blanc	190 - 210	40 - 60

			
<b>GRIL</b>	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>	<b>(min)</b>
		<b>1e face</b>	<b>2e face</b>
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40

		
<b>PAIN</b>	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70
Pain complet	190 - 210	50 - 70
Pain de grains entiers	190 - 210	40 - 60
Petits pains, utilisez le deuxième niveau de la grille	200 - 220	25 - 35

## 11.16 Gril





Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Placez le plat avec la grille métallique au premier niveau pour récupérer les graisses.







 GRIL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1e face	2e face
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30
Longe de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Longe de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

### 11.17 Plats surgelés

Retirez l'emballage des aliments.  
Disposez les aliments sur une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines	190 - 210	15 - 25
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30
Quartiers / Croquettes	190 - 210	20 - 40
Röstis	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50

### 11.18 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

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 de la grille.

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).





Réglez la température sur 160 - 170 °C.

 <b>BAIES</b>	
	<b>(min)</b> <b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

 <b>FRUITS À NOYAU</b>		
	<b>(min)</b> <b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>	<b>(min)</b> <b>Continuez la cuisson à 100 °C</b>
Pêches / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15

 <b>LÉGUMES</b>		
	<b>(min)</b> <b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>	<b>(min)</b> <b>Continuez la cuisson à 100 °C</b>
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Cornichons mélangés	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

## 11.19 Déshydratation

	Utilisez le troisième niveau de la grille.	
	 <b>(°C)</b>	 <b>(h)</b>
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(h)

Prunes	60 - 70	8 - 10
Abricots	60 - 70	8 - 10
Tranches de pommes	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 - 9

## 11.20 Sonde à viande



**BŒUF**



Température à cœur du plat (°C)

	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Faux-filet	45	60	70



**BŒUF**



Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Pain de viande	80	83	86



**PORC**



Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette de selle / Longe de porc, fumée / Longe de porc, po-chée	75	78	82







**VEAU**







Température à cœur du plat (°C)



	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90



 <b>MOUTON / AGNEAU</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75



 <b>GIBIER</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Râble de lièvre / Selle de cerf	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf	70	75	80

 <b>VOLAILLE</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Poulet	80	83	86
Canard, entier/moitié / Dinde, entière/blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70

 <b>POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Poisson, entier/gros/à l'étuvée / Poisson, entier/gros/rôti	60	64	68

 <b>RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉCUIITS</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Cocotte de courgettes / Cocotte de brocolis / Cocotte de fenouil	85	88	91

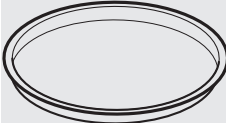
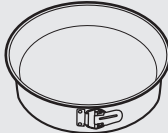

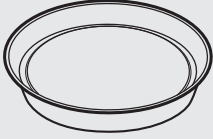
 <b>RAGOÛTS - SALÉS</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Cannellonis / Lasagne / Cuisson des pâtes	85	88	91

 <b>RAGOÛTS - SUCRÉS</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Cocotte de pain blanc avec/sans fruits / Cocotte de bouillie de riz avec/sans fruits / Cocotte de nouilles sucrées	80	85	90





### 11.21 Circulation d'air humide - accessoires recommandés





Utilisez les moules et récipients forcés et non réfléchissants. Ils offrent une





meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.





			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

### 11.22 Circulation d'air humide

 <b>Utilisez le premier niveau de la grille.</b>		
	 (°C)	 (min)
Pâtes gratinées	200 - 220	45 - 60

 <b>Utilisez le premier niveau de la grille.</b>		
	 (°C)	 (min)
Gratin dauphinois	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagne	180 - 200	70 - 90




 Utilisez le premier niveau de la grille.			
	 (°C)	 (min)	
Cannellonis	180 - 200	65 - 80	
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70	
Gâteau de riz	180 - 200	55 - 70	
Tarte aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	

 Utilisez le premier niveau de la grille.			
	 (°C)	 (min)	
Pain blanc	200 - 210	55 - 70	

### 11.23 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes EN 60350 et IEC 60350.

**Utilisez la fonction : Vapeur intense.**  
**Utilisez le deuxième niveau de la grille.**  
**Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.**  
**Réglez la température sur 99 °C.**

FONCTIONS VA- PEUR			
	Récipient (Gastro-norm)	(kg)	(min)
Brocoli, préchauffer le four à vide	1 x 1/2 perforé	0.3	13 - 15
Brocoli, préchauffer le four à vide	1 x 1/2 perforé	max.	15 - 18
Pois, surgelés	1 x 1/2 perforé	2	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

## 12.1 Remarques concernant l'entretien



### Agent nettoyant

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



### Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



### Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12.2 Comment enlever : Supports de grille

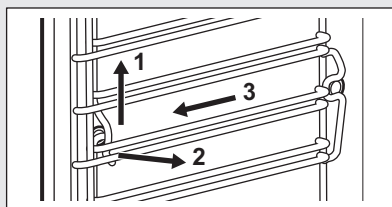
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.


**Étape 3** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

**Étape 4** Sortez les supports de la prise arrière.



Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 12.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

<b>Avant de commencer :</b>		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
<b>Étape 1</b>	Remplissez le bac à eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.	
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
<b>Fonction</b>	<b>Description</b>	<b>Durée</b>
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
<b>Étape 3</b>	Activez la fonction. Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.	
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.	
	Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	
<b>Une fois le nettoyage terminé :</b>		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.


## 12.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.
Utilisez la fonction : Nettoyage vapeur Plus.
Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : Réglages de base .


## 12.5 Utilisation : Détartrage

<b>Avant de commencer :</b>		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.




<b>Durée de la première partie</b> : environ 100 minutes	
<b>Étape 1</b>	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
<b>Étape 2</b>	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
<b>Étape 3</b>	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.
<b>Étape 5</b>	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran. La première partie du détartrage commence.
<b>Étape 6</b>	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
<b>Durée de la deuxième partie</b> : environ 35 minutes	
<b>Étape 7</b>	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
<b>Étape 8</b>	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
	Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

#### Une fois le détartrage terminé :

Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
	Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.	


## 12.6 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.
	Ces rappels s'activent chaque fois que vous éteignez le four.


## 12.7 Utilisation : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires.

<b>Étape 1</b>	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
<b>Étape 2</b>	Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage. Durée : environ 30 minutes
<b>Étape 4</b>	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
<b>Étape 5</b>	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

## 12.8 Comment utiliser : Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

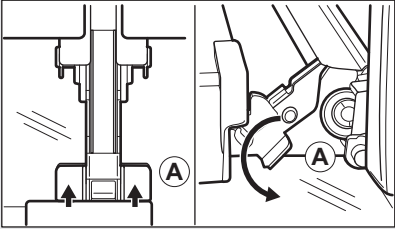
<b>Avant de commencer :</b>	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires.
<b>Étape 1</b>	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir. Durée : 6 min
<b>Étape 3</b>	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
<b>Étape 4</b>	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

## 12.9 Comment démonter et installer : Porte



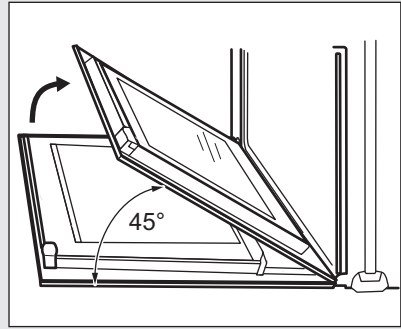
**AVERTISSEMENT!**  
La porte est lourde.

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

<b>Étape 1</b>	Ouvrez entièrement la porte.	
<b>Étape 2</b>	Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	

**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 45°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

**Étape 4** Nettoyez le panneau en verre avec de l'eau et du savon. Séchez soigneusement le panneau en verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.



**Étape 5** Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

## 12.10 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

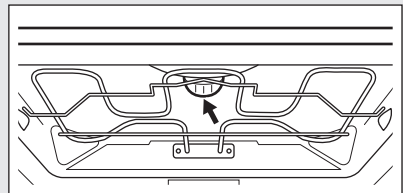
Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



**Étape 2** Enlevez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

## 13. DÉPANNAGE

### 13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	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.	Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	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.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'affichage indique F111.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	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 " <b>De-mo</b> ".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, Paramètres de base ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.

Problème	Cause possible	Solution
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.

### 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 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EB4GL70KCN 944066504 EB4GL70KSP 944066505
Index d'efficacité énergétique	80.8
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.59 kWh/cycle

Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	EB4GL70KCN 41.5 kg
	EB4GL70KSP 41.1 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

## 14.2 Économie d'énergie



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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. 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.

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. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### 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. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### Circulation d'air humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez rallumer la lampe, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

## 15. CH GARANTIE

### Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
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](http://www.erecycling.ch)









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



867343777-C-172020

