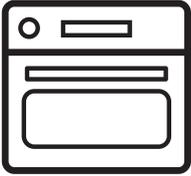




Electrolux



electrolux.com/register



FR Notice d'utilisation | **Four vapeur**

EB4GL70KCN

EB4GL70KSP



NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



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

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que 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.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	20
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	21
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	21
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	23
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	25
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
13. DÉPANNAGE.....	46
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	48
15. GARANTIE.....	49
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	50

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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.

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 de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de 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 Branchement 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 est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- 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 des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- 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, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche 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 et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou 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 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 interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

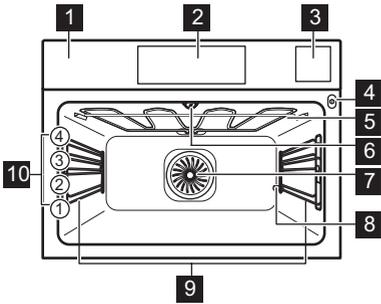
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- 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 jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

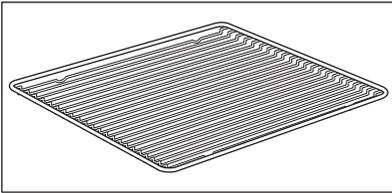
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

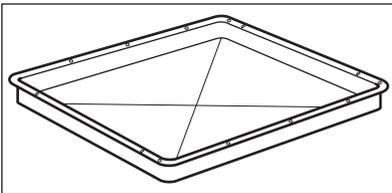
3.2 Accessoires

Grille métallique



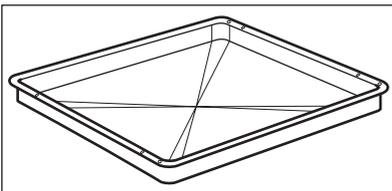
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.

Plateau de cuisson



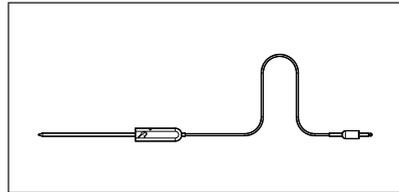
Pour les gâteaux et biscuits.

Plat à rôtir



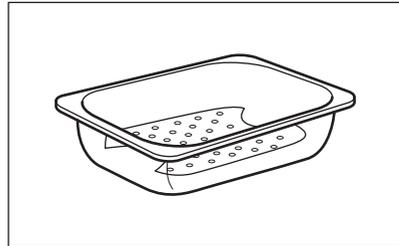
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

Sonde à viande



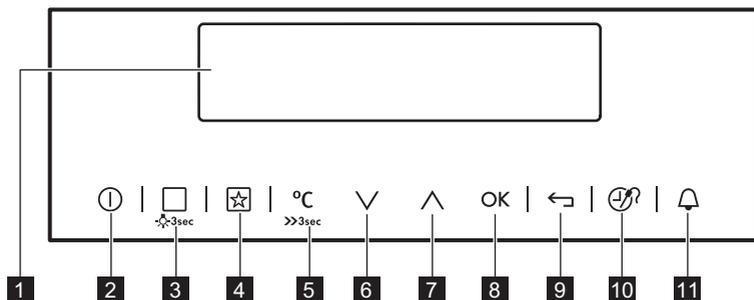
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Plat en verre avec 1 insert pour grill



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

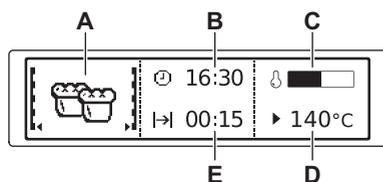


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2		MARCHE/ARRET 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.
9		Touche Retour Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
	Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil, Programmes préférés, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure actuelle
- C. Indicateur de préchauffage
- D. Température
- E. Durée / heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	Fonction
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure actuelle	L'affichage indique le réglage
	Durée	Affiche le temps de cuisson nécessaire.
	Fin de cuisson	L'affichage indique que le temps de cuisson est terminé.
	Température	L'affichage indique la température à cœur.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour réinitialiser la durée.
	Calcul.	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de préchauffage	La température dans le four est indiquée sur l'affichage.
	Préchauffage rapide	La fonction est activée. Diminue 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 Nettoyage initial



Étape 1

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.



Étape 2

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.



Étape 3

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Premier raccordement

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue

Contraste de l'affichage

Affichage Luminosité

Heure actuelle

5.3 Préchauffage initial

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

Étape 1 Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.

Étape 2 Réglez la température maximale pour la fonction : .
Laissez le four fonctionner pendant 1 h.

Étape 3 Réglez la température maximale pour la fonction : .
Laissez le four fonctionner pendant 15 min.

 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

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

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.



Étape 1

Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.



Étape 2

Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.



Étape 3

Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.



Étape 4

Définissez le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base.

 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 classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (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 du robinet est supérieur ou égal à 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille. Utilisez de l'eau en bouteille avec un dépôt calcaire Ca^{2+} maximum de 3,9 mmol/l ou 151 mg/l (consultez l'étiquette de la bouteille). 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. Dans le cas contraire, utilisez de l'eau en bouteille dans cette plage de valeurs. Pour plus d'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.

6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur  ou  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 .

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.

AVERTISSEMENT!

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

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. Replacez 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 de cuisson \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 Utilisation : Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction avant de mettre les aliments dans le four.

Cette fonction réduit le temps de chauffe. Elle n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

°C
>>> - appuyez et maintenez enfoncé.

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.

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 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 indicatifs pour obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient selon les recettes, la qualité et 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.

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.

Symbole / Élément de menu	Description
 Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 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 MARCHÉ/ARRÊT.
 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.
 Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

Symbole	Élément de menu	Description
	Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.
	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 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 : 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, pommes quartiers et nems.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson Utilisation



Circulation d'air humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Circulation d'air humide.



Humidité Faible

Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer les plats réfrigérés et surgelés.



Humidité Élevée

Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la crème anglaise royale et les terrines.



Vapeur intense

Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou les garnitures spéciales.



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. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
 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.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite 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 réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.

Mode de cuisson	Utilisation
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. 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 Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

6.12 Cuisson Assistée

Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits de mer

Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets de poisson
	Filets fins
	Filets 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	
Filets de volaille	-
Filets de volaille 	-
	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, fraîches
Poulet	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier 
Canard entier 	-

Plat	
Oie entière 	-
Dinde entière 	-

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
	Bouilli de bœuf
Bœuf	braisée 
	Rôti haché
	Saignant
	Saignant 
	Moyen
Rôti de bœuf	Moyen 
	Bien cuit
	Bien cuit 
	Saignant 
Rosbif scandinave	Moyen 
	Bien cuit 
	Chipolatas
	Côtes levées
	Jarret de porc, précuit
	Jambon à l'os
	Longe de porc
	Longe de porc 
Porc	Filet mignon de porc, fumé
	Filet mignon de porc, poché
	Collet de porc
	Palette de porc
	Rôti de porc 
	Jambon cuit

Plat	
Veau	Jarret de veau
	Longe de veau
	Rôti de veau 
Agneau	Gigot d'agneau
	Rôti d'agneau 
	Selle d'agneau
	Noix d'agneau, à point
	Noix d'agneau, à point 
	Lièvre <ul style="list-style-type: none"> • Cuisse de lièvre • Râble de lièvre • Râble de lièvre 
Gibier	Cerf <ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de chevreuil • Râble de cerf
	Rôti de gibier 
	Filet mignon de gibier 

Catégorie d'aliments : Plats au four

Plat	
Lasagnes	-
Lasagnes surgelées	-
Pâtes	-
Gratin de pommes de terre	-
Gratin de légumes	-
Sucrés plats / Préparations	-

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

Plat	
Pizza	Pizza, fine
	Pizza, garniture supplémentaire
	Pizza, surgelée
	Pizza américaine, surgelée
	Pizza, froide
	Parts de pizza surgelées
Baguette fromage fondu	-
Tarte flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Tarte salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteaux/Petites pâtisseries

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes couverte	-
Génoise	-
Tarte aux pommes	-
Cheesecake, moule	-
Brioche	-
Cake de madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Muffins	-
Petites pâtisseries	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-
Pâtisseries feuilletées	-
Éclairs	-
Meringues	-

Plat	
Biscuits sablés	-
Brioche de Noël	-
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Cheesecake, plateau	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau à base de levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Fond de pâte sablée
	Fond tarte-mél. génoise
Flans aux fruits	Tarte fruits, pâte sablée
	Tarte fruits, pâte gén.
	Pâte levée

Catégorie d'aliments : Pain/petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains
	Petits pains, précuits
	Petits pains, surgelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, précuites
	Baguettes, surgelées
Pain	Pain en forme de couronne
	Pain Blanc
	Tresse à base de levure
	Pain bis
	Pain de seigle
	Pain au blé entier
	Pain sans levain
	Pain/Petits pains surgelés

Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocolis, fleurons	-
Brocoli entier	-
Chou-fleur en bouquets	-
Chou-fleur entier	-
Carottes	-
Courgette en lamelles	-
Asperges vertes	-
Asperges, blanches	-
Lamelles de poivron	-
Épinards frais	-
Anneaux de poireaux	-
Haricots verts	-
Champignon en lamelles	-
Tomates pelées	-
Choux de Bruxelles	-
Céleri en cubes	-
Petits pois	-
Aubergine	-
Fenouil	-
Artichauts	-
Betteraves	-
Salsifis noirs	-
Lamelles de chou-rave	-
Haricots blancs	-
Chou de milan	-

Catégorie d'aliments : Crèmes anglaises/Terrines

Plat	
Crème anglaise aux œufs	-
Flan au caramel	-
Terrines	-

Plat	
Œufs	Œufs à la coque
	Œufs mollets
	Œufs durs
	Œufs cocotte

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Pommes quartiers	-
Rösti	-
P.d.t. vapeur en quartiers	-
Pommes de terre vapeur	-

Plat	
P. de t. en robe des champs	-
Gnocchis	-
Boulettes de pain	-
Boulettes au levain, salées	-
Boulettes au levain, sucrées	-
Riz	-
Tagliatelles fraîches	-
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

Fonctions de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2h 30 min). Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min). Non disponible pour : Sonde à viande.
 Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min). Non disponible pour : Sonde à viande.

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

Durée, Fin de cuisson - avant d'utiliser les fonctions, vous devez régler un mode de

cuisson et une température. L'appareil s'éteint automatiquement.

Durée, Fin de cuisson - 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 Pour régler les 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. \wedge , \vee - appuyez pour régler l'heure.
4. Appuyez sur **OK**.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Le four se met à l'arrêt. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce 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 de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Vous devez régler deux températures :

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



ATTENTION!

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

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.

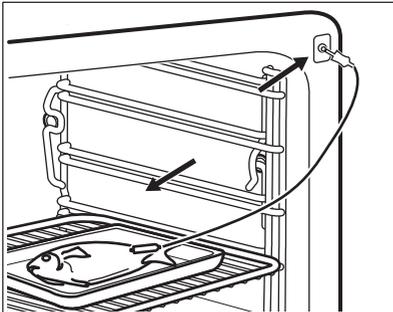
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, du mode de cuisson et de la température sélectionnées.

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Activez l'appareil.
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 cuisson et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur Ⓜ .

Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

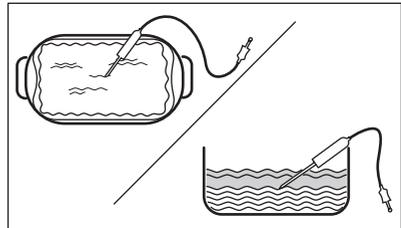
7. Touchez n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

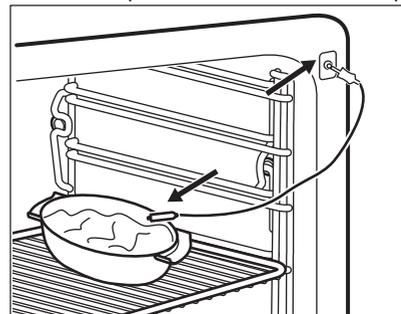
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

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.

- Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
- Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
- Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur ON .

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

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

AVERTISSEMENT!

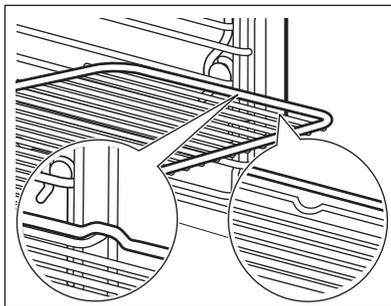
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

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 sur la grille.

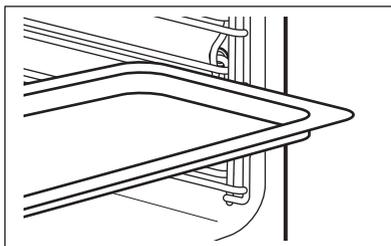
Grille métallique:

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 la plaque entre les rails du support de grille.



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

- Allumez le four.
- 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 OK pour confirmer.
La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme.
La première lettre clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK.
La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK 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 OK 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 OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK 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 Touches Verrouil

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

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil.
4. Appuyez sur 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.



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

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil 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 : LumièreSonde à viande, Durée, Fin de cuisson.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :



Luminosité jour



Luminosité 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.

Lorsque le four est à l'arrêt, l'afficheur est en mode de luminosité nuit entre 22 h 00 et 6 h 00.

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.

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES



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 selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils 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

Ouvrez prudemment la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Cette fonction est adaptée à 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. Disposez les plats en laissant un espace suffisant pour la circulation de la vapeur.

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

Stérilisation

Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Vérifiez que l'ouverture est orientée vers le bas, légèrement en biais.

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

Cuisson

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

 LÉGUMES	
	 (min)
Brocolis, fleurons, préchauffer le four à vide	13 - 15
Tomates pelées	10
Légumes blanchis	15
Épinards frais	15 - 20
Courgette en lamelles	15 - 25
Champignon en lamelles	15 - 20
Poivron en lamelles	15 - 20
Aubergines	15 - 25
Brocoli entier	30 - 40
Asperges vertes	15 - 25
Citrouille, cubes	15 - 25
Tomates	15 - 25
Mâche en bouquets	20 - 25
Haricots blanchis	20 - 25
Chou de milan	20 - 25
Petits pois	20 - 30
Fenouil	25 - 35
Carottes	25 - 35
Poireaux en rondelles	20 - 30
Céleri en cubes	20 - 30
Pois mange-tout / Poivrons Kaiser	20 - 30
Patates douces	20 - 30
Chou-fleur en bouquets	25 - 35
Chou-rave en lamelles	25 - 35



LÉGUMES



(min)

Choux de Bruxelles 25 - 35

Asperges blanches 25 - 35

Haricots blancs 25 - 35

Mais en épi 30 - 40

Chou-fleur entier 35 - 45

Haricots verts 35 - 45

Salsifis noirs 35 - 45

Chou blanc ou rouge en lames 40 - 45

Artichauts 50 - 60

Haricots secs trempés, rapport eau/haricots 2:1 55 - 65

Choucroute 60 - 90

Betteraves 70 - 90



GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



(min)

Couscous, rapport eau/semoule 1:1 15 - 20

Tagliatelles fraîches 15 - 25

Gâteau de semoule lait / semoule 3,5:1 20 - 25

Lentilles, rouges, rapport eau / lentilles 1:1 20 - 30

Spätzle 25 - 30

Boullghour, rapport eau/boullghour 1:1 25 - 35

Quenelles salées 25 - 35

Riz parfumé rapport eau/riz 1:1 30 - 35

P.d.t. vapeur en quartiers 30 - 40

Boulettes de pain 35 - 45



GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



(min)

Gnocchis 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 de taille moyenne 45 - 55

Lentilles, brunes et vertes, rapport eau/lentilles 2:1 55 - 60



FRUITS



(min)

Tranches de pommes 10 - 15

Baies chaudes 10 - 15

Faire fondre du chocolat 10 - 20

Compote de fruits 20 - 25



POISSON



(°C)



(min)

Filets de poisson fins 75 - 80 15 - 20

Crevettes fraîches 75 - 85 20 - 25

Moules 100 20 - 30

Filets de poisson épais 75 - 85 20 - 30

Truite, 0,25 kg 75 - 85 20 - 30

Crevettes surgelées 75 - 85 30 - 40

 VIANDE		
	 (°C)	 (min)
Chipolatas	80	15 - 20
Saucisse de veau bavaroise, Boudin blanc	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
Kasseler, poché	90	70 - 90
Veau, Filet mignon de porc, 0,8 - 1,0 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	99	110 - 120

 ŒUFS	
	 (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.

- Réglez la fonction : Chaleur tournante pour rôtir la viande.
- Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.
- Diminuez la température du four à environ 80 °C. Entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- 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
Terrines	90	40 - 50
Filets de poisson fins	85	15 - 25
Filets 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
Quenelles	120 - 130	40 - 50

11.6 Humidité Faible



Utilisez le premier niveau de la grille.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de porc	1	160 - 180	90 - 100
Rôti de bœuf	1	180 - 200	60 - 90
Rôti de veau	1	180	80 - 90
Rôti haché, cru	0,5	180	30 - 40
Filet mignon de porc, fumé	0,6 - 1	160 - 180	60 - 70
Poulet	1	180 - 210	50 - 60
Canard	1,5 - 2	180	70 - 90
Gratin de pommes de terre	-	160 - 170	50 - 60
Pâtes au four	-	170 - 190	40 - 50
Lasagnes	-	170 - 180	45 - 55
Pain	0,5 - 1	180 - 190	45 - 60
Pain & 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 Réhydratation vapeur

Utilisez le premier niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Plats complets	110	10 - 15
Pâtes	110	10 - 15
Riz	110	10 - 15
Quenelles	110	15 - 25

11.8 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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 doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

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)	
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Cake de madère / Cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1
	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	1
Fond de tarte - pâte sablée, 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
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, utilisez un plat à rôtir	Chauffage Haut/ Bas	160 - 170	70 - 90	2



Préchauffez le four à vide.



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



(°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 puis : 160 - 180	20 30 - 60	1
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
Tartes aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	Chaleur tournante	150 - 170	30 - 55	2
Tartes aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	Chauffage Haut/ Bas	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits à base de pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	2
Gâteaux à base de levure avec garnitures délicates (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 sablés	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25
Pâte sablée / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35
Pâte sablée / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Biscuits à base de mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Petites pâtisseries à base de blanc d'œuf	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Meringues	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



BISCUITS/GÂTEAUX



(°C)



(min)

SECS			
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâte feuilletée, 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
Petit gâteau, 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)

Pâtes au four	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	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
Gratins de poisson	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60

11.12 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistants à la chaleur.

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

Faites rôtir les gros morceaux de viande directement sur le plateau.

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 gros morceaux (au moins 1 kg).

Si le niveau un est suggéré, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson.

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.

 BŒUF			 (°C)	 (min)
Bœuf 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

 GIBIER	 (kg)		 (°C)	 (min)
Râble / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	jusqu'à 1	Turbo gril	180 - 200	35 - 55
Râble 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

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

Utilisez la fonction : Turbo gril.

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

 AGNEAU			
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1,5	150 - 180	100 - 120
Râble d'agneau	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

 VOLAILLE
--

Poulet	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50
Poulet, moitié	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



PORC

Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120
Côtelettes / Travers de porc	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Rôti haché	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

11.14 Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza



Utilisez le premier niveau de la grille.



PIZZA



(°C)



(min)

Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90
Tarte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



PIZZA



(°C)



(min)

Pizza, croûte fine	210 - 230	15 - 25
--------------------	-----------	---------



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



PIZZA



(°C)



(min)

Pizza, croûte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	210 - 230	10 - 20
Flan de pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	210 - 230	15 - 25
Raviolis russes	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.



PAIN



(°C)



(min)

Pain Blanc	190 - 210	40 - 60
------------	-----------	---------

 PAIN	 (°C)	 (min)
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

 PAIN	 (°C)	 (min)
Pain & Petits pains, utiliser 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.

 GRILL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1er côté	2e côté
Rôti de bœuf, moyen	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, moyen	230	20 - 30	20 - 30
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35

11.17 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée à : la volaille, au rôti de porc gras, bœuf braisé. Sonde à viande la température ne doit pas dépasser 65 °C.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Si le troisième gradin est recommandé, placez les aliments directement sur la grille métallique. Placez un plateau/une poêle à rôtir au premier niveau pour récupérer les graisses.
Si le premier niveau est recommandé, placez les aliments directement sur le plateau.

- Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. Utilisez : Sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires », Comment utiliser : Sonde à viande.
 4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température pour Sonde à viande.
 5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.



Utilisez le premier niveau de la grille.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de bœuf	1 - 1.5	150	120 - 150
Filet de bœuf	1 - 1.5	150	90 - 110
Rôti de veau	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

Préparez 1 à 1,5 kg de nourriture.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 80 - 90 °C.



BOEUF



(min)
Saisie de
chaque côté



(min)

Filet à point	2	90 - 110
Rôti de bœuf, moyen	4	180 - 240



VEAU



(min)
Saisie de
chaque côté



(min)

Filet rosé	2	90 - 120
Longe, entière	4	120 - 150



VEAU



(min)
Saisie de
chaque côté



(min)

Râble de veau	4	120 - 150
---------------	---	-----------



PORC



(min)
Saisie de
chaque côté



(min)

Filet rosé	2	90 - 110
Longe, entière	4	150 - 170
Râble de veau	4	150 - 170

11.18 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 américaine, surgelée	190 - 210	20 - 25
Pizza, froide	210 - 230	13 - 25



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines	190 - 210	15 - 25
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30
Pommes quartiers / Croquettes	190 - 210	20 - 40
Rösti	210 - 230	20 - 30
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50

11.19 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.



BAIES



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir

Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres 35 - 45



FRUITS
À NOYAU



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir



(min)

Continuez la cuisson à 100 °C

Pêches / Coings / Prunes 35 - 45 10 - 15



LÉ-

GUMES



(min)
Cuisson jus-
qu'à ce que
la prépara-
tion com-
mence à fré-
mir



(min)
Continuez la
cuisson à
100 °C

Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Conserves au vi- naigre	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Pe- tits pois / Asper- ges	50 - 60	15 - 20

11.20 Déshydratation

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(h)

Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3
Prunes	60 - 70	8 à 10
Abricots	60 - 70	8 à 10
Tranches de pommes	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 à 9

11.21 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
Rôti haché	80	83	86

 PORC	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette de râble / Filet mignon de porc, fumé / Filet mignon de porc, poché	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

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

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

 VOLAILLE	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86

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

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

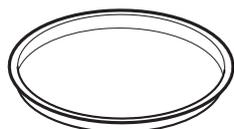
 RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉ-CUITS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de courgettes / Cocotte de brocolis / Cocotte de fenouil	85	88	91

 RAGOÛTS - SALÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannelloni / Lasagnes / Pâtes au four	85	88	91

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

11.22 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



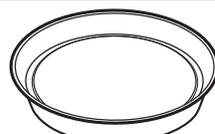
Plaque à pizza



Plat de cuisson



Ramequins



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

Sombre, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

11.23 Circulation d'air humide

	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	1	45 - 60
Gratin de pommes de terre	180 - 200	1	70 - 85
Moussaka	180 - 200	1	75 - 90
Lasagnes	180 - 200	1	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	1	65 - 80
Pudding au pain	190 - 200	1	55 - 70
Gâteau de riz	180 - 200	1	55 - 70
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	1	70 - 80



°C



Pain Blanc 200 - 210 1 55 - 70

11.24 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes IEC 60350-1.

Fonction Vapeur

Utilisez la fonction : Vapeur intense.

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 99 °°C.



Conteneur (Gastro-norm)



kg



min

Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 1/2 perforé	0.3	13 - 15
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 1/2 perforé	max.	15 - 18
Petits 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 le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'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 l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment retirer : Supports de grille

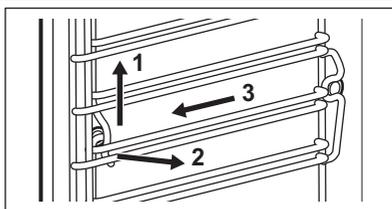
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

12.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :

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.

Étape 1	Remplissez le bac à eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.	
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
	Fonction	Description
	Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
	Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.
Étape 3	Activez la fonction. Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.	
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.	
	Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le nettoyage 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.
-------------------	--	--

12.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : Réglages de base .

12.5 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Assurez-vous que le bac à eau est vide (utilisez : fonction Vidange du réservoir).
--	--------------------------	--

Durée de la première partie : environ 100 minutes

Étape 1 Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.

Étape 2 Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.

Étape 3 Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.

Étape 4 Remplissez le reste du bac à eau de 700 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.

Étape 5 Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.

Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes

Étape 6 Remplissez le bac à eau de 950 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.

Étape 7 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 détartrerez 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 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires.

Étape 1 Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.

Étape 2 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.

Étape 3 Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage.
Durée : environ 30 minutes

Étape 4 Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.

Étape 5 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 une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires.

- Étape 1** Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
- Étape 2** Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir.
Durée : 6 min
- Étape 3** Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
- Étape 4** Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

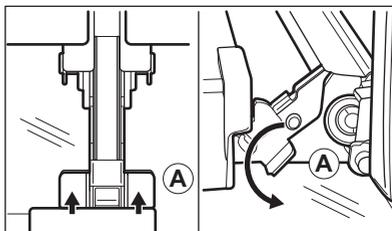
12.9 Comment démonter et installer : Porte

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

AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

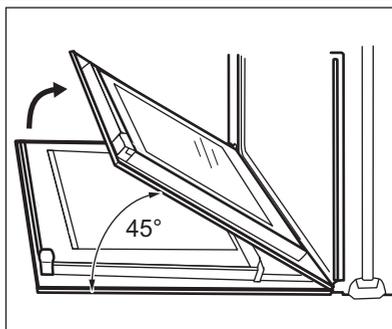
- Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.
- Étape 2** Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



- Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (à un 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 la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. 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

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

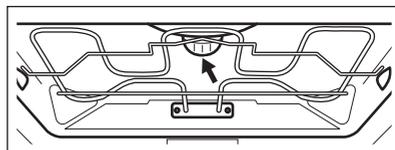
Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2 Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.

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

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

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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 ».

Problème	Cause possible	Solution
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"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	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 "Demo".	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.

Problème	Cause possible	Solution
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.
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 nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (SN)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EB4GL70KCN 944066504 EB4GL70KSP 944066505
Indice d'efficacité énergétique	80.8
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	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

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

14.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée / Fin de cuisson est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la 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 de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil 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, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Prévèrenge

Via Violino 11
6928 Manno

Points de Service

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent



REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



electrolux.com

867343777-D-292023



CE