

COM700CV  
COM700CX  
EVL6E40X  
OOM700CZ



FR Four à micro-ondes combiné

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)



Electrolux

# TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	14
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
10. CONSEILS.....	16
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	38
12. DÉPANNAGE.....	39
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	40

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

## 1.2 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.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques situées dans la cavité peuvent produire des arcs électriques.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- AVERTISSEMENT : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- 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)	444 (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	595 mm

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 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	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- 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 d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et 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.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez 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 !
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

## 2.5 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne 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.

## 2.6 Maintenance

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

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

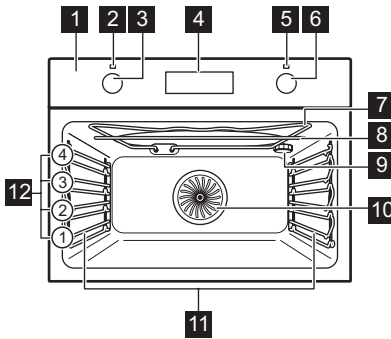
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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



## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

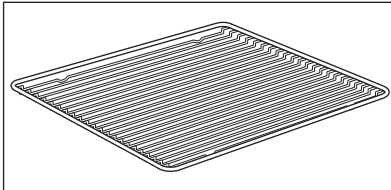
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyant/symbole de mise sous tension
- 3** Manette de sélection des modes de cuisson
- 4** Affichage
- 5** Symbole / indicateur de température et de puissance de micro-ondes
- 6** Manette de commande
- 7** Résistance
- 8** Générateur de micro-ondes
- 9** Éclairage
- 10** Ventilateur
- 11** Support de grille amovible
- 12** Position des grilles

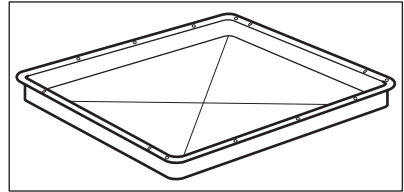
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



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



#### Plateau de cuisson



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

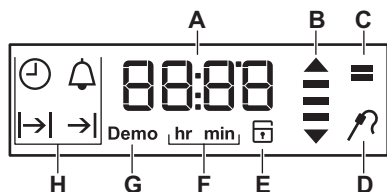
## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Touches

Touche sensitive	Fonction	Description
 <b>start</b>	MICRO-ON-DES	Pour régler la fonction micro-ondes. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.

Touche sensitive	Fonction	Description
°C	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.

## 4.2 Affichage



- A. Minuteur / Température / Puissance des micro-ondes
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Mode Micro-ondes
- D. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F. Heures/minutes
- G. Mode Démo (certains modèles uniquement)
- H. Fonctions de l'horloge

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

### 5.1 Premier nettoyage

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!









Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 6.1 Manettes rétractables


Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 6.2 Modes de cuisson

Fonction du four	Application
0 Position Arrêt	Le four est éteint.

Fonction du four	Application
 Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de préchauffage.
 Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Utilisez-la pour réchauffer des plats préparés et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir les aliments sur une position de grille.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Fonction du four	Application
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

 Pendant certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 60 °C.

### 6.3 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température / la puissance des micro-ondes.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.


3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.


### 6.4 Réglage de la fonction micro-ondes


1. Retirez tous les accessoires.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner

la fonction : Micro-ondes 

Ne faites pas fonctionner le four à vide. L'écran affiche d'abord le réglage par défaut pour la puissance des micro-ondes, puis le réglage par défaut pour : Durée.

Appuyez sur  pour commencer avec les réglages par défaut. Vous pouvez également attendre quelques secondes que le four démarre automatiquement, sans appuyer sur une touche.


3. Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Le réglage de puissance s'effectue par paliers de 100 W.
4. Appuyez sur  puis tournez la manette de commande pour

modifier : Durée. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour basculer entre les réglages pour : Durée et la puissance des micro-ondes. Tournez la manette pour définir la valeur et appuyez sur OK pour confirmer.

#### 5. Appuyez sur .

Vous pouvez modifier ou vérifier la puissance de micro-ondes pendant que la fonction Micro-ondes est en cours. Le signal sonore retentit et le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est écoulée.

#### 6. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four.


Si vous ouvrez la porte du four, le four s'arrête. Pour la réactiver, fermez la porte et appuyez sur .

La durée maximale des fonction Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	-
Plus de 600 W	7 minutes

### 6.5 Réglage de la fonction : Combi Micro-ondes

Vous pouvez combiner la fonction Micro-ondes avec n'importe quel mode de cuisson.

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four pour sélectionner la fonction.
- La température par défaut s'affiche.
2. Tournez la manette pour changer la température.
3. Appuyez sur  pour combiner le mode de cuisson avec le mode Micro-ondes.

#### 4. Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Le réglage de puissance s'effectue par paliers de 100 W.

Environ 5 degrés avant d'atteindre la température réglée, un signal sonore retentit. Lorsque la durée définie est écoulée, le signal sonore retentit à nouveau et le four s'éteint.

#### 5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

La puissance des micro-ondes est limitée à 600 W lorsque vous utilisez la fonction : Combi Micro-ondes. Le four peut émettre des bruits lors de l'utilisation de la fonction : Combi Micro-ondes. Ceci est normal avec cette fonction.

### 6.6 Préchauffage rapide


La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.



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






1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner le préchauffage rapide.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le signal sonore retentit.
3. Réglez une fonction du four.

### 6.7 Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.


### 7.2 Réglage et modification de l'heure



Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. « **12** » clignote.

1. Tournez la manette de température pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et régler les minutes.





L'affichage indique **min** et l'heure réglée. « **00** » clignote.

3. Tournez la manette de température pour régler les minutes.

4. Appuyez sur  pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure  clignote sur l'affichage.

### 7.3 Réglage de la fonction DURÉE





1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer.


Lorsque la Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

 et la durée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.





### 7.4 Réglage de la fonction FIN

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.





À l'heure de Fin indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.


## 7.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

- Réglez un mode de cuisson.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
- Tournez la manette de température pour régler les minutes de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les heures de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer.

 clignote sur l'affichage.

- Tournez la manette de température pour régler les heures de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les minutes de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer.   et la température réglée s'affichent.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie.




À l'heure de FIN indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et

la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

## 7.6 Réglage du MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Tournez la manette de température pour régler les secondes, puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
- Réglez les heures.
- Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
- Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« **00:00** » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

# 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### AVERTISSEMENT!

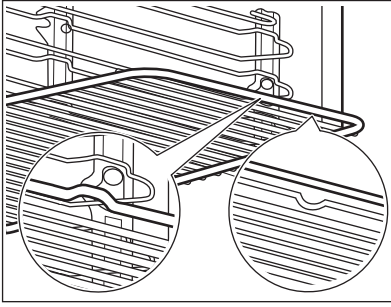
Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

## 8.1 Installation des accessoires

Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.

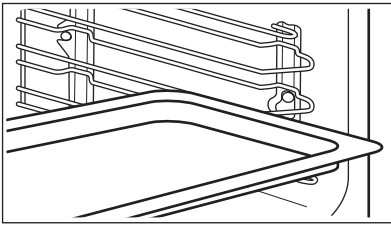
Grille métallique :

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



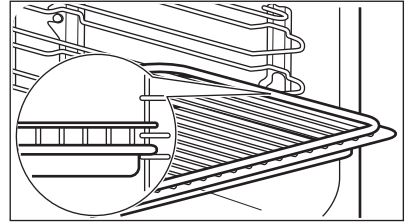
Plateau de cuisson :

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



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

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



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

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Utilisation de la Sécurité enfants

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

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez simultanément les touches **⌚** et **°C** enfoncées pendant 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. SAFE s'affiche.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### 9.2 Utilisation de la fonction Touches Verrouil

Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Lorsque la fonction Touches verrouil est activée, la température et la durée de la fonction du four en cours ne peuvent pas être changées accidentellement.

1. Sélectionnez une fonction du four et réglez-la selon vos préférences
2. Appuyez simultanément sur les touches **⌚** et **°C** et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. Loc s'affiche pendant 5 secondes.

**i** Si la fonction Touches verrouil est activée, Loc s'affiche lorsque vous tournez la manette du thermostat ou que vous appuyez sur une touche.


Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.

Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil est activée, la fonction Touches Verrouil passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».

Pour désactiver la fonction Touches verrouil, répétez l'étape 2.

### 9.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche

 si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

### 9.4 Arrêt automatique

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

 (°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, Durée, Fin.

### 9.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

## 10. CONSEILS



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

### 10.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous 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.

### 10.2 Recommandations pour le micro-ondes

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

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

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

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

#### Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments



restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Après avoir éteint le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes.

#### Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'écouler.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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

### 10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles avec les micro-ondes

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

Ustensile de cuisine / matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes par ex.
	Décon-gélation	Réchauffage Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décorations en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni vernis contenant du métal	✓	✓	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X

Ustensile de cuisine / matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes par ex.
	Décon-gélation	Réchauffage Cuisson	
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C (vérifiez toujours les caractéristiques du récipient en plastique avant utilisation)	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film de rôtissage avec fermeture sécurisée pour le micro-ondes (veuillez toujours vérifier les caractéristiques du film avant utilisation)	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	✓
Moules à gâteau, laqués noirs ou revêtements en silicone (vérifiez toujours les caractéristiques des moules avant utilisation)	X	X	✓
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp »	X	✓	X

## 10.4 Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas

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

Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## 10.5 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	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.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
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.
	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.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	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.

## 10.6 Cuisson sur un seul niveau du four



### CUISSON DANS DES MOULES



Utilisez le premier niveau de la grille.



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.






















(°C)



(min)

Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	170 - 180	10 - 25
Fond de tarte - mélange de génoise	150 - 170	20 - 25
Génoise	140 - 150	35 - 50
Savarin / Brioche	150 - 160	50 - 70
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	160	70 - 90

 CUISSON DANS DES MOULES			
 Utilisez le premier niveau de la grille.			
 Utilisez la fonction : Chaleur tournante.			
	 (°C)	 (min)	
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	140 - 160	70 - 90	
 CUISSON DANS DES MOULES			
 Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.			
	 (°C)	 (min)	
Génoise	160	35 - 50	2
Cheesecake, utilisez un plat à rôtir	160 - 170	60 - 90	1
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	180	70 - 90	1
 GÂTEAUX / PÂTISSERIES			
 Utilisez le premier niveau de la grille.			
 Utilisez la fonction : Chaleur tournante.			
 Utilisez le plateau de cuisson.			
	 (°C)	 (min)	
Gâteau avec garniture à base de crumble	150 - 160	20 - 40	



## GÂTEAUX / PÂTISSERIES



Utilisez le premier niveau de la grille.



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



Utilisez le plateau de cuisson.



(°C)



(min)

Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir

150 - 160

35 - 55

Flans aux fruits à base de pâte brisée

160 - 170

40 - 80



## GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



Utilisez le plateau de cuisson.



(°C)



(min)



Gâteau roulé

180 - 200

10 - 20

2

Pain de seigle

d'abord : 230

d'abord : 20

2

puis : 160 -  
180

puis : 30 -  
60

Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre

190 - 210

20 - 30

2

Choux à la crème / Éclairs, le préchauffage n'est pas nécessaire

190 - 210

20 - 35

2

Pain tressé / Pain en forme de couronne, le préchauffage n'est pas nécessaire

170 - 190

30 - 40

2



## GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



Utilisez le plateau de cuisson.



(°C)



(min)



Flans aux fruits (à base de pâte levée/ mélange de génoise)	170	35 - 55	1
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	2
Brioche de Noël	160 - 180	50 - 70	2



## BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



(°C)



(min)



Biscuits à pâte brisée	150 - 160	10 - 20	1
Biscuits à base de mélange de génoise	150 - 160	15 - 20	1
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	170 - 180	20 - 30	1
Sablé / Lamelles de pâtisserie	140	20 - 35	1
Petits gâteaux, préchauffer le four à vide	160	20 - 35	3
Biscuits à base de pâte levée	150 - 160	20 - 40	1
Macarons	100 - 120	30 - 50	1
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Merin- gues	80 - 100	120 - 150	1



## BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Préchauffez le four à vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(°C)



(min)

Petits pains	190 - 210	10 - 25
Sablé / Lamelles de pâtisserie	160	20 - 30
Petits gâteaux	170	20 - 35

## 10.7 Gratins



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)









(min)

Baguettes nappées de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries sucrées	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60

## 10.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le premier ou le troisième niveau de la grille.

 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS</b>		
 <b>Chaleur tournante.</b>		
 <b>Utilisez les plateaux de cuisson.</b>		
	 (°C)	 (min)
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45
Gâteau Streusel sec	150 - 160	30 - 45
Biscuits à pâte Brisée	150 - 160	20 - 40
Biscuits à base de mélange de génoise	160 - 170	25 - 40
Sablé / Lamelles de pâtisserie	140	25 - 45
Biscuits à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60
Macarons	100 - 120	40 - 80
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	80 - 100	130 - 170

## 10.9 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

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.

## 10.10 Rôtissage






Utilisez le premier niveau de la grille.

 <b>BŒUF</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.</b>				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Braisé	1 - 1.5	200	230	60 - 80









**PORC**


Utilisez la fonction : Turbo grill.

	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70
Pain de viande	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75







**VEAU**









Utilisez la fonction : Turbo grill.

	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	200	160 - 180	50 - 70
Jarret de veau	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100









**AGNEAU**


Utilisez la fonction : Turbo grill.








	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70

 <b>VOLAILLE</b>				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Volaille, portions	0,2 - 0,25 chacun	200	200 - 220	20 - 35
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun	200	190 - 210	25 - 40
Poulet, poulet-de	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80
Canard	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110







  

 <b>POISSON</b>				
 Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45

 <b>PLATS</b>				
 Utilisez la fonction : Chaleur tournante.				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Plats sucrés	200	160 - 180	20 - 35	1
Plats salés avec des ingrédients cuits (nouilles, légumes)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

## 10.11 Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le troisième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte fine	200 - 230	15 - 20
Pizza, croûte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60

## PIZZA



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60
--------------------	-----------	---------

Pain sans levain	230	10 - 20
------------------	-----	---------

Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
------------------------	-----------	---------

Tarte flambée	230	12 - 20
---------------	-----	---------








Pierogi	180 - 200	15 - 25
---------	-----------	---------

## 10.12 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.






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






Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

 <b>GRIL</b>			
 Utilisez le premier niveau de la grille.			
 Utilisez la fonction : Gril.			
	 (°C)	 (min)	 (min)
		1re face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40
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 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

### 10.13 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

 <b>PAIN</b>		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
	Pain blanc	180 - 200
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	180 - 200	50 - 70

 <b>PAIN</b>		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
	Pain complet	180 - 200
Pain de grains entiers	170 - 190	60 - 90

### 10.14 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, aux rôtis de porc gras, au bœuf braisé.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôti ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse.  
Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. 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.
4. 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

## 10.15 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.



DÉCONGÉLATION



Utilisez le troisième niveau de la grille sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



(°C)



(min)

Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25
-----------------	-----------	---------



DÉCONGÉLATION



Utilisez le troisième niveau de la grille sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.













(°C)



(min)

Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30

 DÉCONGÉLATION		
 Utilisez le troisième niveau de la grille sauf indication contraire.		
 Utilisez la fonction : Chaleur tournante.		
	 (°C)	 (min)
Frites, fines, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 30
Frites, épaisses, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	25 - 35
Quartiers / Croquettes, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 35
Röstis	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelonis, frais, utilisez le deuxième niveau de la grille	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelonis, surgelés, utilisez le deuxième niveau de la grille	160 - 180	40 - 60

 DÉCONGÉLATION		
 Utilisez le troisième niveau de la grille sauf indication contraire.		
 Utilisez la fonction : Chaleur tournante.		
	 (°C)	 (min)
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30

## 10.16 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.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans un plat creux, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.



Utilisez le premier niveau de la grille.



(kg)



(min)  
Temps de dé-  
congélation



(min)  
Temps de dé-  
congélation  
supplémentai-  
re



Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, tourner à mi-cuisson	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème, la crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

## 10.17 Stérilisation

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau 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>		
		(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45	

 <b>FRUITS À NOYAU</b>		
		(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

 <b>LÉGUMES</b>		
		(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir
		(min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-

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

## 10.18 Séchage - Chaleur tournante





	Utilisez le troisième niveau de la grille.	
	 (°C)	 (h)
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
Prunes	60 - 70	8 - 10
Abricots	60 - 70	8 - 10
Tranches de pommes	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 - 9







## 10.19 Cuisson micro-ondes





Conseils pour le micro-ondes		
Résultats de cuisson/décongélation	Cause possible	Solution
Les aliments sont trop secs.	La puissance était trop élevée. Le temps de cuisson était trop long.	Sélectionnez une puissance plus faible et/ou un temps de cuisson plus court.
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, sont froids ou mal cuits une fois la durée écoulée.	Le temps de cuisson était trop court.	Réglez une durée de cuisson plus longue. N'augmentez pas la puissance des Micro-ondes.
Les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas cuits au centre.	La puissance des micro-ondes était trop élevée.	Sélectionnez une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long.






### DÉCONGÉLATION






 Réglez la puissance sur 100 W, sauf indication contraire.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Steak	0,2	5 - 7	5 - 10
Viande hachée, réglez sur 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Poulet	1	30 - 35	10 - 20
Blanc de poulet	0,15	5 - 9	10 - 15
Cuisses de poulet	0,15	5 - 9	10 - 15
Poisson entier	0,5	10 - 15	5 - 10
Filet de poisson	0,5	12 - 15	5 - 10






  







 Réglez la puissance sur 100 W.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Beurre	0,25	4 - 6	5 - 10
Fromage râpé	0,2	2 - 4	10 - 15

 Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.		 (min)	 Temps de repos (min)
Gâteau à la levure	1 pièce	2 - 3	15 - 20
Cheesecake, réglez sur 100 W	1 pièce	2 - 4	15 - 20
Gâteau sec	1 pièce	2 - 4	15 - 20
Pain	1 kg	15 - 18	5 - 10
Pain tranché	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Petits pains	4 pièces	2 - 4	2 - 5

	 (kg)	 (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Fruit	0,25	100	5 - 10	10 - 15








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








 <b>FONDRE</b>	 (kg)	 (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Chocolat / Glaçage au chocolat	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Beurre	0,1	400	0:30 - 1:30	-

 <b>CUISSON</b>	 (kg)	 (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
 Poisson entier	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filet de poisson	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Légumes, frais	0,5 kg + 50 ml d'eau	600	5 - 15	-
Légumes, surgelés	0,5 kg + 50 ml d'eau	600	10 - 20	-
Pommes de terre au four	0,5 kg	600	7 - 10	-
Riz	0,2 kg + 400 ml d'eau	600	15 - 18	-
Pop-corn	-	1000	1:30 - 3	-

### Fonction Combi Micro-ondes

















Réglez la fonction : Gril au micro-ondes.

  (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Temps de repos (min)	
Poulet, demi, utilisez le deuxième niveau de la grille	0,55 x 2 pièces	Plat en verre rond, Ø 26 cm	300	220	40	5
Gratin de pommes de terre, utilisez le deuxième niveau de la grille	1	Plat en verre rond	300	200	40	10

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Temps de repos (min)
Cou de porc rôti, utilisez le premier niveau de la grille	1	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	10

## 10.20 Réglages recommandés pour différents types d'aliments






Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

700 – 1000 W				
 Faire cuire des légumes	 Saisir au début de la cuisson	 Chauffer des liquides		
500 – 600 W				
 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Réchauffer des plats	 Décongeler et réchauffer des plats surgelés	
300 – 400 W				
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire frémir du riz	 Réchauffer des aliments pour bébés	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Continuer la cuisson
100 – 200 W				
 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongeler du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson	







## 10.21 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60705.

**Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.**

<b>FONCTION MICRO-ONDES</b>	 <b>(W)</b>	 <b>(kg)</b>		 <b>(min)</b>	
Génoise	600	0.475	Bas	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Pain de viande	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème aux œufs	500	1	Bas	18	-
Décongélation de la viande	200	0.5	Bas	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

**Utilisez la grille métallique.**

<b>FONCTION COMBI MICRO-ONDES</b>		 <b>(W)</b>	 <b>(°C)</b>		 <b>(min)</b>	
Gâteau, 0,7 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	100	180	2	29 - 31	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin dauphinois, 1,1 kg	Gril + Micro-ondes	400	160	1	40 - 45	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Gril + Micro-ondes	400	230	1	45 - 55	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la au bout de 20 minutes de cuisson.

# 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



## AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien



#### Agent nettoyant

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

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

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



#### Utilisation quotidienne

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

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



#### Accessoires

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

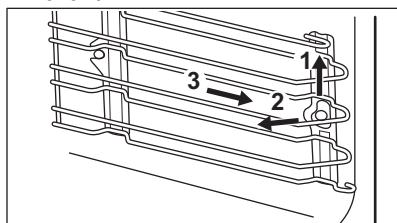
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

### 11.2 Comment enlever : supports de grille

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

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

3. Sortez les supports de la prise arrière.

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

### 11.3 Comment remplacer : Éclairage



#### AVERTISSEMENT!

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

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

**ATTENTION!**

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

## Éclairage supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.

## 12. DÉPANNAGE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La 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.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Problème	Cause probable	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <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>

## 12.2 Données de maintenance

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

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

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

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

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 13.1 Économie d'énergie



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

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

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

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.

## **14. 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.





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



867362224-A-332020

