



FR Four

Notice d'utilisation



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 2 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 4 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 7 |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 7 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 7 |
| 6. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 9 |
| 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 10 |
| 8. CONSEILS..... | 10 |
| 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 23 |
| 10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 25 |
| 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 26 |
| 12. GARANTIE..... | 27 |

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. Ingénieurs 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/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



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

SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne

pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles 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.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent

être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- 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.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les 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 de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation 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.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage intérieur

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

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

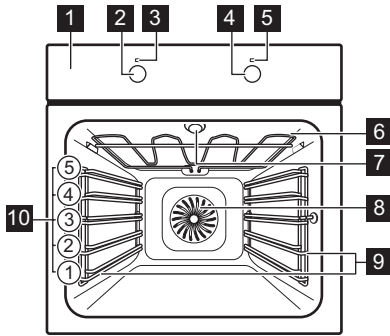
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.7 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

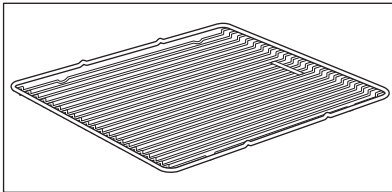
3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des fonctions du four
- 3** Voyant/symbole de mise sous tension
- 4** Manette du thermostat
- 5** Indicateur / symbole de température
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Ventilateur
- 9** Support de grille amovible
- 10** Position des grilles

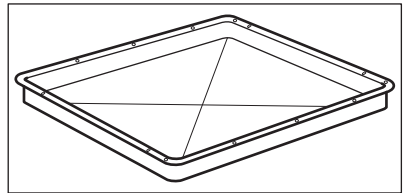
3.2 Accessoires

Grille métallique



Permet de poser des plats (rôtis, gratins) 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.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.1 Premier nettoyage

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

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Manettes rétractables

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

5.2 Activation et désactivation de l'appareil












Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.

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

5.3 Fonctions du four

| Fonction du four | Utilisation |
|---|---|
| 0 | Position Arrêt L'appareil est éteint. |
|  | Eclairage four Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |
|  | Chaleur tournante Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 70 à 100 °F par rapport à la Voûte. |
|  | 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 70 à 100 °F par rapport à la Convection naturelle. |
|  | Voûte Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  | Sole Pour cuire des gâteaux à fond crouillant et pour stériliser des aliments. |
|  | Décongélation Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. |
|  | Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  | Gril fort Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain. |

| Fonction du four | Utilisation |
|--|---|
|  Turbo gril | Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |

6. UTILISATION DES ACCESSOIRES

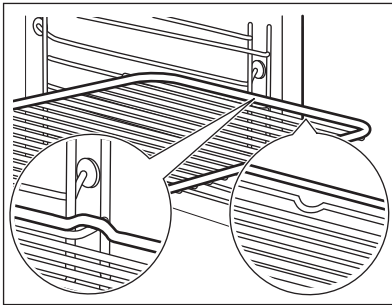


AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Installation des accessoires

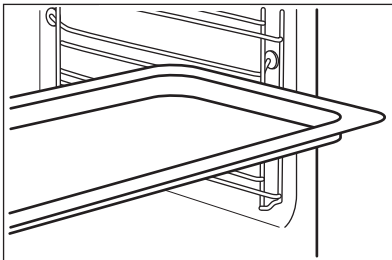
Grille métallique :

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



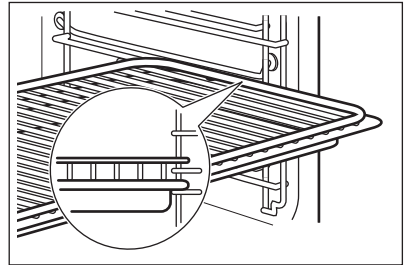
Plateau de cuisson :

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



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

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



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

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, 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.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

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

8.1 Cuisson

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

8.2 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. |

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| 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. |

8.3 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof ou brioche | Chaleur tournante | 300 - 320 | 50 - 70 | 1 |
| Gâteau de Savoie au madère/cake aux fruits | Chaleur tournante | 280 - 320 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Génoise allégée | Chaleur tournante | 280 - 300 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Génoise allégée | Voûte | 320 | 35 - 50 | 2 |

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Fond de tarte – pâte brisée | Chaleur tournante | 340 - 360 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Fond de tarte - génoise | Chaleur tournante | 300 - 340 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale) | Chaleur tournante | 320 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale) | Voûte | 360 | 70 - 90 | 1 |
| Gâteau au fromage | Voûte | 340 - 380 | 60 - 90 | 1 |

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|----------|--------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Tresse/couronne de pain | Voûte | 340 - 380 | 30 - 40 | 3 |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen) | Voûte | 320 - 360 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | Voûte | 1. 450 ¹⁾ 2. 320 - 360 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Choux à la crème/éclairs | Voûte | 380 - 410 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Gâteau roulé | Voûte | 360 - 400 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | Chaleur tournante | 300 - 320 | 20 - 40 | 3 |
| Gâteau aux amandes et au beurre/tartes au sucre | Voûte | 380 - 410 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | Chaleur tournante | 300 | 35 - 55 | 3 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | Voûte | 340 | 35 - 55 | 3 |
| Tartes aux fruits sur pâte sablée | Chaleur tournante | 320 - 340 | 40 - 80 | 3 |
| Gâteau à pâte levée à garniture délicate (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | Voûte | 320 - 360 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Préchauffez le four.

²⁾ Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------|-------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés | Chaleur tournante | 300 - 320 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 280 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Voûte | 320 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits à base de génoise | Chaleur tournante | 300 - 320 | 15 - 20 | 3 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | Chaleur tournante | 180 - 210 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | Chaleur tournante | 210 - 250 | 30 - 50 | 3 |
| Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée | Chaleur tournante | 300 - 320 | 20 - 40 | 3 |
| Pâtisseries feuilletées | Chaleur tournante | 340 - 360 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Petits pains | Chaleur tournante | 320 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Petits pains | Voûte | 380 - 410 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau) | Chaleur tournante | 300 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau) | Voûte | 340 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Préchauffez le four.

8.4 Gratins

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | Voûte | 360 - 400 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagnes | Voûte | 360 - 400 | 25 - 40 | 1 |
| Gratin de légumes ¹⁾ | Turbo grill | 320 - 340 | 15 - 30 | 1 |
| Baguettes garnies de fromage fondu | Chaleur tournante | 320 - 340 | 15 - 30 | 1 |
| Gratins sucrés | Voûte | 360 - 400 | 40 - 60 | 1 |

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratins de poisson | Voûte | 360 - 400 | 30 - 60 | 1 |
| Légumes farcis | Chaleur tournante | 320 - 340 | 30 - 60 | 1 |

1) Préchauffez le four.

8.5 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|----------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Choux à la crème / éclairs | 320 - 360 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Crumble sec | 300 - 320 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

1) Préchauffer le four.

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

| Plat | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|---|-------------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Biscuits sablés | 300 - 320 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread / Biscuits / Tresses | 280 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Biscuits à base de pâte à génoise | 320 - 340 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 180 - 210 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Macarons | 210 - 250 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée | 320 - 340 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Pâtisseries feuilletées | 340 - 360 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |

| Plat | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|---|-------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Petits pains | 360 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau) | 300 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

1) Préchauffer le four.

8.6 Sole Pulsée

| Plat | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---------------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza (pâte fine) | 400 - 450 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (bien garnie) | 360 - 400 | 20 - 30 | 2 |
| Tartes | 360 - 400 | 40 - 55 | 1 |
| Quiche aux épinards | 320 - 360 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 340 - 380 | 45 - 55 | 1 |
| Flan suisse | 340 - 380 | 45 - 55 | 1 |
| Tarte aux pommes, couv. | 300 - 340 | 50 - 60 | 1 |
| Tourte aux légumes | 320 - 360 | 50 - 60 | 1 |
| Pain sans levain | 450 - 480 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Quiche à pâte feuilletée | 320 - 360 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuche (plat alsacien semblable à une pizza) | 450 - 480 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Piroggen (version russe de la calzone) | 360 - 400 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

8.7 Rôtissage

- 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.

8.8 Tableaux de rôtissage

Bœuf

| Plat | Quantité | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------------|----------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Bœuf braisé | 1 - 1,5 kg | Convection naturelle | 450 | 120 - 150 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | Turbo grill | 380 - 400 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : à point | par cm d'épaisseur | Turbo grill | 360 - 380 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | Turbo grill | 340 - 360 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

1) Préchauffez le four.

Porc

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------|---------------|-------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule/collet/jambon à l'os | 1 - 1.5 | Turbo grill | 320 - 360 | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette/côte levée | 1 - 1.5 | Turbo grill | 340 - 360 | 60 - 90 | 1 |
| Pâté à la viande | 0.75 - 1 | Turbo grill | 320 - 340 | 50 - 60 | 1 |
| Jarret de porc (précuit) | 0.75 - 1 | Turbo grill | 300 - 340 | 90 - 120 | 1 |

Veau

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------|---------------|-------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau | 1 | Turbo grill | 320 - 360 | 90 - 120 | 1 |

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|---------------|-------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Jarret de veau | 1.5 - 2 | Turbo grill | 320 - 360 | 120 - 150 | 1 |

Agneau

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------------|---------------|-------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau | 1 - 1.5 | Turbo grill | 300 - 340 | 100 - 120 | 1 |
| Selle d'agneau | 1 - 1.5 | Turbo grill | 320 - 360 | 40 - 60 | 1 |

Gibier

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------|---------------|----------------------|-------------------|-------------|-----------------------|
| Râble/Cuisse de lièvre | jusqu'à 1 | Convection naturelle | 450 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Selle de chevreuil | 1.5 - 2 | Convection naturelle | 410 - 430 | 35 - 40 | 1 |
| Cuissot de chevreuil | 1.5 - 2 | Convection naturelle | 360 - 400 | 60 - 90 | 1 |

1) Préchauffez le four.

Volaille

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|-------------------|-------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 0,2 - 0,25 chacun | Turbo grill | 400 - 430 | 30 - 50 | 1 |
| Demi-poulet | 0,4 - 0,5 chacun | Turbo grill | 380 - 410 | 35 - 50 | 1 |
| Poulet, poularde | 1 - 1.5 | Turbo grill | 380 - 410 | 50 - 70 | 1 |
| Canard | 1.5 - 2 | Turbo grill | 360 - 400 | 80 - 100 | 1 |
| Oie | 3.5 - 5 | Turbo grill | 320 - 360 | 120 - 180 | 1 |
| Dinde | 2.5 - 3.5 | Turbo grill | 320 - 360 | 120 - 150 | 1 |
| Dinde | 4 - 6 | Turbo grill | 280 - 320 | 150 - 240 | 1 |

Poisson (à l'étuvée)

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|---------------|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson entier | 1 - 1.5 | Convection naturelle | 410 - 430 | 40 - 60 | 1 |

8.9 Gril

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

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

**ATTENTION!**

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

Gril

| Plat | Température (°F) | Durée (min) | | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | | 1re face | 2e face | |
| Rôti de boeuf | 410 - 450 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Filet de bœuf | 450 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Échine de porc | 410 - 450 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Rôti/Filet de veau | 410 - 450 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Échine d'agneau | 410 - 450 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Poisson entier, 500 - 1 000 g | 410 - 450 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

Gril fort

| Plat | Durée (min) | | Positions des grilles |
|-------------------------|-------------|----------|-----------------------|
| | 1re face | 1re face | |
| Burgers / Steaks hachés | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Filet de porc | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Saucisses | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Filet/Steaks de veau | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast / Toasts | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Toasts avec garniture | 6 - 8 | - | 4 |

8.10 Plats surgelés

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

| Plat | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza surgelée | 400 - 430 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza épaisse surgelées | 380 - 410 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza fraîche | 410 - 450 | 13 - 25 | 2 |
| Parts de pizza surgelées | 360 - 400 | 15 - 30 | 2 |
| Frites, fines | 400 - 430 | 20 - 30 | 3 |
| Frites, épaisses | 400 - 430 | 25 - 35 | 3 |
| Potatoes/Pomme quartier | 430 - 450 | 20 - 35 | 3 |
| Galettes de pommes de t. | 410 - 450 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagnes fraîches | 340 - 380 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagnes surgelées | 320 - 360 | 40 - 60 | 2 |
| Fromage cuit au four | 340 - 380 | 20 - 30 | 3 |
| Ailes de poulet | 380 - 410 | 20 - 30 | 2 |

Plats préparés surgelés

| Plat | Fonction | Température (°F) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Pizza surgelée | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |
| Frites ¹⁾ (300 - 600 g) | Convection naturelle ou Turbo grill | 400 - 430 | comme indiqué sur l'emballage | 3 |
| Baguettes | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |
| Gâteaux aux fruits | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |

¹⁾ Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

8.11 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.

- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

| Plat | Quantité (kg) | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Commentaires |
|---------|---------------|------------------------------|------------------------------------|---|
| Poulet | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Truite | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Gâteau | 1.4 | 60 | 60 | - |

8.12 Stérilisation - 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 conserver d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 220 °F (100 °C) (reportez-vous au tableau).

Baies

| Plat | Température (°F) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 220 °F (100 °C) (min) |
|---|------------------|---|--|
| Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres | 320 - 340 | 35 - 45 | - |

Fruits à noyau

| Plat | Température (°F) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 220 °F (100 °C) (min) |
|--------------------------|------------------|---|--|
| Poires / Coings / Prunes | 320 - 340 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Légumes

| Plat | Température (°F) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 220 °F (100 °C) (min) |
|---|------------------|---|--|
| Carottes 1) | 320 - 340 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Concombres | 320 - 340 | 50 - 60 | - |
| Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes) | 320 - 340 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Chou-rave / Petits pois / Asperges | 320 - 340 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

8.13 Déshydratation - Chaleur tournante

de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée

Légumes

| Plat | Température (°F) | Durée (h) | Positions des grilles | |
|----------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Haricots | 140 - 160 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poivrons | 140 - 160 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |

| Plat | Température (°F) | Durée (h) | Positions des grilles | |
|---------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Légumes pour potage | 140 - 160 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Champignons | 120 - 140 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Fines herbes | 100 - 120 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Fruits

| Plat | Température (°F) | Durée (h) | Positions des grilles | |
|------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Prunes | 140 - 160 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Abricots | 140 - 160 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Pommes, lamelles | 140 - 160 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poires | 140 - 160 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Remarques concernant l'entretien

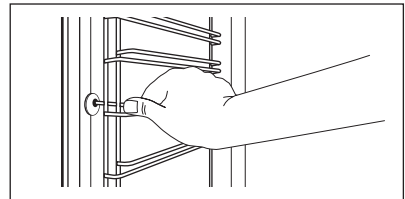
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- 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.

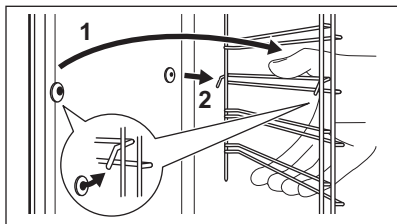
9.2 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille

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.



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

9.3 Nettoyage catalytique



ATTENTION!

N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.



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



AVERTISSEMENT!

Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.



Avant d'activer le nettoyage catalytique, retirez tous les accessoires du four.

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

1. Nettoyez la sole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la.
2. Réglez la fonction

3. Réglez la température du four sur 480 °F (250 °C) et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

9.4 Retrait et installation de la porte

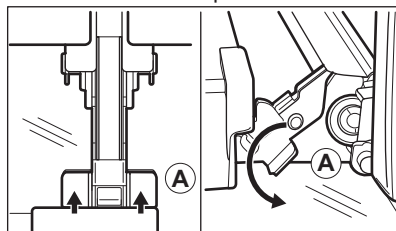
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



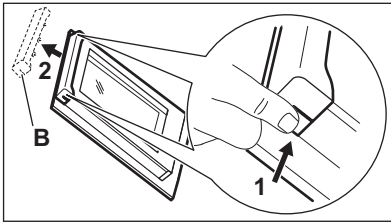
AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

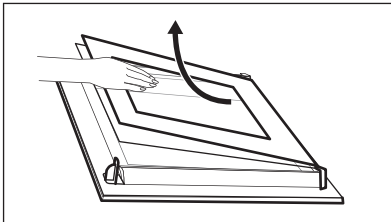
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
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.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

9.5 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



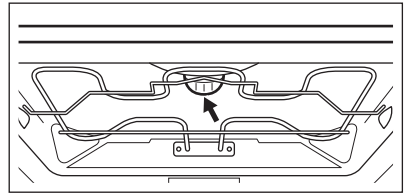
AVERTISSEMENT!

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

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

Éclairage supérieur

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 570 °F.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|-------------------------|---------------------|---------------------------|
| Le four ne chauffe pas. | Le four est éteint. | Mettez le four en marche. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |

10.2 Informations de maintenance

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

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

| | |
|----------------------------|-------|
| Modèle (MOD.) | |
| Référence du produit (PNC) | |
| Numéro de série (S.N.) | |

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

| | |
|--|----------------|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | EI24EW35LS |
| Index d'efficacité énergétique | 103.5 |
| Classe d'efficacité énergétique | A |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.99 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0.88 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |

| | |
|-------------------|------------------|
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 71 l |
| Type de four | Four encastrable |
| Masse | 33.5 kg |

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

11.2 Économies d'énergie



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

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Cuisson avec ventilation

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

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

12. GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat initiale, Electrolux réparera ou remplacera toute pièce de cet appareil présentant un défaut de matériaux ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon le mode d'emploi fourni. De plus, la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant de l'appareil (à l'exception des cuisinières encastrées et des cuisinières autonomes) sont couverts par une garantie limitée de deux à cinq ans. De la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat initiale, Electrolux fournira une table de cuisson en vitrocéramique ou un élément de surface radiant de remplacement pour l'appareil présentant un défaut de matériaux ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon le mode d'emploi fourni.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou n'étant pas facilement identifiables.
2. Les produits qui sont passés du propriétaire d'origine à une tierce personne ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille présente sur l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans un environnement commercial.
6. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à un défaut de fabrication ou de matériaux, ou pour des appareils servant à un usage domestique non conventionnel ou utilisés autrement.

- en non-conformité avec le mode d'emploi fourni.
7. Les appels de service visant à rectifier l'installation de votre appareil ou à vous montrer comment utiliser votre appareil.
 8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères ou autre qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a été expédié de l'usine.
 9. Les appels de service visant à réparer ou remplacer des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau ou autres pièces consommables ou des boutons, des poignées ou autres pièces cosmétiques.
 10. Les frais de main-d'œuvre ou de service à domicile durant les périodes de garantie limitée supplémentaires au-delà de la première année à compter de la date d'achat initiale.
 11. Les frais d'enlèvement et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à domicile.
 12. Les frais supplémentaires comprenant, sans toutefois s'y limiter, les appels de service hors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage et les frais de convoyage ou de déplacement pour les appels de service dans des régions éloignées, notamment l'État de l'Alaska.
 13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs ou autre.
 14. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces obtenues auprès de personnes autres que les entreprises de service autorisées; ou des causes externes, telles qu'un usage abusif ou non conforme, une alimentation électrique inadéquate, des accidents,

des incendies ou des cas de force majeure.

Exonération des garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement du produit, tel que prévu aux présentes. Les réclamations fondées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi, qui ne doit pas être inférieure à un an. Electrolux ne pourra être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects tels que des dommages matériels et des dépenses imprévues résultant d'une violation de cette garantie limitée écrite ou de toute autre garantie implicite. Certains états et certaines provinces ne permettent pas les exclusions ou les limitations sur les dommages accessoires ou indirects ni les limitations sur la durée des garanties implicites. Dans ce cas, ces exclusions ou limitations pourraient ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie écrite vous donne des droits juridiques précis. Selon l'état ou la province, vous pourriez disposer d'autres droits.

Si vous devez faire appel au service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve appropriée de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto-Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier les obligations au titre de cette garantie ni à

y apporter des ajouts. Les obligations relatives à la réparation et aux pièces en vertu de cette garantie doivent être remplies par Electrolux ou par une entreprise de réparation autorisée. Les

caractéristiques et les spécifications des produits décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.


États-Unis**1-877-435-3287**


Electrolux Major Appliances
North America
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada**1-800-265-8352**

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

13. 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



867316714-D-332018

