



## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	7
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	8
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	8
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	10
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	11
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	12
10. CONSEILS.....	12
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	23
12. DÉPANNAGE.....	26
13. INSTALLATION.....	27
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	29

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



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

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. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

## 1.2 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.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- 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. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



#### **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 la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), 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, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

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

## 2.6 Maintenance

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

## 2.7 Mise au rebut



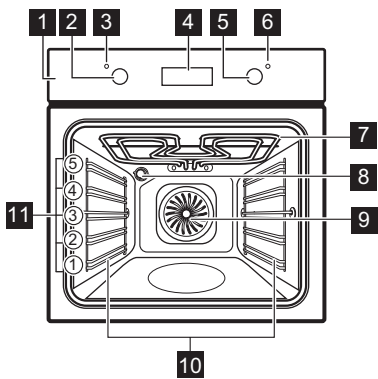
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Voyant/symbole de mise sous tension
- 4** Affichage
- 5** Thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Résistance
- 8** Éclairage
- 9** Ventilateur
- 10** Support de grille amovible
- 11** Position des grilles

## 3.2 Accessoires

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

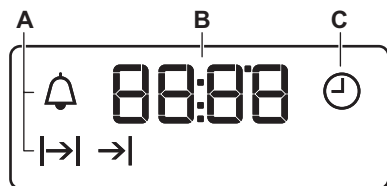
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

# 4. BANDEAU DE COMMANDE

## 4.1 Touches

Touche sensitive	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

## 4.2 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur
- C. Fonction de l'horloge

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

### 5.1 Premier nettoyage



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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

### 5.2 Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Manettes rétractables




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






### 6.2 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température. L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.
3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.








## 6.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.

Fonction du four	Utilisation
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 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.
 Sole Pulsée	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE



### 7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
 FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
 DÉPART DIFFÉ- RÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.



### 7.2 Réglage de l'heure. Modification de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.





Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.


Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.





### 7.3 Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de la DUREE.


L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.









### 7.4 Réglage de la FIN

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.





## 7.5 Réglage du DÉPART DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur .
5. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la FIN.
6. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

7. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

## 7.6 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.  
La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.
3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four sur la position d'arrêt.

## 7.7 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

# 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



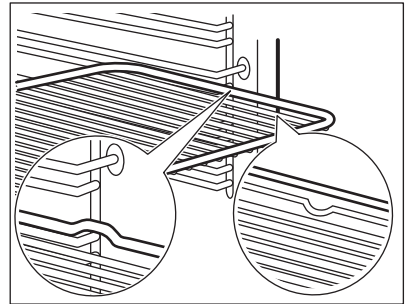
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Installation des accessoires

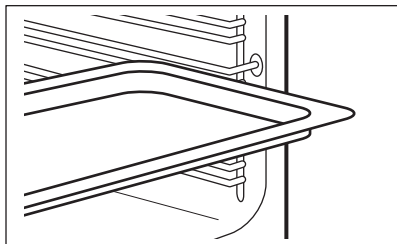
Grille métallique :

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



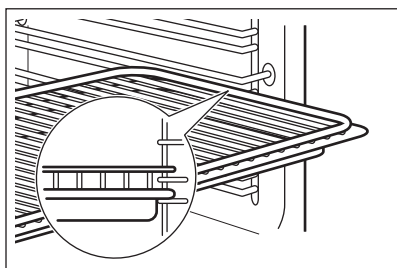
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir 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.

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Ventilateur de refroidissement

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

### 9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

## 10. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

### 10.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

### Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

La fonction Convection naturelle (cuisson par le haut et par le bas) avec la

température par défaut est idéale pour cuire du pain.

### Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

### Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

## 10.2 Rôtissage et cuisson

### Gâteaux

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	160	1	70 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm sur une grille métallique

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Tarte aux pommes <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sur un plateau de cuisson

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains <sup>1)</sup>	190	3	180	3	15 - 20	Sur un plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

### Pain et pizza

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

#### Préparations à base d'œufs

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule
Lasagnes <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

#### Viande

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique



Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	Deux pièces
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	2	160	2	210 - 240	Entière
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

**Poisson**

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

**10.3 Gril**

Réglez la température maximale.

Préchauffez le four pendant 3 minutes.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Plat	Quantité		Durée (min)	
	Morceaux	(kg)	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Steaks de bœuf	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Poulet (coupé en deux)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes	4	-	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Steak haché	6	0.6	20 - 30	-
Filet de poisson	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés	4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

**10.4 Séchage - Chaleur tournante**

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

**Légumes**

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3

### Fruits

Régalez la température sur 60 - 70 °C.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.


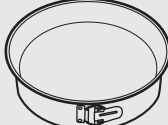

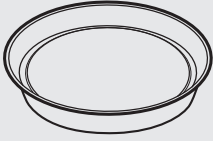
Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

Plat	Durée (h)
Prunes	8 - 10

Plat	Durée (h)
Abricots	8 - 10
Pommes, lamelles	6 - 8
Poires	6 - 9






### 10.5 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés






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






			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

### 10.6 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50
Soufflé, (6 piè- ces)	ramequins en cérami- que sur une grille mé- tallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Gâteau à éta- ges	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Chachlyk, 0.5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Madeleines, muffins, (12 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits sablés, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Légumes, pochés, 0.4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes à la provençale, 0.7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

## 10.7 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Aliments	Service	Accessoires	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Petit gâteau	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Tourte aux pommes	Convection naturelle	Grille métallique	2	180	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Tourte aux pommes	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.

Aliments	Service	Accessoires	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Génoise sans graisse	Convection naturelle	Grille métallique	2	170	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Placés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé 4 - (6 pièces)	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

Aliments	Service	Accessoires	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Steak haché 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien



#### Agent nettoyant

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

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

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.



#### Utilisation quotidienne

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèche-frite.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



#### Accessoires

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

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

## 11.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

## 11.3 Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas le four si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Faites appel à un service après-vente agréé.

Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

## 11.4 Retrait des supports de grille / panneaux catalytiques

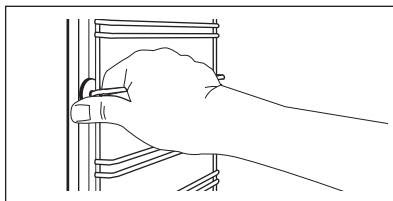
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille / panneaux catalytiques.



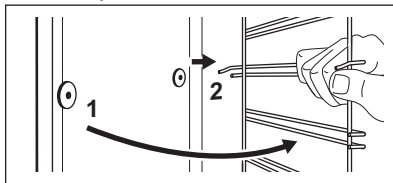
### ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four et peuvent tomber lors du retrait des supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. Maintenez l'arrière des supports et le panneau catalytique en place de l'autre main.



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




Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 11.5 Nettoyage catalytique

La cavité avec revêtement catalytique est autonettoyante. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la fonction .
2. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
3. Éteignez le four.
4. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

## 11.6 Retrait et installation de la porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez

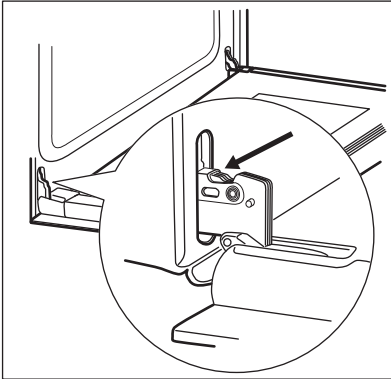


toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

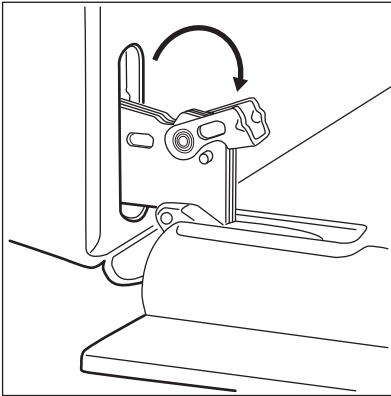
- i** Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

**!** **ATTENTION!**  
N'utilisez pas le four sans le panneau de verre intérieur.

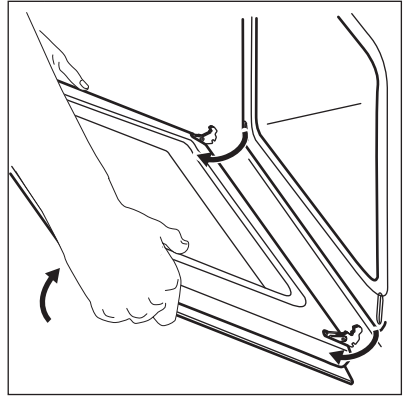
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



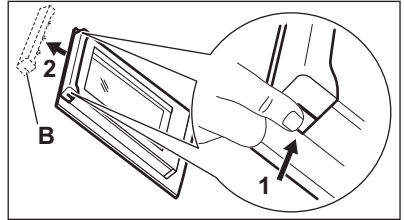
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



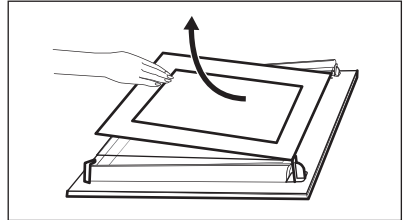
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.  
5. 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.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.  
7. Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre entièrement hors de ses supports.



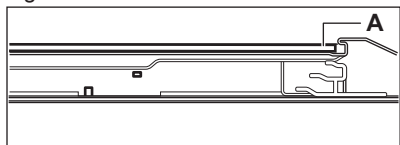
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



## 11.7 Remplacement de l'ampoule



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'ampoule peut être chaude.

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



### ATTENTION!

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

## Éclairage arrière

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

# 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le 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.

Problème	Cause probable	Solution
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.
« 12.00 » s'affiche.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

## 12.2 Données de maintenance

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

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

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

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

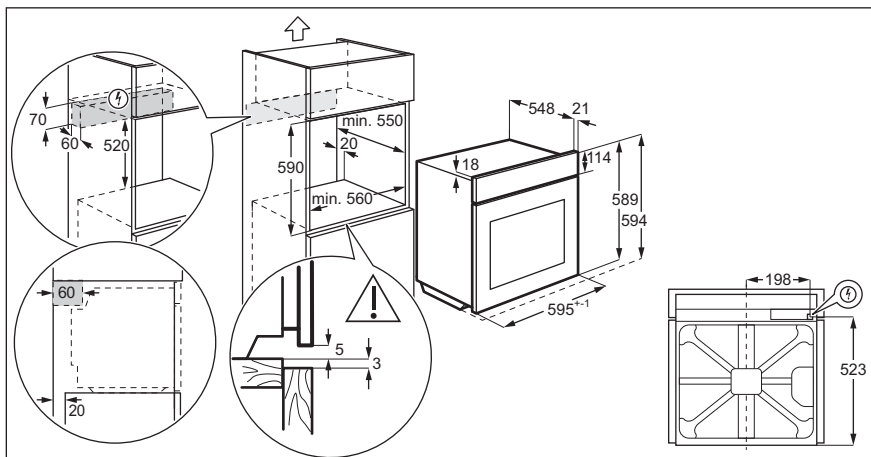
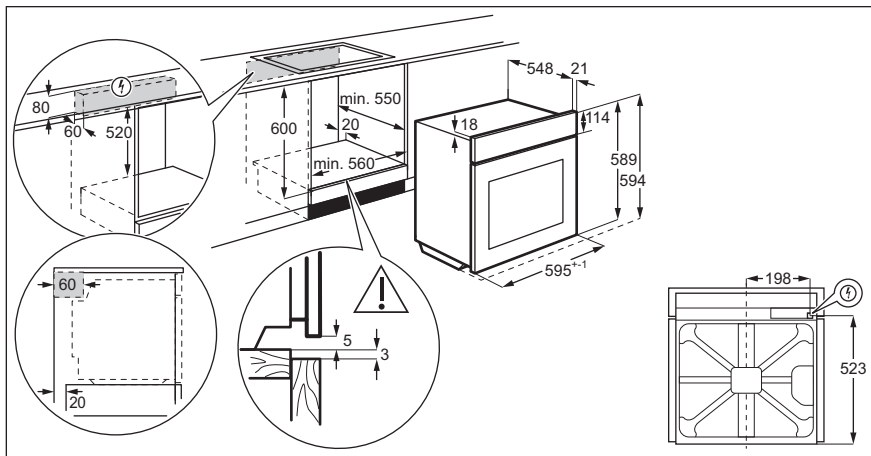
## 13. INSTALLATION



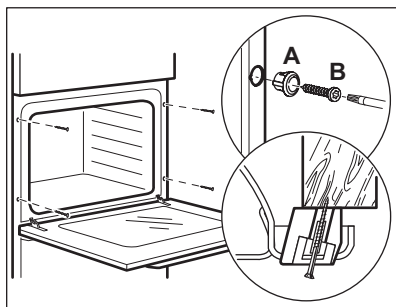
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Encastrement



### 13.2 Fixation de l'appareil au meuble



### 13.3 Installation électrique

**i** Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

### 13.4 Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Fiche d'informations produit

Informations sur le produit conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	KOHEC40X 949496942
Index d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.95 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	28.8 kg

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

### 14.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez

régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

#### **Cuisson avec ventilation**

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

#### **Chaleur résiduelle**

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du

four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


#### **Maintien des aliments au chaud**


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

#### **Chaleur tournante humide**

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

## 15. 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.

**F FRANCE ONLY**



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)





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



867355232-B-122019

