



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EVY5760AO  
EVY7600AA  
EVY7600AO

FR FOUR À MICRO-ONDES  
COMBINÉ

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. MODE MICRO-ONDES . . . . .	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE . . . . .	14
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES . . . . .	15
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES . . . . .	16
10. CONSEILS UTILES . . . . .	17
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	35
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	35
13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	36

## 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](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- 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.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.

## 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le dépla-

cez. Portez toujours des gants de sécurité.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

## 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 coupe pure 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.

## Micro-ondes



### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures.

- Ne mettez pas en fonctionnement l'appareil lorsqu'il est vide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement.
- Remuez toujours les liquides avant de les chauffer dans le four à micro-ondes pour éviter qu'ils ne débordent.
- Assurez-vous que tout objet métallique est placé à 2 cm minimum des parois intérieures ou de la porte de l'appareil.
- Respectez la température minimale lorsque vous cuisinez ou réchauffez des aliments. N'utilisez que des thermomètres compatibles pour micro-ondes pour mesurer la température.
- Ne faites pas chauffer d'huile de cuisson ni d'alcool dans l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, des oreillers en graines ni des coussins en gel.
- N'introduisez pas de papier aluminium dans l'appareil.
- Pour éviter la corrosion, séchez l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation.

## 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



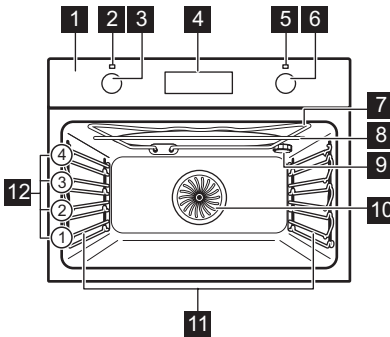
### AVERTISSEMENT

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.

### 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



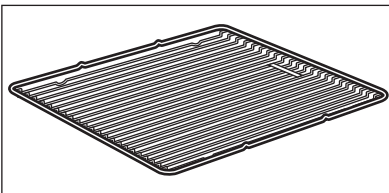
- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyant/symbole/indicateur de puissance
- 3** Manette de sélection des fonctions du four
- 4** Programmateur électronique
- 5** Voyant/symbole/indicateur de température / puissance de micro-ondes
- 6** Manette de température / puissance de micro-ondes
- 7** Gril et résistance
- 8** Générateur de micro-ondes
- 9** Éclairage
- 10** Ventilateur et résistance
- 11** Support de grille amovible
- 12** Position des grilles

#### 3.1 Accessoires



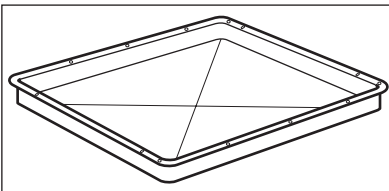
##### ATTENTION

N'utilisez pas le plateau de cuisson ni le plat à rôtir (si disponible) avec la fonction Micro-ondes.



##### 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. 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


Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, **hr** et « 12:00 » sont affichés. « 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.

2. Appuyez sur  pour confirmer (ce n'est nécessaire que lors du premier réglage ; par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).



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

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer (ce n'est nécessaire que lors du premier réglage ; par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).

L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

### Changement de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.

Appuyez sur . L'heure réglée et le symbole  clignent sur l'affichage. Pour régler l'heure, utilisez la procédure « Réglage de l'heure ».

## 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 d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette de température / puissance de micro-ondes pour régler la température.













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

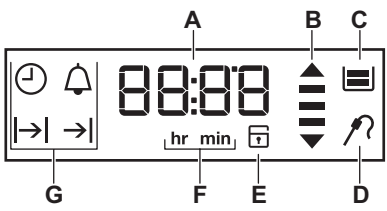
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.



## 5.2 Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	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 cuire au maximum sur 2 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 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur 1 seul niveau.
	Sole	Pour la cuisson de 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 faire 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 Affichage



The diagram shows the oven's control panel with the following labels:


- A** Minuterie
- B** Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C** Bac à eau (sur certains modèles uniquement)
- D** Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E** Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F** Heures/minutes
- G** Fonctions de l'horloge

## 5.4 Touches

Touche	Fonction	Description
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
- , +	MOINS, PLUS	Pour régler l'heure.
	MICRO-ONDES	Pour sélectionner la fonction MICRO-ONDES.
	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement.


### 5.5 Indicateur de chauffe / de chaleur résiduelle

Si vous activez une fonction du four, les barres apparaissent une à une sur l'affi-




chage . Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

## 6. MODE MICRO-ONDES

### 6.1 Réglage de la fonction Micro-ondes

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction de micro-ondes .

L'affichage indique une puissance de micro-ondes par défaut, puis une valeur par défaut pour la Durée.

2. Appuyez sur  et tournez la manette pour la température / puissance de micro-ondes   pour changer les réglages de la puissance de micro-ondes.

Les réglages de puissance s'effectuent par paliers de 100 W.

3. Appuyez sur  puis sur  /  pour changer les réglages de la Durée.

L'appareil se met automatiquement en fonctionnement au bout de quelques secondes.

4. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la fonction Micro-ondes se désactive automatiquement.

5. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt (« 0 »).




#### ATTENTION

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.



#### Lorsque la fonction Micro-ondes est en cours, vous pouvez :

- changer les réglages de puissance.
- vérifier les réglages de puissance. Appuyez sur .

### 6.2 Réglage de la fonction Combi

1. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner une fonction du four.

La température par défaut s'affiche.

2. Modifiez la température sélectionnée.
3. Activez la fonction Micro-ondes. Reportez-vous au paragraphe « Réglage de la fonction Micro-ondes ».

4. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la fonction du four ainsi que la fonction Micro-ondes se désactivent automatiquement.
5. Tournez la manette de fonctions sur la position Arrêt (« 0 »).

## 6.3 Micro-ondes

### Informations sur le fonctionnement

#### Généralités :

- Après avoir éteint l'appareil, laissez les aliments reposer pendant quelques minutes (reportez-vous aux « Tableaux du micro-ondes : temps de repos »).
- Retirez les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. avant de préparer les aliments.

#### Cuisson :

- N'utilisez pas le plateau de cuisson ni le plat à rôtir (si disponible) avec la fonction Micro-ondes.
- Si possible, cuisinez les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant.
- Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs dans leur coquille ni des escargots car ils peuvent exploser. Pour les œufs sur le plat, percez d'abord les jaunes.
- Piquez les aliments couverts d'une « peau », comme les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils n'explorent pas.
- Pour les aliments congelés ou les plats surgelés, réglez un temps de cuisson plus long.
- Les plats contenant de la sauce doivent être remués de temps en temps.
- Les légumes fermes tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur doivent être cuits dans l'eau.

- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de même taille.
- Utilisez des plats larges et à fond plat.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence avec de petits trous, par exemple sur les poignées ou dans le fond. L'humidité s'infiltrerait dans les trous et peut causer un craquement de l'ustensile de cuisine lorsqu'il chauffe.
- La vitre inférieure (si disponible) permet de chauffer les aliments ou des liquides. Elle est nécessaire au fonctionnement du four à micro-ondes.
- Placez toujours la baguette en verre dans le récipient lorsque vous chauffez des liquides pour éviter toute surcuisson ou éclaboussure.

#### Décongélation de viande, volaille, poisson :

- 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.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation. Si possible, séparez puis retirez les morceaux ayant commencé à décongeler.

#### Décongélation de beurre, de morceaux de gâteau, de fromage :

- Ne décongelez pas ces aliments entièrement dans l'appareil mais laissez-les décongeler à température ambiante. Cela vous assure un résultat plus homogène. Retirez tout emballage en métal ou en aluminium avant la décongélation.

#### Décongélation de fruits et légumes :

- Ne décongelez pas entièrement dans l'appareil les fruits et légumes devant être préparés crus. Laissez-les décongeler à température ambiante.
- Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

#### Plats préparés :

- Les plats préparés avec un emballage en métal ou des plateaux en plastique avec un couvercle en métal ne peuvent

être décongelés ou chauffés dans le micro-ondes que si leur compatibilité avec une utilisation au micro-ondes est clairement indiquée.

- Vous devez suivre les instructions imprimées sur l'emballage (par exemple « Retirez le couvercle en métal et percez le film plastique »).

## Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril
	Décongé- lation	Ré- chauf- fage	Cuisson	▼▼▼▼
Verre et porcelaine allant au four (ne contenant aucun composant métallique, par exemple le Pyrex, le verre résistant à la chaleur)	X	X	X	X
Verre et porcelaine n'allant pas au four <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Verre et vitrocéramique composés d'un matériau allant au four/résistant au gel (par exemple l'Arcoflam), grille	X	X	X	X
Céramique <sup>2)</sup> , faïence <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Plastique résistant à une chaleur de 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Film étirable	X	--	--	--
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	--	--	--	X
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Plateau de cuisson	--	--	--	X
Ustensiles de cuisine pour dorer, par exemple plat « Crisp » ou plateau « Crunch »	--	X	X	--
Plats préparés et emballés <sup>3)</sup>	X	X	X	X

<sup>1)</sup> Sans placage/décoration en argent, or, platine ou métal

<sup>2)</sup> Sans composants en quartz ou en métal ou avec un revêtement contenant du métal

<sup>3)</sup> Vous devez suivre les instructions du fabricant concernant les températures maximales.

### X compatible

### -- non compatible

### Autres points à prendre en compte...

- Les aliments ont des formes et caractéristiques différentes. Ils sont préparés en différentes quantités. Pour cette rai-

son, la durée et la puissance nécessaires pour décongeler, réchauffer et cuire peuvent varier. Valeurs indicatives : **double quantité = doublez presque la durée.**

- Le micro-ondes crée la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Pour

cette raison, ils ne peuvent pas être chauffés partout en même temps. Vous devez remuer ou retourner les plats chauffés, particulièrement lorsqu'il s'agit de grosses quantités d'aliments.





- Le **temps de repos** est indiqué dans les tableaux. Laissez les aliments reposer, dans l'appareil ou hors de celui-ci, afin que la chaleur soit répartie de façon plus uniforme.
- Vous obtenez de meilleurs résultats pour le riz si vous utilisez un plat peu profond et large.



## 6.4 Exemples d'utilisations de cuissons pour les réglages de puissance



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.





Réglage de puissance	Utilisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 000 W</li> <li>• 900 W</li> <li>• 800 W</li> <li>• 700 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer des liquides</li> <li>• Saisir au début de la cuisson</li> <li>• Cuire des légumes</li> <li>• Faire fondre de la gélatine ou du beurre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 W</li> <li>• 500 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongeler et réchauffer des plats surgelés</li> <li>• Chauffer des plats uniques</li> <li>• Faire frémir des ragoûts</li> <li>• Cuire des plats à base d'œufs</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 W</li> <li>• 300 W</li> <li>• 200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuer la cuisson de plats</li> <li>• Cuire des aliments délicats</li> <li>• Chauffer de la nourriture pour bébé</li> <li>• Faire frémir du riz</li> <li>• Réchauffer des aliments délicats</li> <li>• Faire fondre du fromage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongeler de la viande, du poisson, du pain</li> <li>• Décongeler du fromage, de la crème, du beurre</li> <li>• Décongeler des fruits et des gâteaux</li> <li>• Lever une pâte à base de levure</li> <li>• Réchauffer des plats et des boissons froids</li> </ul>

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE














SYM-BOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	HEURE	Pour régler, changer ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction.
	FIN	Pour régler le moment où l'appareil doit se mettre à l'arrêt. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction. Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin (Départ différé) pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre.

 Appuyez sur  à plusieurs reprises pour modifier la fonction de l'horloge.

 Appuyez sur  pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge ou attendez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement confirmé.





 Si vous appuyez sur  pendant le réglage des heures de la DURÉE , l'appareil va au réglage de la fonction FIN .


### 7.1 Réglage de la DURÉE ou de la FIN

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique  ou .
-  ou  clignote à l'écran.
2. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
5. Appuyez sur  pour confirmer. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes une fois la durée définie écoulée. Le symbole  ou  et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

### 7.2 Réglage du MINUTEUR

Utilisez cette fonction pour régler un décompte (max. 2 heures 30 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et « 00 » clignotent à l'écran.
2. Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR. La durée est d'abord affichée en minutes et en secondes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche. L'appareil calcule alors la durée en heures et en minutes.
3. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

-  Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant

deux minutes. « 00:00 » et 🔔 clignotent sur l'écran.

Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.



Si vous réglez le MINUTEUR alors que la fonction DURÉE ou FIN est activée, le symbole 🔔 s'affiche.

### 7.3 Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonc-

tionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches — et + et maintenez-les appuyées.



Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée ou Fin sont activées.

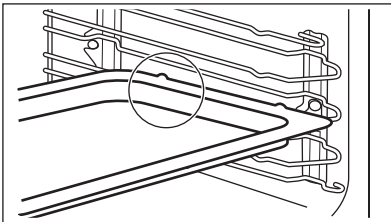
## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT

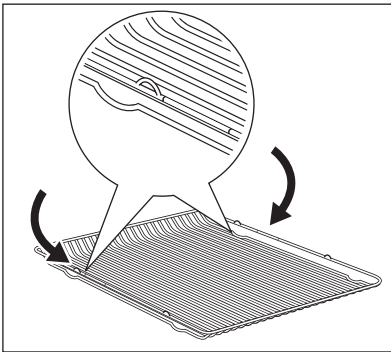
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Installation des accessoires



#### Plateau de cuisson (si présent) :

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



#### Grille métallique :

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



- 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-basculer.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

#### Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.
3. Un signal sonore retentit. SAFE s'allume/s'éteint sur l'affichage (lorsque vous activez/désactivez la fonction Sécurité enfants).





SAFE s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

#### Touches Verrouil.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four. Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

#### Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :


1. Allumez l'appareil.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.
4. Un signal sonore retentit. Loc s'allume/s'éteint sur l'affichage (lorsque

vous activez/désactivez la fonction Touches Verrouil.).



Vous pouvez éteindre l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée. Loc s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

### 9.2 Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle  est visible lorsque l'appareil est à l'arrêt et que la température dans le four dépasse 40 °C. Utilisez la manette de température pour connaître la température du four.

### 9.3 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.

### 9.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si un mode de cuisson est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température	Arrêt automatique au bout de
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C à 230 °C	5,5 h



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four, Durée et Fin.



## 10. CONSEILS UTILES



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 Cuisson

#### Instructions générales

- Votre nouveau four 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, le four peut être mis à l'arrêt environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

**Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.**

**Comment utiliser les tableaux de cuisson**

#### Comment utiliser les tableaux de cuisson

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- 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.

### 10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	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. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>
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.

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
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.

### 10.3 Cuisson sur un seul niveau du four

#### Informations générales

- Votre nouveau four 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 niveaux des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.

Avec des temps de cuisson plus longs, le four 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 le four peuvent se tordre lors de la cuisson. Une fois les plaques refroidies, cette torsion disparaît.

#### Comment utiliser les tableaux de cuisson

- La première fois, nous vous conseillons d'utiliser la température la plus basse. 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 placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

#### Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	2	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Génoise / Gâteau Savoie	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Génoise / Gâteau Savoie	Convection naturelle	2	160	35 - 50

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Fond de tarte - pâte brisée <b>1)</b>	Chaleur tournante	2	170 - 180	10 - 25
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	70 - 90
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage, sur plaque <b>2)</b>	Convection naturelle	1	160 - 170	60 - 90

**1)** Préchauffez le four.

**2)** Utilisez un plat à rôtir.

### 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	2	170 - 190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) <b>1)</b>	Convection naturelle	2	160 - 180	50 - 70
Pain (pain de seigle) <b>1)</b>	Convection naturelle	2		
d'abord			230	20
puis			160 - 180	30 - 60
Choux à la crème/ éclairs <b>1)</b>	Convection naturelle	2	190 - 210	20 - 35
Gâteau roulé <b>1)</b>	Convection naturelle	2	180 - 200	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 <b>1)</b>	Convection naturelle	2	190 - 210	20 - 30

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	Chaleur tournante	3	150 - 160	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	Convection naturelle	1	170	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	3	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) <b>1)</b>	Convection naturelle	2	160 - 180	40 - 80

### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	3	140	20 - 35
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées <b>1)</b>	Convection naturelle	2	160	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	2	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	1	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 <b>1)</b>	Chaleur tournante	3	170 - 180	20 - 30
Petits pains <b>1)</b>	Convection naturelle	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / Petits gâteaux <b>1)</b>	Chaleur tournante	3	160	20 - 35

Plat	Fonction du four	Posi- tions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Small cakes / Petits gâteaux <sup>1)</sup>	Convection naturelle	2	170	20 - 35

## 10.4 Cuisson sur plusieurs niveaux

### Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante Positions des grilles, en partant du bas 2 positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Choux à la crème/ éclairs <sup>1)</sup>	1 / 3	160 - 180	25 - 45
Crumble sec	1 / 3	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Chaleur tournante Positions des grilles, en partant du bas 2 positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	1 / 3	150 - 160	20 - 40
Short bread / Bis- cuits sablés / Tres- ses feuilletées	1 / 3	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	1 / 3	160 - 170	25 - 40
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	1 / 3	80 - 100	130 - 170
Macarons	1 / 3	100 - 120	40 - 80
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	1 / 3	160 - 170	30 - 60

## 10.5 Sole pulsée

Type de cuisson	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	3	200 - 230	15 - 20
Pizza (bien garnie) <sup>2)</sup>	3	180 - 200	20 - 30

Type de cuisson	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Tartes	3	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	3	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	3	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	3	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	2	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	2	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	3	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain <sup>1)</sup>	3	230	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée <sup>1)</sup>	3	160 - 180	45 - 55
Flammekuche <sup>1)</sup>	3	230	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone) <sup>1)</sup>	3	180 - 200	15 - 25

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

<sup>2)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

## 10.6 Tableau de rôtissage

### Plats à rôtir

- 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 (si fourni).
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec un couvercle. La viande sera ainsi bien juteuse.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- 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 le four.
- 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.

**Bœuf**

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf					
saignant	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200 <b>1)</b>	5 - 6 par cm d'épaisseur
à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	180 - 190	6 - 8 par cm d'épaisseur
bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	170 - 180	8 - 10 par cm d'épaisseur

**1)** Préchauffez le four.

**Porc**

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Épaule, collier, 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	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

**Agneau**

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

**Gibier**

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Râble de lièvre, cuisse de lièvre <sup>1)</sup>	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230	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

**Volaille**

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Poulet, coquelet	200 - 250 g chacun	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Morceaux de volaille	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100

**Poisson (à l'étuvée)**

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



## 10.7 Gril

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.



### ATTENTION

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.



Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau des grillades.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

## Gril

Aliment à griller	Température (°C)	Niveau d'enfournement	Durée sous le gril (min)	
			1re face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	230	1	20 - 30	20 - 30
Échine de porc	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Échine d'agneau	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

## Gril fort

Aliment à griller 1)	Niveau d'enfournement	Durée sous le gril (min)	
		1re face	2e face
Burgers / Steaks hachés	3	9 - 13	8 - 10
Filet de porc	2	10 - 12	6 - 10
Saucisses	3	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Toasts	3	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	2	6 - 8	-

1) Préchauffez le four.

## 10.8 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 le premier niveau de grille du four. Il s'agit de celui du bas.

### Tableau de décongélation

Plat	Quantité	Durée de décongélation en min	Décongélation complémentaire en min	Commentaire
Volaille	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Crème fraîche	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau	1,4 kg	60	60	---

### 10.9 Stérilisation - Sole

Fonction du four : Sole

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide 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).

### Tableau de cuisson pour les conserves - Baies

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

**Tableau de cuisson pour les conserves - Fruits à noyau**

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

**Tableau de cuisson pour les conserves - Légumes**

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

<sup>1)</sup> Laissez dans le four une fois celui-ci éteint

**10.10 Déshydratation**

Fonction du four : Chaleur tournante

Plat	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (h)
Haricots	60 - 70	3	6 - 8
Poivrons	60 - 70	3	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	3	5 - 6
Champignons	50 - 60	3	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	3	2 - 3
Prunes	60 - 70	3	8 - 10
Abricots	60 - 70	3	8 - 10
Pommes, lamelles	60 - 70	3	6 - 8
Poires	60 - 70	3	6 - 9

**Conseils pour le micro-ondes**

Résultat	Solution
Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.	Recherchez un aliment similaire. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : <b>Double quantité = presque le double de temps</b> <b>Moitié de la quantité = moitié du temps</b>

Résultat	Solution
La nourriture a trop séché.	Réduisez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus basse.
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, chauds ou cuits une fois la durée écoulée.	Rallongez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus élevée. Veuillez noter que les plats épais demandent plus de temps.
Une fois la durée de cuisson écoulée, les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas prêts au centre.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. Remuez les liquides, par exemple la soupe, à la moitié du temps.

## Tableau de cuisson au micro-ondes

### Décongélation de viande

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	
Morceaux de viande entiers	500	200	10 - 12	10 - 15	Retournez à la moitié du temps
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées
Viande hachée	500	200	10 - 15	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées
Goulash	500	200	10 - 15	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées

**Décongélation de volaille**

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	
Poulet	1000	200	25 - 30	10 - 20	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium
Escalope de poulet	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium
Cuisses de poulet	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium
Canard	2000	200	45 - 60	20 - 30	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium

**Décongélation de poisson**

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	
Poisson entier > 1kg	500	100	10 - 15	15 - 20	Retournez à la moitié du temps
Filets de poisson	500	100	10 - 12	15 - 20	Retournez à la moitié du temps

**Décongélation de saucisses**

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puis- sance (W)	Durée (min)	Temps de res- pos (min)	
Saucisses en tran- ches	100	100	2 - 4	20 - 40	Retournez à la moitié du temps

**Décongélation de produits laitiers**

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puis- sance (W)	Durée (min)	Temps de res- pos (min)	
Fromage blanc	250	100	10 - 15	25 - 30	Retirez les parties en aluminium, re- tournez à la moitié du temps
Beurre	250	100	3 - 5	15 - 20	Retirez les parties en aluminium, re- tournez à la moitié du temps
Fromage	250	100	3 - 5	30 - 60	Retirez les parties en aluminium, re- tournez à la moitié du temps
Crème	200	100	7 - 12	20 - 30	Retirez le couver- cle en aluminium, remuez à la moitié du temps

**Décongélation de gâteaux/pâtisseries**

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puis- sance (W)	Durée (min)	Temps de res- pos (min)	
Pâte levée	1 mor- ceau	100	2 - 3	15 - 20	Retournez à la moitié du temps
Gâteau au froma- ge	1 mor- ceau	100	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps
Gâteau	1 mor- ceau	100	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps
Gâteau sec (par ex., quatre-quarts)	1 mor- ceau	100	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	
Cake aux fruits	1 morceau	100	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps
Pain	1000	100	15 - 20	10 - 15	Retournez à la moitié du temps
Pain en tranches	500	100	8 - 12	10 - 15	Retournez à la moitié du temps
Petits pains	4 petits pains	100	5 - 8	5 - 10	Retournez à la moitié du temps

### Décongélation de fruits

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	
Fraises	300	100	8 - 12	10 - 15	Décongelez en couvrant, remuez à la moitié du temps
Prunes, cerises, framboises, cassis, abricots	250	100	8 - 10	10 - 15	Décongelez en couvrant, remuez à la moitié du temps

### Cuisson/Fonte

Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	
Chocolat/Enrobage au chocolat	150	600	2 - 3	---	Remuez à la moitié du temps
Beurre	100	200	2 - 4	---	Remuez à la moitié du temps

**Décongélation/réchauffage**

<b>Plat</b>	<b>Micro-ondes</b>				<b>Commentaires</b>
	<b>Poids (g)</b>	<b>Puis- sance (W)</b>	<b>Durée (min)</b>	<b>Temps de re- pos (min)</b>	
Petits pots pour bébés	200	300	2 - 3	---	Remuez à la moitié du temps, vérifiez la température !
Lait pour bébé (biberon, 180 ml)	200	1000	0:20 - 0:40	---	Placez une cuillère dans la bouteille, remuez et vérifiez la température !
Plats préparés	400 - 500	600	4 - 6	5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps
Plats préparés surgelés	400 - 500	400	14 - 20	5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps
Lait	1 tasse, environ 200 ml	1000	1:15 - 1:45	---	Placez une cuillère dans le récipient
Eau	1 tasse, environ 200 ml	1000	1:30 - 2	---	Placez une cuillère dans le récipient
Sauce	200 ml	600	1 - 2	---	Remuez à la moitié du temps
Soupe	300 ml	600	2 - 4	---	Remuez à la moitié du temps

**Tableau de cuisson**

<b>Plat</b>	<b>Micro-ondes</b>				<b>Commentaires</b>
	<b>Poids (g)</b>	<b>Puis- sance (W)</b>	<b>Durée (min)</b>	<b>Temps de re- pos (min)</b>	
Poisson entier > 1kg	500	500	8 - 10	---	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson



Plat	Micro-ondes				Commentaires
	Poids (g)	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)	
Filets de poisson	500	500	6 - 8	---	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson
Légumes, temps de cuisson court, frais <b>1)</b>	500	600	12 - 16	---	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps
Légumes, temps de cuisson court, surgelés <b>1)</b>	500	600	14 - 18	---	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps
Légumes, temps de cuisson long, frais <b>1)</b>	500	600	14 - 20	---	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps
Légumes, temps de cuisson long, surgelés <b>1)</b>	500	600	18 - 24	---	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps
P. de t. en robe des champs	800 g + 600 ml	1000	5 - 7	300 W / 15 - 20	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps
Riz	300 g + 600 ml	1000	4 - 6	---	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps

**1)** Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient. Les durées ne sont données qu'à titre indicatif et dépendent du type et de la qualité des aliments.

### Tableau de la fonction Combi

(uniquement sur certains modèles)

Préchauffage avec plateau Crostino :  
4 minutes à 700 W

Plat	Plats à rôtir/de cuisson	Temp. p. (°C)	Micro-ondes (W)	Position des grilles	Durée (min)	Commentaires
2 moitiés de poulet (2 x 600 g)	Plat en verre avec égouttoir	220	300	2	40	Retournez au bout de 20 minutes, temps de repos de 5 minutes.
Gratin de pommes de terre (1 kg)	Plat à gratin	200	300	2	40	temps de repos 10 minutes
Collet de porc rôti (1 100 g)	Plat en verre avec égouttoir	200	300	1	70	Retournez à la moitié du temps, temps de repos 10 minutes
Gâteau aux pommes	Plateau Crostino avec fond en verre avec pâte max. 5 min/préchauffage 1 000 W, retournez 1 fois	220	400	-	25	Retournez à la moitié du temps
Gâteau au fromage, surgelé (2 x 70 g)	Plateau Crostino avec fond en verre. Max. 4 min/préchauffage 700 W, retournez 1 fois	230	200	-	25	Retournez à la moitié du temps
Toast au jambon et au fromage, surgelé (2 x 100 g)	Plateau Crostino avec fond en verre. Max. 4 min/préchauffage 700 W, retournez 1 fois	230	200	-	20	Retournez au bout de 15 min.
Hamburgers surgelés (2 x 90 g)	Plateau Crostino avec fond en verre. Max. 4 min/préchauffage 700 W, retournez 1 fois	230	300	-	20	Retournez au bout de 12 min.
Pizza surgelée Ø 28 cm (320 g)	Plateau Crostino avec fond en verre. Max. 4 min/préchauffage 700 W, retournez 1 fois	230	200	-	15	Retournez à la moitié du temps

Les temps de cuisson et les températures ne sont indiqués qu'à titre indicatif et dé-

pendent du type et de la qualité des aliments.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

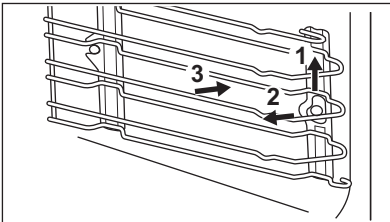
#### Remarques concernant le nettoyage :

- 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 de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

### 11.1 Support de grille

#### Retrait des supports de grille

Le support de grille est amovible pour permettre le nettoyage des parois latérales.



1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.
2. Inclinez légèrement les supports vers l'intérieur au niveau de la prise avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.

#### Remontage du support de grille

Pour remonter le support de grille, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

### 11.2 Éclairage



#### AVERTISSEMENT

Il existe un risque d'électrocution. 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 sur la voûte du four :

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

## 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'horloge ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
L'appareil 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'éclairage.
L'affichage indique un code d'erreur ne se trouvant pas dans la liste.	Il y a un défaut électrique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau.</li> <li>• Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>

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 signa-

létique. 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 (S.N.)	.....

## 13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

## 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)



892960872-A-112013

