



**Notice d'utilisation**  
Four

**FR**

**EOE6P41Z**  
**EOE6P51X**  
**KOEDP41X**



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....                  | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 4  |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 8  |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 10 |
| 5. BANDEAU DE COMMANDE.....                          | 10 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 11 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 11 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....                       | 13 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....                  | 15 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                   | 17 |
| 11. CONSEILS ET ASTUCES.....                         | 18 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 28 |
| 13. DÉPANNAGE.....                                   | 33 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 34 |
| 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 35 |

## 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- 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.
- 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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

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

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

|                                                                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)                                  | 590 (600) mm |
| Largeur du meuble                                                                                                | 560 mm       |
| Profondeur du meuble                                                                                             | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil                                                                                 | 594 mm       |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil                                                                               | 576 mm       |
| Largeur de l'avant de l'appareil                                                                                 | 595 mm       |
| Largeur de l'arrière de l'appareil                                                                               | 559 mm       |
| Profondeur de l'appareil                                                                                         | 569 mm       |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil                                                                          | 548 mm       |
| Profondeur avec porte ouverte                                                                                    | 1022 mm      |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm    |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière               | 1500 mm      |
| Vis de montage                                                                                                   | 4x25 mm      |

## 2.2 Branchement électrique



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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

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 (mm²) |
|----------------------|------------------------|
| maximum 1 380        | 3 x 0.75               |
| maximum 2 300        | 3 x 1                  |
| maximum 3 680        | 3 x 1.5                |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec

de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- 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 des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- 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 fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- 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 recurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.  
L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange

vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la

température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.8 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- 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 jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

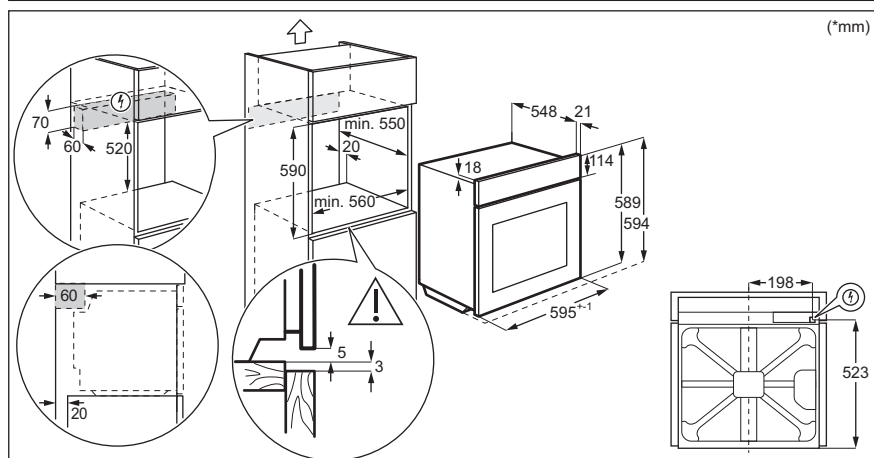
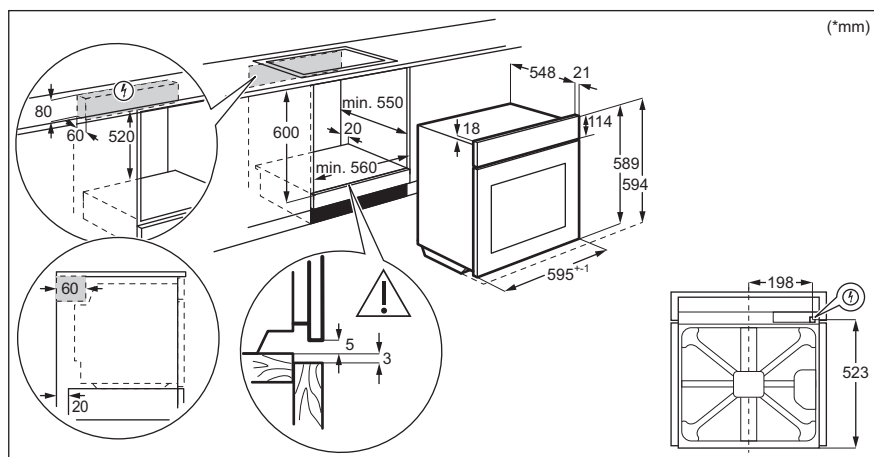
## 3.1 Encastrement



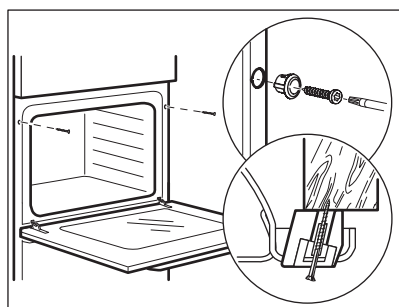
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



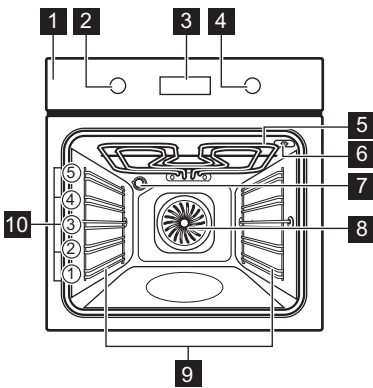


### 3.2 Fixation du four au meuble



# 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Thermostat
- 5 Élément chauffant
- 6 Prise pour la sonde à viande
- 7 Éclairage
- 8 Ventilateur
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Position des grilles

## 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

- **Sonde de cuisson**  
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

# 5. BANDEAU DE COMMANDE

## 5.1 Manettes rétractables

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

## 5.2 Touches sensibles



Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.

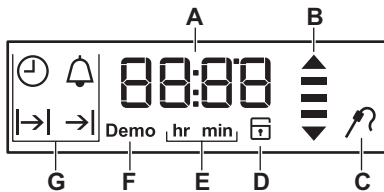


Pour régler une fonction de l'horloge.



Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.

## 5.3 Affichage



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

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

### 6.1 Nettoyage initial

#### Étape 1

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

#### Étape 2

Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

#### Étape 3

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

### 6.2 Préchauffage initial

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

##### Étape 1

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

##### Étape 2

Réglez la température maximale pour la fonction : .  
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

##### Étape 3

Réglez la température maximale pour la fonction : .  
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.



Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Comment régler : Mode de cuisson

#### Étape 1

Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

**Étape 2** Tournez la manette pour sélectionner la température.

**Étape 3** Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

## 7.2 Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

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

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner le préchauffage rapide.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le signal sonore retentit.

3. Réglez une fonction du four.

## 7.3 Indicateur de chauffe

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

## 7.4 Modes de cuisson

| Mode de cuisson                                                                                            | Application                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Position Arrêt      | Le four est éteint.                                                                                                                                        |
| <br>Préchauffage rapide | Pour diminuer le temps de pré-chauffe.                                                                                                                     |
| <br>Chaleur tournante   | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments.<br>Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. |

| Mode de cuisson                                                                                               | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Fonction Pizza           | Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Chauffage Haut/ Bas      | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Cuisson de sole          | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br>Décongélation            | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Chaleur tournante humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide. |
| <br>Gril rapide              | Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Turbo gril             | Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Pyrolyse               | Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 7.5 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils »,

Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge                                                                               | Application                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Heure          | Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.                                                                          |
| <br>Durée          | Pour définir la durée de la cuisson. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.                                                                              |
| <br>Fin            | Pour programmer l'arrêt différé du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.                                                                          |
| <br>Départ différé | Combinaison de fonctions : Durée, Fin.                                                                                                                               |
| <br>Minuteur       | Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.<br>Minuteur - peut être réglé à tout moment, même quand le four est à l'arrêt. |

### 8.2 Comment régler : Heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique,

attendez que l'écran affiche : **hr, 12:00. 12** - clignote.

**Étape 1** Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.

**Étape 2**  - appuyez pour confirmer.  
L'affichage indique l'heure réglée et : **min. 00** - clignote.

**Étape 3** Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.

**Étape 4**  - appuyez pour confirmer.  
L'affichage indique la durée réglée.

 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - clignote à l'écran.

### 8.3 Comment régler la fonction : Durée

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1 | Sélectionnez un mode de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Étape 2 |  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.                                                                                               |
| Étape 3 | Tournez la manette de commande pour régler les minutes.  - appuyez pour confirmer.                                                                                                                                                       |
| Étape 4 | Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.  - appuyez pour confirmer.<br>Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement. |
| Étape 5 | Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Étape 6 | Tournez la manette sur la position Arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### 8.4 Comment régler la fonction : Fin

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1 | Sélectionnez un mode de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Étape 2 |  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.                                                                                                     |
| Étape 3 | Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.  - appuyez pour confirmer.                                                                                                                                                               |
| Étape 4 | Réglez les minutes à l'aide de la manette de température.  - appuyez pour confirmer.<br>À l'heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four se met à l'arrêt automatiquement. |
| Étape 5 | Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Étape 6 | Tournez la manette sur la position Arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### 8.5 Comment régler la fonction : Départ différé

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1 | Sélectionnez un mode de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Étape 2 |  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.                                                                    |
| Étape 3 | À l'aide de la manette de température, réglez les minutes de la fonction : Durée.<br>Appuyez sur :  .                                                                                                           |
| Étape 4 | Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Durée.<br>Appuyez sur : <br>L'affichage indique :  . |
| Étape 5 | Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Fin.<br>Appuyez sur :  .                                                                                                                |

---

**Étape 6** À l'aide de la manette de température, réglez les minutes de la fonction : Fin.  
Appuyez sur : .

---

L'affichage indique : la température choisie,  .

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

À l'Heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'éteint.

---

**Étape 7** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

---

**Étape 8** Tournez la manette sur la position Arrêt.

---

## 8.6 Comment régler la fonction : Minuteur

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

**Étape 1**  3s - appuyez à plusieurs reprises.  00 - clignotent.

---

**Étape 2** Tournez la manette du thermostat pour régler les secondes puis les minutes.  
Si vous réglez une durée supérieure à 60 min, **hr** clignote.

---

**Étape 3** Réglez les heures.  
Minuteur - démarre automatiquement au bout de 5 s.  
Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.

---

**Étape 4** Lorsque la durée s'est écoulée, le signal sonore retentit pendant 2 min. **00:00**,  - clignotent. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

---

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Utilisation de la sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à cœur de la viande. Le four s'éteint lorsque la viande atteint la température réglée.

Vous devez régler deux températures :

- La température du four. Reportez-vous au tableau de rôtissage.
- La température à cœur. Reportez-vous au tableau de la sonde à viande.

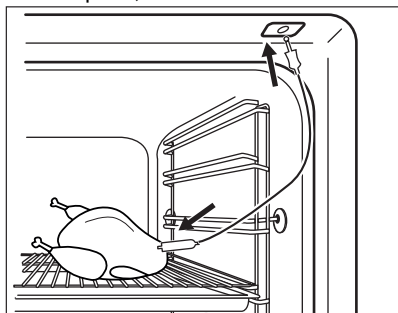


### ATTENTION!

N'utilisez que la sonde à viande fournie avec le four ou des pièces de rechange d'origine.

1. Sélectionnez la température et la fonction du four.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec le symbole  sur la poignée) au centre de la viande.

3. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, en haut de la cavité.



Assurez-vous que la sonde à viande est bien insérée dans la viande et que la fiche est bien branchée dans la prise de l'appareil durant la cuisson.

Lorsque vous utilisez la sonde à viande pour la première fois, la température à cœur par défaut est de 60 °C. Lorsque

 clignote, vous pouvez utiliser la manette de température pour modifier la température à cœur par défaut.

L'affichage indique le symbole de la sonde à viande et la température à cœur par défaut.

4. Appuyez sur  pour sauvegarder la nouvelle température à cœur ou attendez 10 secondes pour que ce réglage soit automatiquement sauvegardé.

La nouvelle température à cœur par défaut s'affiche lors de la prochaine utilisation de la sonde à viande.

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, le symbole de la sonde à

viande  et la température à cœur par défaut clignotent. Le signal sonore retentit pendant 2 minutes.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
6. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Enlevez la viande du four.
7. Mettez le four à l'arrêt.



#### AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous retirez la pointe et la fiche de la sonde à viande. Attention, la sonde à viande est très chaude. Risque de brûlure.

À chaque fois que vous branchez la sonde à viande dans la prise, il vous faut de nouveau régler la température à cœur. Vous ne pouvez pas sélectionner les fonctions durée et fin.

Lorsque le four calcule pour la première fois

la durée provisoire, le symbole  clignote sur l'affichage. Une fois le calcul effectué, l'affichage indique la durée de la cuisson. Le calcul est effectué en tâche de fond durant la cuisson et la durée est mise à jour sur l'affichage si nécessaire.

Vous pouvez modifier à tout moment la température durant la cuisson :

1. Appuyez sur **°C** :

- une fois : la température à cœur réglée s'affiche : si nécessaire, elle peut être modifiée dans les 5 secondes.
- deux fois : l'affichage indique la température actuelle du four.
- trois fois : la température réglée du four s'affiche : si nécessaire, elle peut être modifiée dans les 5 secondes. Cette info est uniquement disponible durant la phase de préchauffage.

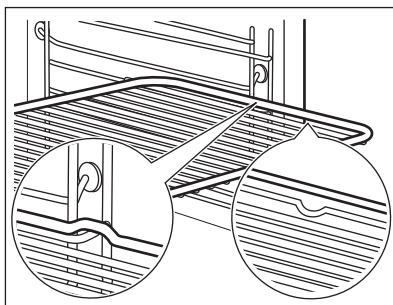
2. Tournez la manette de température pour modifier la température.

## 9.2 Insertion des accessoires

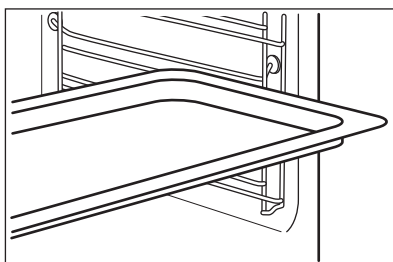
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

**Grille métallique:**

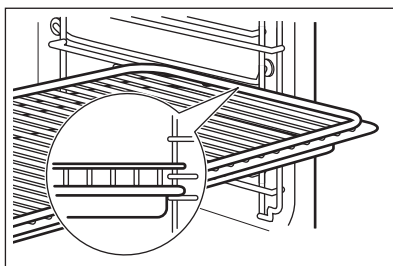
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

**Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Lèche-frite:**

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



## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Comment utiliser : Sécurité enfants

Lorsque la fonction est activée, le four ne peut pas être allumé accidentellement.

**Étape 1** Assurez-vous que la manette de sélection des modes de cuisson est sur la position Arrêt.

**Étape 2**  °C - appuyez simultanément pendant 2 secondes.

Le signal sonore retentit. SAFE ,  - s'affichent. La porte est verrouillée.

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

### 10.2 Comment utiliser : touches verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement. Lorsque la fonction est activée, les réglages

de la température et de la durée ne peuvent pas être modifiés accidentellement.

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1                                                           | Réglez une fonction du four.                                                                                                                                                                                         |
| Étape 2                                                           |  °C - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 s. Le signal sonore retentit. <b>Loc</b> apparaît à l'écran pendant 5 s. |
| Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 2. |                                                                                                                                                                                                                      |

**Loc** s'affiche à l'écran lorsque vous tournez la manette de commande ou appuyez sur une touche si Touches verrouil. est activé. Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.

Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de la Sécurité enfants » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

### 10.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche  si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

### 10.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de

cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - maximum                                                                          | 3                                                                                     |

Après un arrêt automatique, tournez les manettes sur la position Arrêt.  
L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à viande, Durée, Fin.

### 10.5 Ventilateur de refroidissement

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

### 10.6 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.

## 11. CONSEILS ET ASTUCES

 Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 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 défini.

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

La fonction Convection naturelle 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.

**11.2 Rôtissage et cuisson**

|  <b>TEAUX</b> <b>GÂ-</b> | <b>Chauffage Haut/ Bas</b>                                                        |                                                                                               | <b>Chaleur tournante</b>                                                          |            |  <b>(min)</b> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>(°C)</b>            |  |  <b>(°C)</b> |  |            |                                                                                                |                                                                                   |
| Recettes avec un fouet                                                                                   | 170                                                                               | 2                                                                                             | 160                                                                               | 3 (2 et 4) | 45 - 60                                                                                        | Moule à gâteau                                                                    |
| Pâte sablée                                                                                              | 170                                                                               | 2                                                                                             | 160                                                                               | 3 (2 et 4) | 20 - 30                                                                                        | Moule à gâteau                                                                    |
| Cheesecake au babeurre                                                                                   | 170                                                                               | 1                                                                                             | 165                                                                               | 2          | 80 - 100                                                                                       | Moule à gâteau, Ø 26 cm                                                           |
| Strudel                                                                                                  | 175                                                                               | 3                                                                                             | 150                                                                               | 2          | 60 - 80                                                                                        | Plateau de cuisson                                                                |
| Tarte à la confiture                                                                                     | 170                                                                               | 2                                                                                             | 165                                                                               | 2          | 30 - 40                                                                                        | Moule à gâteau, Ø 26 cm                                                           |
| Génoise                                                                                                  | 170                                                                               | 2                                                                                             | 150                                                                               | 2          | 40 - 50                                                                                        | Moule à gâteau, Ø 26 cm                                                           |
| Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide                                                               | 160                                                                               | 2                                                                                             | 150                                                                               | 2          | 90 - 120                                                                                       | Moule à gâteau, Ø 20 cm                                                           |
| Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide                                                            | 175                                                                               | 1                                                                                             | 160                                                                               | 2          | 50 - 60                                                                                        | Moule à pain                                                                      |

|  GÂ-<br>TEAUX | Chauffage Haut/ Bas                                                                       |                                                                                   | Chaleur tournante                                                                         |                                                                                   | <br>(min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                            |                                                                                   |
| Muffins, pré-chauffer le four à vide                                                          | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Muffins, deux niveaux, préchauffer le four à vide                                             | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 2 et 4                                                                            | 25 - 35                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Muffins, trois niveaux, préchauffer le four à vide                                            | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 1, 3 et 5                                                                         | 30 - 45                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Biscuits                                                                                      | 140                                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 3                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Biscuits, deux niveaux                                                                        | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 2 et 4                                                                            | 35 - 40                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Biscuits, trois niveaux                                                                       | -                                                                                         | -                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 1, 3 et 5                                                                         | 35 - 45                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Meringues                                                                                     | 120                                                                                       | 3                                                                                 | 120                                                                                       | 3                                                                                 | 80 - 100                                                                                   | Plateau de cuisson                                                                |
| Meringues, deux niveaux, pré-chauffer le four à vide                                          | -                                                                                         | -                                                                                 | 120                                                                                       | 2 et 4                                                                            | 80 - 100                                                                                   | Plateau de cuisson                                                                |
| Petits pains, pré-chauffer le four à vide                                                     | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 12 - 20                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Éclairs                                                                                       | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Éclairs, deux niveaux                                                                         | -                                                                                         | -                                                                                 | 170                                                                                       | 2 et 4                                                                            | 35 - 45                                                                                    | Plateau de cuisson                                                                |
| Tartes sur plateau                                                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                    | Moule à gâteau, Ø 20 cm                                                           |
| Gâteau avec beaucoup de fruits                                                                | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 120                                                                                  | Moule à gâteau, Ø 24 cm                                                           |

Préchauffez le four à vide.

|  <b>PAIN ET PIZZA</b> | Chauffage Haut/ Bas                                                                    |                                                                                   | Chaleur tournante                                                                      |                                                                                   |  (min) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |                                                                                   |
| Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune                                                              | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                 | -                                                                                 |
| Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire                                                  | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                 | Moule à pain                                                                      |
| Petits pains, 6 - 8 petits pains                                                                      | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2 (2 et 4)                                                                        | 25 - 40                                                                                 | Plateau de cuisson                                                                |
| Pizza                                                                                                 | 230 - 250                                                                              | 1                                                                                 | 230 - 250                                                                              | 1                                                                                 | 10 - 20                                                                                 | Plateau de cuisson / Plat à rôtir                                                 |
| Scones                                                                                                | 200                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 10 - 20                                                                                 | Plateau de cuisson                                                                |

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le moule à gâteaux.

|  <b>PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS</b> | Chauffage Haut/ Bas                                                                    |                                                                                   | Chaleur tournante                                                                      |                                                                                   |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                    |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                         |
| Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire                                                                | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                 |
| Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire                                                              | 200                                                                                    | 2                                                                                 | 175                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 60                                                                                 |
| Quiches                                                                                                            | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 50 - 60                                                                                 |
| Lasagne                                                                                                            | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                 |
| Cannellonis                                                                                                        | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 180 - 190                                                                              | 2                                                                                 | 25 - 40                                                                                 |

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

|  <b>VIANDE</b> | Chauffage Haut/ Bas                                                                      |  | Chaleur tournante                                                                        |  |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                           |
| Bœuf                                                                                             | 200                                                                                      |  | 190                                                                                      |  | 50 - 70                                                                                   |

|  <b>VIANDE</b> | Chauffage Haut/<br>Bas                                                                    | Chaleur tour-<br>nante                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) | <br>(°C) | (min)                                                                             |
| Porc                                                                                           | 180                                                                                       | 180                                                                                       | 90 - 120                                                                          |
| Veau                                                                                           | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 90 - 120                                                                          |
| Rôti de bœuf, saignant                                                                         | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 50 - 60                                                                           |
| Rôti de bœuf, cuit à point                                                                     | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 60 - 70                                                                           |
| Rôti de bœuf, bien cuit                                                                        | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 70 - 75                                                                           |

|  <b>VIANDE</b> | Chauffage Haut/ Bas                                                                       |                                                                                   | Chaleur tournante                                                                         |                                                                                   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  | (min)                                                                             |
| Palette de porc, avec couenne                                                                  | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                         |
| Jarret de porc, 2 morceaux                                                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                         |
| Gigot d'agneau                                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                         |
| Poulet entier                                                                                  | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                           |
| Dinde entière                                                                                  | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 210 - 240                                                                         |
| Canard entier                                                                                  | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                         |
| Oie entière                                                                                    | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                         |
| Lapin, en morceaux                                                                             | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                           |
| Lièvre, en morceaux                                                                            | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                         |
| Faisan entier                                                                                  | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                          |

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

|  <b>POISSON</b> | Chauffage Haut/ Bas                                                                         | Chaleur tournante                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | <br>(°C) | <br>(°C) | (min)                                                                               |
| Truite / Dorade, 3 - 4 poissons                                                                   | 190                                                                                         | 175                                                                                         | 40 - 55                                                                             |
| Thon / Saumon, 4 - 6 filets                                                                       | 190                                                                                         | 175                                                                                         | 35 - 60                                                                             |

### 11.3 Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

|  GRIL | <br>(kg) | <br>(min)<br>1ère face | <br>(min)<br>2e face |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux                                                  | 0,8                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 12 - 14                                                                                               |
| Steak de bœuf, 4 morceaux                                                             | 0,6                                                                                       | 10 - 12                                                                                                 | 6 - 8                                                                                                 |
| Saucisses, 8                                                                          | -                                                                                         | 12 - 15                                                                                                 | 10 - 12                                                                                               |
| Côtelettes de porc, 4 morceaux                                                        | 0,6                                                                                       | 12 - 16                                                                                                 | 12 - 14                                                                                               |
| Poulet, demi, 2                                                                       | 1                                                                                         | 30 - 35                                                                                                 | 25 - 30                                                                                               |
| Brochettes, 4                                                                         | -                                                                                         | 10 - 15                                                                                                 | 10 - 12                                                                                               |
| Blanc de poulet, 4 morceaux                                                           | 0,4                                                                                       | 12 - 15                                                                                                 | 12 - 14                                                                                               |
| Hamburgers, 6                                                                         | 0,6                                                                                       | 20 - 30                                                                                                 | -                                                                                                     |
| Filet de poisson, 4 morceaux                                                          | 0,4                                                                                       | 12 - 14                                                                                                 | 10 - 12                                                                                               |
| Sandwiches toastés, 4 - 6                                                             | -                                                                                         | 5 - 7                                                                                                   | -                                                                                                     |
| Toasts, 4 - 6                                                                         | -                                                                                         | 2 - 4                                                                                                   | 2 - 3                                                                                                 |

### 11.4 Turbo gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.

|  BŒUF | <br>(°C) | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti ou filet de bœuf, saignant                                                        | 190 - 200                                                                                  | 5 - 6                                                                                       |
| Rôti ou filet de bœuf, à point                                                         | 180 - 190                                                                                  | 6 - 8                                                                                       |
| Rôti ou filet de bœuf, bien cuit                                                       | 170 - 180                                                                                  | 8 - 10                                                                                      |

|  PORC | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg                                               | 160 - 180                                                                                   | 90 - 120                                                                                     |

|  PORC | <br>(°C) | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg                                                    | 170 - 180                                                                                 | 60 - 90                                                                                    |
| Pain de viande, 0,75 - 1 kg                                                            | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                    |
| Jarret de porc, pré-cuit, 0,75 - 1 kg                                                  | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                   |

|  VEAU | <br>(°C) | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti de veau, 1 kg                                                                       | 160 - 180                                                                                   | 90 - 120                                                                                     |
| Jarret de veau, 1,5 - 2 kg                                                               | 160 - 180                                                                                   | 120 - 150                                                                                    |

|  AGNEAU | <br>(°C) | <br>(min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg                                                 | 150 - 170                                                                                   | 100 - 120                                                                                    |

|  <b>AGNEAU</b> |  (°C) |  (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |           |         |
|----------------------------|-----------|---------|
| Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |
|----------------------------|-----------|---------|

|  <b>VOLAILLE</b> |  (°C) |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|

|                                          |           |         |
|------------------------------------------|-----------|---------|
| Volaille, portions 0,2 - 0,25 kg chacune | 200 - 220 | 30 - 50 |
|------------------------------------------|-----------|---------|

|                                   |           |         |
|-----------------------------------|-----------|---------|
| Poulet, demi 0,4 - 0,5 kg chacune | 190 - 210 | 35 - 50 |
|-----------------------------------|-----------|---------|

|                              |           |         |
|------------------------------|-----------|---------|
| Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
|------------------------------|-----------|---------|

|  <b>VOLAILLE</b> |  (°C) |  (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|

|                    |           |          |
|--------------------|-----------|----------|
| Canard, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
|--------------------|-----------|----------|

|                 |           |           |
|-----------------|-----------|-----------|
| Oie, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
|-----------------|-----------|-----------|

|                     |           |           |
|---------------------|-----------|-----------|
| Dinde, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
|---------------------|-----------|-----------|

|                 |           |           |
|-----------------|-----------|-----------|
| Dinde, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |
|-----------------|-----------|-----------|

|  <b>POISSON<br/>(À LA VAPEUR)</b> |  (°C) |  (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |           |         |
|----------------------------|-----------|---------|
| Poisson entier, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |
|----------------------------|-----------|---------|

## 11.5 Décongélation

|  |  (kg) |  <b>Durée de décongélation (min)</b> |  <b>Décongélation complémentaire (min)</b> |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet                                                                           | 1                                                                                      | 100 - 140                                                                                                             | 20 - 30                                                                                                                     | Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps. |
| Viande                                                                           | 1                                                                                      | 100 - 140                                                                                                             | 20 - 30                                                                                                                     | Retournez à la moitié du temps.                                                                               |
|                                                                                  | 0,5                                                                                    | 90 - 120                                                                                                              |                                                                                                                             |                                                                                                               |
| Crème                                                                            | 2 x 0,2                                                                                | 80 - 100                                                                                                              | 10 - 15                                                                                                                     | La crème fraîche peut aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.                       |
| Truite                                                                           | 0,15                                                                                   | 25 - 35                                                                                                               | 10 - 15                                                                                                                     | -                                                                                                             |
| Fraises                                                                          | 0,3                                                                                    | 30 - 40                                                                                                               | 10 - 20                                                                                                                     | -                                                                                                             |
| Beurre                                                                           | 0,25                                                                                   | 30 - 40                                                                                                               | 10 - 15                                                                                                                     | -                                                                                                             |
| Gâteau                                                                           | 1,4                                                                                    | 60                                                                                                                    | 60                                                                                                                          | -                                                                                                             |

## 11.6 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

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

|  LÉGUMES |  (°C) |  (h) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Haricots                                                                                 | 60 - 70                                                                                | 6 - 8                                                                                 |
| Poivrons                                                                                 | 60 - 70                                                                                | 5 à 6                                                                                 |
| Légumes pour soupe                                                                       | 60 - 70                                                                                | 5 à 6                                                                                 |
| Champignons                                                                              | 50 - 60                                                                                | 6 - 8                                                                                 |
| Herbes                                                                                   | 40 - 50                                                                                | 2 à 3                                                                                 |

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

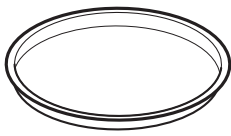
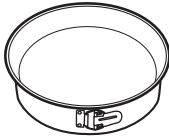
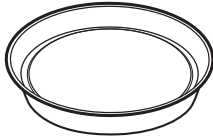
|  FRUITS |  (h) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Prunes                                                                                  | 8 à 10                                                                                |
| Abricots                                                                                | 8 à 10                                                                                |
| Tranches de pommes                                                                      | 6 - 8                                                                                 |
| Poires                                                                                  | 6 à 9                                                                                 |

11.7 Sonde à viande

|  |  (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti de veau                                                                      | 75 - 80                                                                                |
| Jarret de veau                                                                    | 85 - 90                                                                                |
| Rôti de bœuf, saignant                                                            | 45 - 50                                                                                |
| Rôti de bœuf, cuit à point                                                        | 60 - 65                                                                                |
| Rôti de bœuf, bien cuit                                                           | 70 - 75                                                                                |
| Épaule de porc                                                                    | 80 - 82                                                                                |
| Jarret de porc                                                                    | 75 - 80                                                                                |
| Agneau                                                                            | 70 - 75                                                                                |
| Poulet                                                                            | 98                                                                                     |
| Lièvre                                                                            | 70 - 75                                                                                |
| Truite / Dorade                                                                   | 65 - 70                                                                                |
| Thon / Saumon                                                                     | 65 - 70                                                                                |

11.8 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.

|                                                                                   |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Plaque à pizza                                                                    | Plat de cuisson                                                                    | Ramequins                                                                          | Moule pour fond de tarte                                                            |
| Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre de 28 cm                                    | Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre de 26 cm                                     | Céramique<br>8 cm de diamètre,<br>5 cm de hauteur                                  | Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre de 28 cm                                      |

11.9 Chaleur tournante humide

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains sucrés, 16 pièces                                                   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Petits pains, 9 pièces                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                         | grille métallique                                                                 | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                                    |
| Gâteau roulé                                                                     | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Brownie                                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Soufflé, 6 pièces                                                                | ramequins en céramique sur une grille métallique                                  | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Fond de tarte en génoise                                                         | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Génoise Victoria                                                                 | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                                    |
| 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                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Chachlyk, 0,5 kg                                                                 | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Cookies, 16 pièces                                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Macarons, 24 pièces                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Muffins, 12 pièces                                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Pâtisserie salée, 20 pièces                                                      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Biscuits à pâte brisée, 20 pièces                                                | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Tartelettes, 8 pièces                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Omelette végétarienne                                                            | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg                                                   | Plateau de cuisson ou plat à rôti                                                 | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |

## 11.10 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                   | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                               | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                               | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                 | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                           |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                           |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2 et 4                                                                            | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                           |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sablé                                                                            | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                     |
| Sablé                                                                            | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                     |
| Sablé                                                                            | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                     |
| Toasts, 4 à 6 morceaux                                                           | 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.                                                                                                                                                                |
| 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. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes. |

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien



**Agents nettoyants**

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



**Utilisation quotidienne**

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

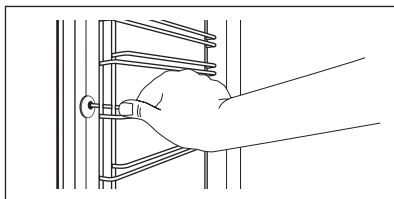
## Accessoires

### 12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

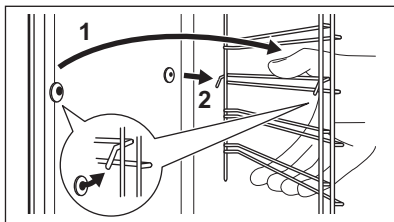
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

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



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

**Étape 4** Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



### 12.3 Comment utiliser : Pyrolyse

Nettoyez le four avec Pyrolyse.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.



#### ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

#### Avant le Pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires .

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

**Étape 1** Réglez la fonction :   - clignote.

**Étape 2** Tournez la manette de contrôle (pour la température) pour régler le mode de nettoyage.

| Option | Mode de nettoyage | Durée      |
|--------|-------------------|------------|
| P1     | Nettoyage léger   | 1 h 30 min |
| P2     | Nettoyage normal  | 2 h 30 min |

**Étape 3**  - appuyez pour démarrer le nettoyage.

**Étape 4** Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint. La porte du four reste verrouillée. La porte se déverrouille une fois que le four est froid.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'écran affiche : les barres de l'indicateur de chaleur, . Pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé, tournez le bouton des fonctions du four sur la position arrêt.

### Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

## 12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

PYR - clignote pendant 10 secondes après chaque mise en marche et arrêt du four.

 3s, °C - appuyez simultanément pour désactiver le rappel.

## 12.5 Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

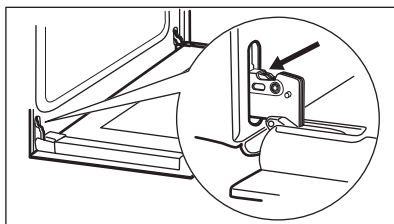


### ATTENTION!

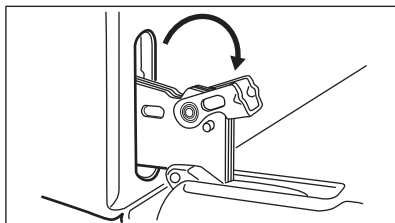
N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

**Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

**Étape 2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

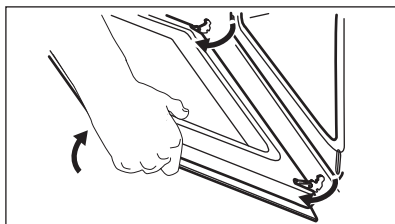


**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



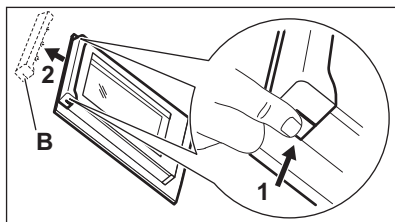
**Étape 4** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.

**Étape 5** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



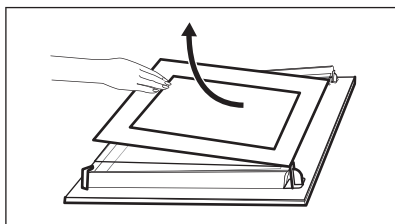
**Étape 6** Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.

**Étape 7** Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



**Étape 8** Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.

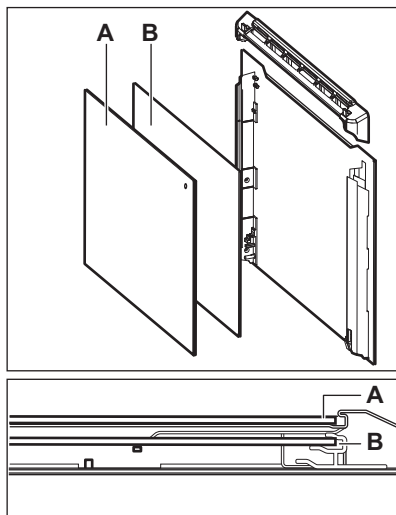
**Étape 9** Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.



Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

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

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



## 12.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

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

### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe arrière

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Remettez en place le diffuseur en verre.

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

#### Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas

| Problème                                                                | Vérifiez si...                                                |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | Le four est correctement branché à l'alimentation électrique. |
| Le four ne chauffe pas.                                                 | L'arrêt automatique est désactivé.                            |
| Le four ne chauffe pas.                                                 | La porte du four est fermée.                                  |
| Le four ne chauffe pas.                                                 | Le fusible a disjoncté.                                       |
| Le four ne chauffe pas.                                                 | La Sécurité enfants est désactivée.                           |

#### Composants

| Problème                             | Vérifiez si...                                                        |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| L'éclairage est éteint.              | La Chaleur tournante humide est activée.                              |
| L'éclairage ne fonctionne pas.       | L'ampoule est grillée.                                                |
| La Sonde à viande ne fonctionne pas. | La fiche de la Sonde à viande est complètement insérée dans la prise. |

#### Codes d'erreur

| L'affichage indique... | Vérifiez si...                                              |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| C2                     | Vous avez retiré la fiche de la Sonde à viande de la prise. |

#### Codes d'erreur

|       |                                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------|
| C3    | La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| F102  | La porte du four est fermée.                                                |
| F102  | Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.                                |
| 12:00 | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.             |

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

#### Autres problèmes

| Problème                                                                                                 | Vérifiez si...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil est activé et ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique « Demo ». | <p>Le Mode Démo est désactivé :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Éteignez le four.</li><li>2.  3s, ,  °C - maintenez les touches enfoncées en même temps.</li><li>3. Le premier chiffre de l'affichage et Demo clignotent.</li><li>4. Tournez la manette du thermostat pour entrer le code : 2468. Appuyez sur : . Le chiffre suivant clignote.</li></ol> |

### 13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

|                                                                  |                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------|
| Nom du fournisseur                                               | Electrolux                                                     |         |
| Identification du modèle                                         | EOE6P41Z 949498435<br>EOE6P51X 949498432<br>KOEDP41X 949498427 |         |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 81.2                                                           |         |
| Classe d'efficacité énergétique                                  | A+                                                             |         |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.93 kWh/cycle                                                 |         |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé    | 0.69 kWh/cycle                                                 |         |
| Nombre de cavités                                                | 1                                                              |         |
| Source de chaleur                                                | Électricité                                                    |         |
| Volume                                                           | 72 l                                                           |         |
| Type de four                                                     | Four encastrable                                               |         |
| Masse                                                            | EOE6P41Z                                                       | 30.8 kg |
|                                                                  | EOE6P51X                                                       | 30.9 kg |
|                                                                  | KOEDP41X                                                       | 31.0 kg |

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### Chaleur tournante humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

## 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**





867355266-D-202022