Thinking of you
Electrolux

EHGL30X

FR FOUR

NOTICE D'UTILISATION

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 8
5. UTILISATION QUOTIDIENNE 8
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE 10
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES 11
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES 12
9. CONSEILS UTILES 12
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 26
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 29
12. INSTALLATION 29
13. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE 32

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. ⚠ INSTRUCTIONS 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. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil se façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

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 données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un

électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Usage

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement 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.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

  – ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

  – ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.

  – ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.

  – ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.

  – faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt 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 de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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 ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.4 Éclairage interne

- 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.

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution.

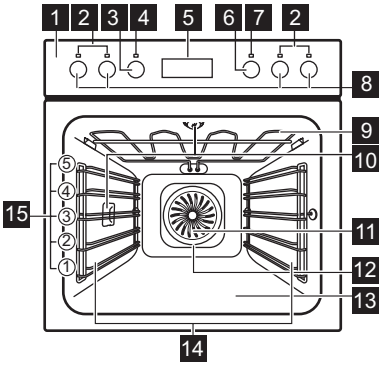
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

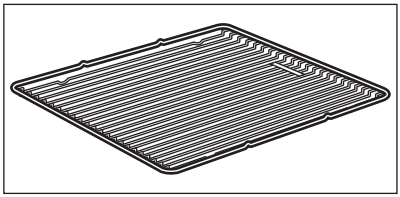
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Débarrassez-vous de cet appareil en le ramenant dans un magasin vendant des appareils similaires neufs ou à un point de collecte SENS officiel. Vous trouverez une liste des points de collecte SENS officiels à l'adresse www.sens.ch.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

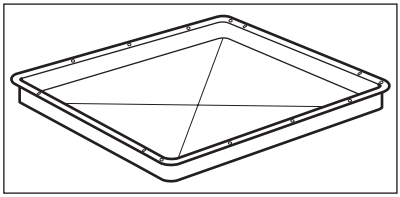


1 Bandeau de commande
2 Voyants/symboles des zones de cuisson
3 Manette des fonctions du four
4 Voyant/symbole de mise sous tension
5 Programmateur électronique
6 Manette de température
7 Voyant/symbole/indicateur de température
8 Manettes des zones de cuisson
9 Élément chauffant
10 Éclairage
11 Ventilateur
12 Élément chauffant de la paroi arrière
13 Sole
14 Support de grille, amovible
15 Positions des grilles

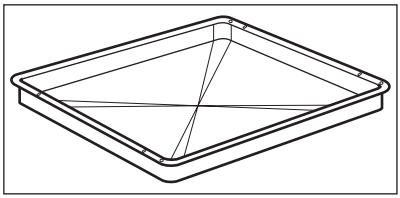
3.1 Accessoires



Grille métallique
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.



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



Plat à rôtir/gril
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de vous servir de l'appareil.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, le voyant de la fonction Heure clignote.
Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'affichage indique l'heure que vous avez réglée.

Informations utiles :

- Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure clignote. Vous ne devez pas régler la fonction Durée I→I ou Fin →| en même temps.
- Dans le cas d'une coupure de courant durant 1 heure maximum, l'heure est affichée et le voyant de la fonction Heure clignote. Assurez-vous que l'heure est correcte puis appuyez sur la touche de sélection pour faire cesser le clignotement.
- Dans le cas d'une coupure de courant supérieure à 1 heure, vous devez régler l'heure de nouveau.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

5.1 Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de commande des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette de température pour sélectionner une température.
3. Pour mettre à l'arrêt l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRET.

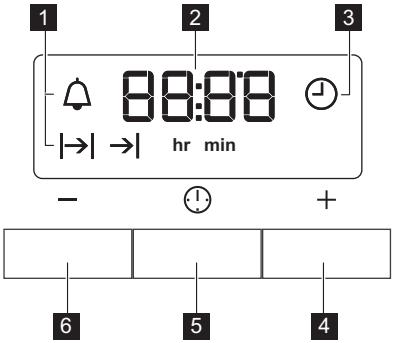
Symbole, indicateur ou voyant de manette (selon le modèle - reportez-vous à la présentation de l'appareil) :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

5.2 Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 - 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

5.3 Programmateur électronique



1 Indicateurs des fonctions
2 Affichage du temps
3 Indicateur de fonction
4 Touche **+**
5 Touche de sélection
6 Touche **-**

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 3 minutes, la luminosité de l'appareil diminue pour diminuer la consommation énergétique. Lorsque vous appuyez sur une touche, l'affichage revient en mode actif.

5.4 Zones de cuisson

Vous pouvez utiliser la table de cuisson à l'aide des manettes des zones de cuisson. Reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson.

5.5 Zones de cuisson de la table de cuisson

Les voyants des zones de cuisson (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») indiquent pour quelle zone de cuisson vous effectuez des réglages.

Manette de commande	Fonction
0	Position ARRET
⎍	Fonction Maintien au chaud
1 - 9	Niveaux de cuisson (1 = niveau de puissance minimal ; 9 = niveau de puissance maximal)
◎	Commande de la double zone

Utilisation de la table de cuisson :

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

5.6 Utilisation de la double zone

ATTENTION
Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position ARRET.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez lentement la manette jusqu'au symbole ◎ ; vous devez entendre un déclic.

   Les deux zones de cuisson sont activées.
3. Pour régler le niveau de cuisson nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge		Utilisation
⊢→⊣	Durée	Pour régler la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner.
→⊣	Fin	Pour régler le moment où l'appareil doit se mettre à l'arrêt.
🔔	Minuteur	Pour régler un compte à rebours. Un signal sonore retentit lorsque la durée est écoulée. **Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.**
◷	Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.

Vous pouvez utiliser les fonctions Durée |→| et Fin →| simultanément pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en fonctionnement puis à l'arrêt. Réglez d'abord la fonction Durée |→| puis la fonction Fin →| .

6.1 Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour les fonctions Durée |→| et Fin →| , réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le Minuteur 🔔 .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.
3. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.

   Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche.

   À la fin du temps défini, le voyant clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

   Avec les fonctions Durée |→| et Fin →| , l'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
4. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette des fonctions du four ainsi que celle du thermostat sur la position ARRÊT.

6.2 Annulation des fonctions de l'horloge

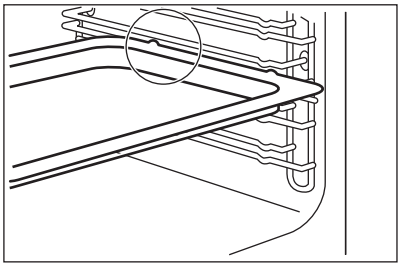
1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez sur la touche **-** et maintenez-la appuyée.

   Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

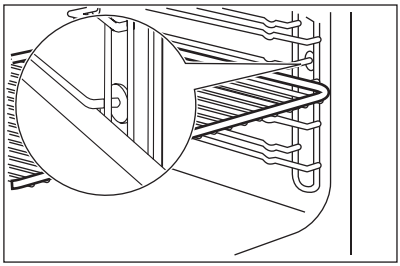
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

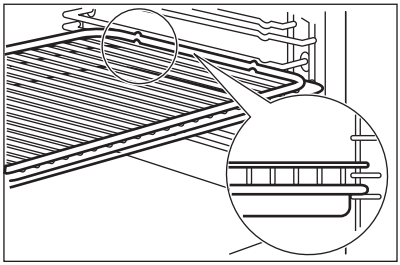
7.1 Installation des accessoires



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



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.



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.

- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 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 continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

9. CONSEILS UTILES

Pour les fours encastrés sous plan de travail :

9.1 Exemples d'utilisations de la table de cuisson

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1-2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25	Mélangez de temps en temps
1-2	des omelettes baveuses, des œufs cocotte	10 - 40	Faites cuire avec un couvercle
2-3	Faire mijoter du riz et des plats à base de lait, faire réchauffer des plats préparés	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait car ils se séparent durant la cuisson
3-4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson, de la viande	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60	Utilisez au maximum ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Faire cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60 - 150	Jusqu'à 3 l de liquide en plus des ingrédients
6-7	Faire revenir : escalope, cordon bleu de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, donuts	selon les besoins	Retournez à la moitié du temps
7-8	Poêler à feu vif, pommes de terre sautées, filets, steaks	5 - 15	Retournez à la moitié du temps
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		

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

9.2 Cuisson

Instructions générales

- Votre nouvel appareil peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Avec des temps de cuisson plus longs, l'appareil peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous utilisez des plats surgelés, les plaques dans l'appareil peuvent se tordre lors de la cuisson. Une fois les plaques refroidies, cette torsion a disparu.

Comment utiliser les tableaux de cuisson

- La première fois, nous vous conseillons d'utiliser la température la plus faible.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- 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 à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Sauf indication contraire, les valeurs des tableaux supposent que l'appareil est froid en début de cuisson.

9.3 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. **Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.**
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

9.4 Cuisson sur un niveau :

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	1	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Convection naturelle	2	160	35 - 50
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur tournante	2	170 - 180 [1)]	10 - 25
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	60 - 90
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170 - 190	60 - 90

[1)] Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	3	170 - 190	30 - 40

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux amandes et au beurre/tartes au sucre	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 30
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Convection naturelle	3	170	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	3	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Petits sablés	Chaleur tournante	3	140	20 - 35
Short bread / Petits sablés	Convection naturelle	3	160 [1)]	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	3	170 - 180 [1)]	20 - 30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 [1)]	10 - 25
Petits pains	Convection naturelle	3	190 - 210 [1)]	10 - 25
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plaque)	Chaleur tournante	3	150 [1)]	20 - 35
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plaque)	Convection naturelle	3	170 [1)]	20 - 30

[1)] Préchauffez le four.

Gratins

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	1	180 - 200	25 - 40
Légumes au gratin [1)]	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	30 - 60

1) Préchauffez le four

9.5 Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température (°C)	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/éclairs	1/4	---	160 - 180 1)	25 - 45
Crumble sec	1/4	---	150 - 160	30 - 45

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température (°C)	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits sablés	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Petits sablés	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Biscuits à base de génoise	1/4	---	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	1/4	---	80 - 100	130 - 170
Macarons	1/4	---	100 - 120	40 - 80
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	1/4	---	160 - 170	30 - 60

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température (°C)	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Pâtisseries feuilletées	1/4	---	170 - 180 [1)]	30 - 50
Petits pains	1/4	---	180	30 - 55
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plaque)	1/4	---	150[1)]	25 - 40

[1)] Préchauffez le four.

9.6 Sole pulsée

Type de cuisson	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Pizza (pâte fine)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (bien garnie)	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1	170 - 190	45 - 55
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 - 250 [1)]	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 [1)]	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 - 250 [1)]	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2	180 - 200 [1)]	15 - 25

[1)] Préchauffez le four.

[2)] Utilisez un plat à rôtir.

9.7 Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.

- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

9.8 Rôtissage avec le Turbo gril

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120 - 150
Rôti de boeuf ou filet : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti de boeuf ou filet : à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8
Rôti de boeuf ou filet : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Préchauffez le four

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Épaule, collet, jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Carré d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230 1)	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	180 - 200	60 - 90

1) Préchauffez le four

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Volaille, poularde	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5 - 5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier > 1 kg	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	40 - 60

9.9 Gril

- Utilisez toujours le gril avec le réglage de température maximal.
- Placez la grille à la position recommandée dans le tableau des grillades.
- Placez toujours le plat sur la première position de grille pour recueillir la graisse.
- Ne faites griller que des viandes ou poissons plats.
- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

ATTENTION
Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

Gril

Aliment à griller	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	
			1re face	2e face
Rôti de bœuf	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf	3	230	20 - 30	20 - 30
Échine de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Échine d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril fort

Aliment à griller	Position de la grille	Durée (min)	
		1re face	2e face
Burgers / Steaks hachés	4	8 - 10	6 - 8
Filet de porc	4	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Toasts [1)]	5	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	4	6 - 8	---

[1)] Faites préchauffer le four

9.10 Plats préparés

Chaleur tournante

Plats préparés	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	2	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	2	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche	2	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	2	180 - 200	15 - 30
Frites, fine	3	200 - 220	20 - 30
Frites, epaisse	3	200 - 220	25 - 35
Potatoes/Pomme quartier	3	220 - 230	20 - 35
Galettes de pommes de t.	3	210 - 230	20 - 30
Lasagnes fraîches	2	170 - 190	35 - 45
Lasagnes surgelées	2	160 - 180	40 - 60
Fromage cuit au four	3	170 - 190	20 - 30
Ailes de poulet	2	190 - 210	20 - 30

Plats cuisinés surgelés

Aliment à cuire	Fonctions du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Frites [1] (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo gril	3	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage
Baguettes	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage

[1] Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson

9.11 Décongélation

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

Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.
Utilisez la première position de grille du four. Il s'agit de celle du bas.

Plat	Poids (g)	Durée de décongé-lation (min)	Décongélation complémen-taire (min)	Commentaire
Volaille	1000	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe re-tournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décon-gélation
Viande	1000	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décon-gélation
Viande	500	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décon-gélation
Truite	150	25 - 35	10 - 15	---
Fraises	300	30 - 40	10 - 20	---
Beurre	250	30 - 40	10 - 15	---
Crème fraî-che	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut aussi être bat-tue même si elle n'est pas complète-ment décongelée
Gâteau	1400	60	60	---

9.12 Stérilisation - Sole

Remarques :

- 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 mé-talliques.
- Utilisez la première grille à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même ni-veau et enclenchez le système de fer-meture.
- 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 dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	---

Fruits à noyau

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	---
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Laissez dans le four à l'arrêt

9.13 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps nécessaire. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez l'appareil refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

Légumes

Aliment à déshydrater	Positions des grilles		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60 - 70	6- 8
Poivrons	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	1/4	50 - 60	6 - 8

Aliment à déshydrater	Positions des grilles		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Fines herbes	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Fruits

Aliment à déshydrater	Positions des grilles		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

10.1 Parois catalytiques

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent la graisse projetée sur les parois lorsque le four fonctionne.

Pour faciliter ce processus autonettoyant, chauffez régulièrement le four à vide :

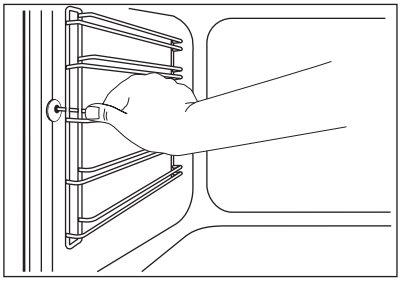
- Allumez l'éclairage du four.
- Retirez tous les accessoires du four.
- Nettoyez la sole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la.
- Réglez la fonction .
- Réglez la température du four à 250 °C et laissez le four chauffer pendant 1 heure.
- Nettoyez la cavité du four avec le côté souple d'une éponge humide.

AVERTISSEMENT
Ne tentez pas de nettoyer la surface catalytique avec des sprays pour four, des nettoyants abrasifs, du savon ou d'autres produits. Cela endommagerait la surface catalytique.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.

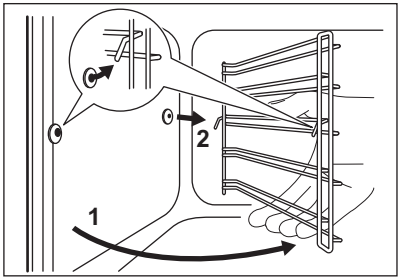
10.2 Supports de grille

Retrait des supports de grille



Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

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



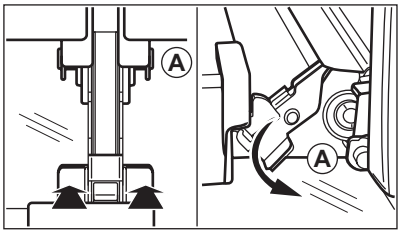
2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

10.3 Retrait/installation de la porte

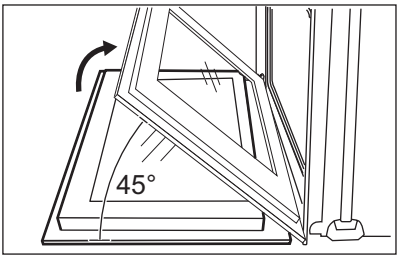
Retirez la porte pour la nettoyer.



ATTENTION
Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

Retrait de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.

Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

Installation de la porte
Pour remettre la porte en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

10.4 Éclairage

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

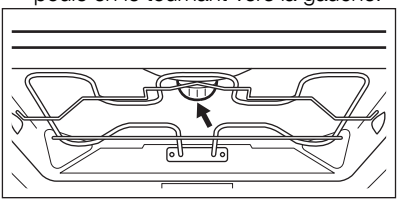
Avant de remplacer l'éclairage :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

ATTENTION
Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'ampoule supérieure :

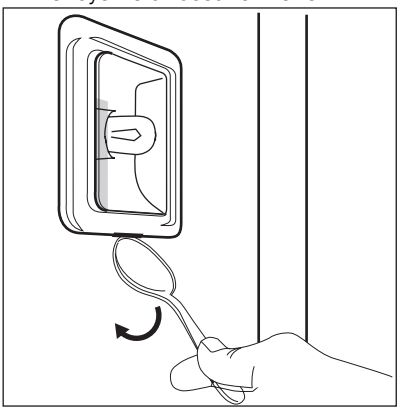
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.



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

Remplacement de l'ampoule latérale :

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café). Nettoyez le diffuseur en verre.



3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 25 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.
5. Remontez le support de grille.

11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
La zone de cuisson ne fonctionne pas.	Reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson.	
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas allumé.	Allumez l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
12.00 s'affiche.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans l'appareil.	Vous avez laissé le plat trop longtemps dans l'appareil.	Ne laissez pas les plats dans l'appareil pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance.
Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (Mod.) .....

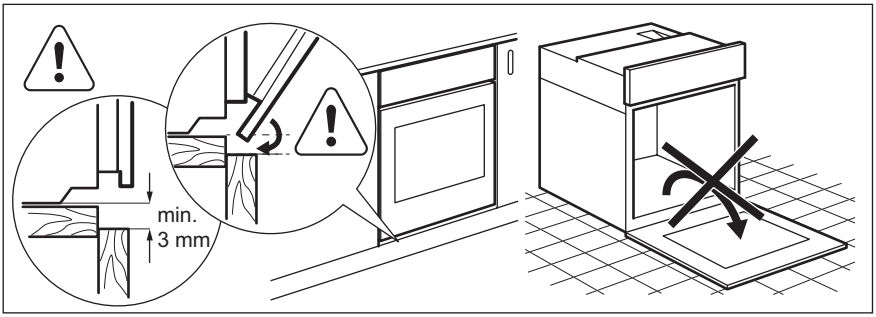
Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (Série) .....

12. INSTALLATION

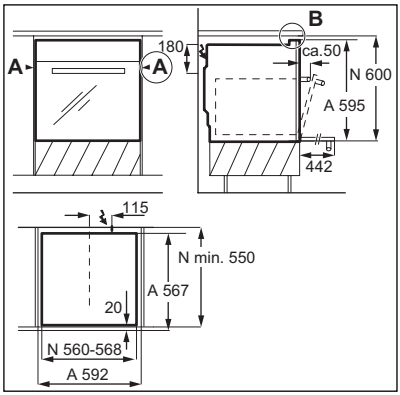
AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

La poignée peut être remplacée afin d'être assortie au reste de votre cuisine. Cette modification doit être effectuée par un technicien agréé. Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.



Ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte.

12.1 Installation du four sous un plan de travail

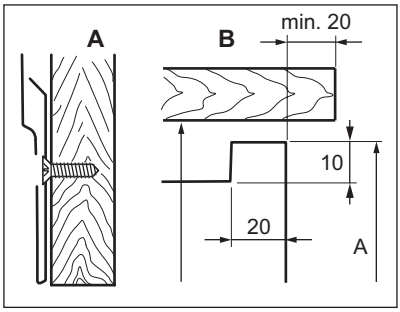


AVERTISSEMENT
Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies et règlements dictés par la norme NIN SEV 1000 de la VKF (Association des établissements cantonaux d'assurance incendie).

A = Appareil
N = Niche d'encastrement

1. Installez la table de cuisson conformément aux instructions d'installation numéro 374307900/ 374307901.
2. Avant d'installer la cuisinière dans la niche d'encastrement, veillez à amener la fiche de la plaque chauffante et à effectuer les raccordements corrects. Il n'est pas nécessaire d'utiliser une mise à la terre différente.
3. Soutenez le four par les poignées latérales et glissez-le dans la niche d'encastrement.

ATTENTION
Veillez à ce que le fil ne soit pas coincé lorsque vous déplacez l'appareil.

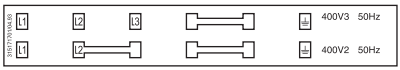


4. Utilisez au moins 2 vis pour fixer le four des deux côtés (détail A).

AVERTISSEMENT
À des fins de sécurité, si l'appareil est encastré à proximité d'installations de chauffage au bois, l'installateur doit prévoir une plaque isolante, réfractaire et calorifuge, sur toute la hauteur de l'appareil et d'au moins 30 cm de profondeur.

12.2 Branchement électrique

Utilisez un câble d'alimentation de type H05VV-F ou de valeur supérieure. Raccordez l'appareil à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En cas d'absence de prise, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement permettant l'interruption de l'alimentation électrique de l'appareil. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm (conformément à la norme NIN SEV 1000). Le client doit disposer d'une prise de courant pour le branchement électrique accessible et située en dehors de l'espace de coordination. La longueur du câble d'alimentation doit être d'environ 120 cm et celui-ci doit être relié directement à l'alimentation secteur.



Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un professionnel qualifié.

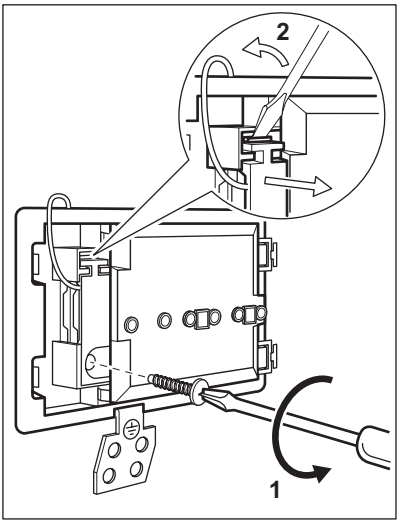
1. Effectuez les branchements électriques conformément au schéma de branchement.

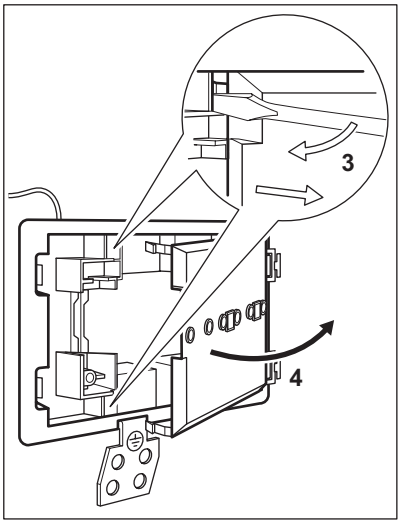
   Schéma de branchement 400 V

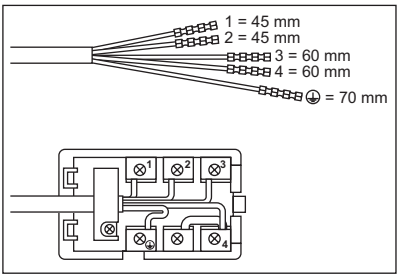
   Désignation des phases : L1, L2, L3 (ou R, S, T).

2. Serrez le collier de fixation.

AVERTISSEMENT
Avant toute opération de maintenance, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.







13. CH GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

13.1 Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Violino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/ spare parts service:
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111
Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11
Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.
Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.
Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.
Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

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.

Informations: 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.sens.ch.

www.electrolux.com/shop

892956599-A-042013

CE