

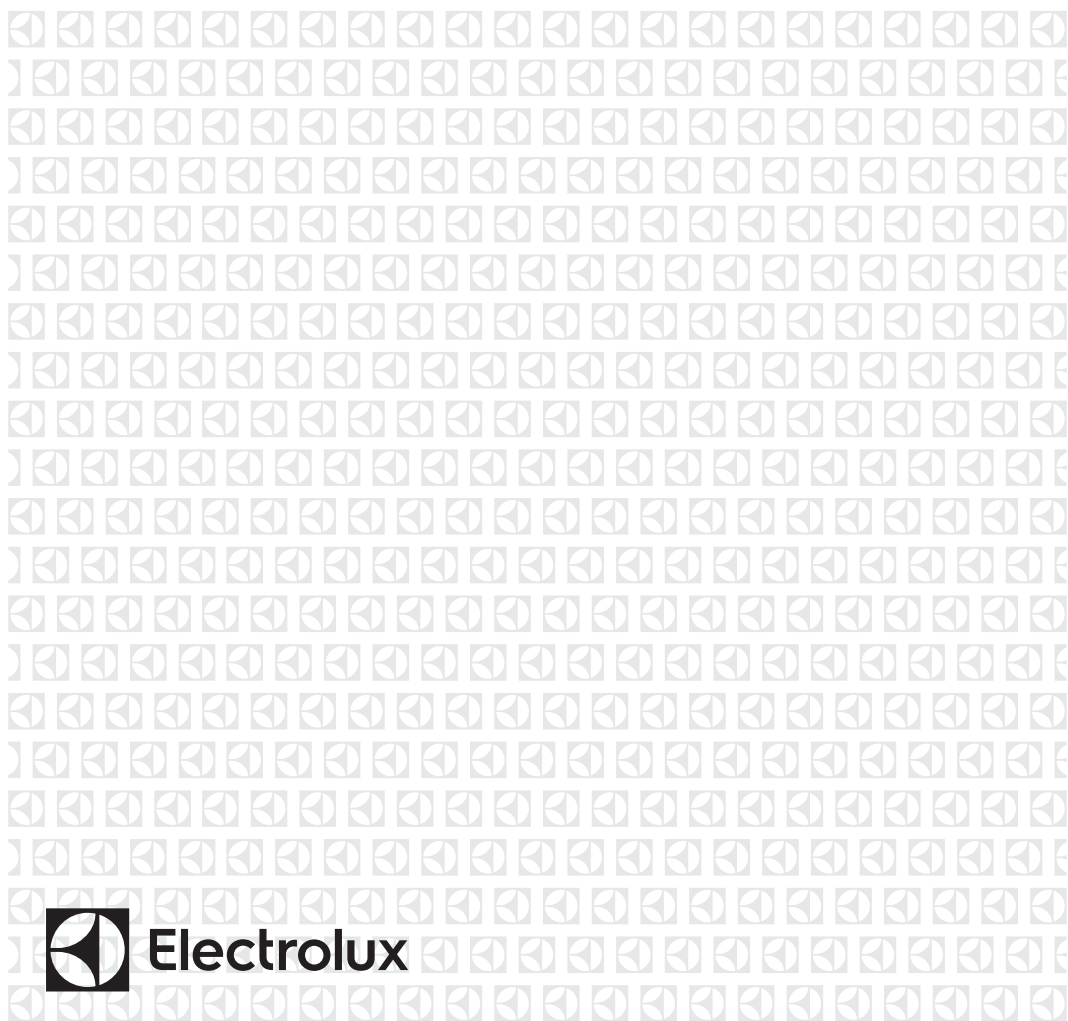
EOC5644BOK
EOC5644BOW
EOC5644BOX



EN Oven
FR Four

User Manual
Notice d'utilisation

2
35



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	7
5. DAILY USE.....	8
6. CLOCK FUNCTIONS.....	11
7. USING THE ACCESSORIES.....	13
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
9. HINTS AND TIPS.....	15
10. CARE AND CLEANING.....	25
11. TROUBLESHOOTING.....	29
12. INSTALLATION.....	32
13. ENERGY EFFICIENCY.....	33

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.

- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

2.3 Use

**WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat

and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Pyrolytic cleaning



Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode. Do not start the Pyrolysis if the Plus Steam button is pressed in.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.

- any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.6 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!
Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.7 Disposal



WARNING!
Risk of injury or suffocation.

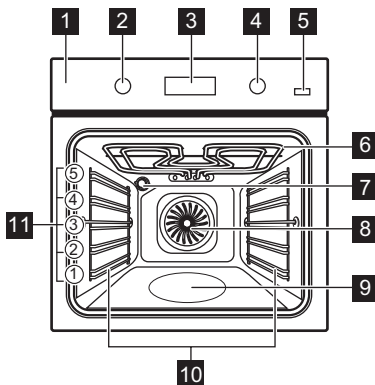
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

2.8 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the oven functions
- 3** Electronic programmer
- 4** Knob for the temperature
- 5** Plus Steam button
- 6** Heating element
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Cavity embossment
- 10** Shelf support, removable
- 11** Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.

- **Grill - / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.


 Refer to "Care and cleaning" chapter.







Clean the appliance and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

 For True Fan Cooking PLUS function refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function".

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function , press the Plus Steam button  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.
5. Set the function  , press the Plus Steam button  and set the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.


5. DAILY USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Retractable knobs

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

5.2 Activating and deactivating the appliance












 **It depends on the model if your appliance has lamps, knob symbols or indicators:**

- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.
- The indicator comes on when the oven heats up.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

5.3 Oven functions

Oven function	Application	
0	Off position	The appliance is off.

Oven function	Application
 Fast Heat Up	To decrease the heat-up time.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
 True Fan Cooking PLUS	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.
 Pizza Setting	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
 Top / Bottom Heat	To bake and roast food on one shelf position.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Moist Fan Baking	To prepare baked goods in tin on one shelf position. To save energy during cooking. This function must be used in accordance with the cooking tables in order to achieve the desired cooking result. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking tables. This function was used to define the energy efficiency class acc. to EN 60350-1.
 Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
 Pyrolysis	To activate the automatic pyrolytic cleaning of the oven. This function burns off residual dirt in the oven.

5.4 Activating the True Fan Cooking PLUS function

This function allows to have an improvement of humidity during the cooking.






WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

Released humidity can cause burns:


- Do not open the appliance door when the function True Fan Cooking PLUS operates, with the exception of preheating.
- Open the appliance door with care after the True Fan Cooking PLUS function stops.


 Refer to “Hints and tips” chapter.

1. Open the oven door.
2. Fill the cavity embossment with tap water.
The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml.
Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.
3. Put food in the appliance and close the oven door.
4. Set the True Fan Cooking PLUS function: .
5. Press the Plus Steam button .
The Plus Steam button works only with the True Fan Cooking PLUS function.

The indicator comes on.


6. Turn the knob for the temperature to select a temperature.

 **CAUTION!**
Do not refill the cavity embossment with water during cooking or when the oven is hot.

7. To deactivate the appliance, press the Plus Steam button , turn the


knobs for the oven functions and temperature to the off position.
The indicator of the Plus Steam button goes out.

8. Remove water from the cavity embossment.

 **WARNING!**
Make sure that the appliance is cool before you remove the remaining water from the cavity embossment.


5.5 Fast heat up function

The fast heat up function decreases the heat up time.

 Do not put food in the oven when the Fast heat up function operates.

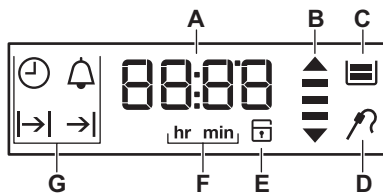
1. Set the fast heat up function. Refer to the Oven functions table.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.

An acoustic signal sounds when the appliance is at the set temperature.

 The fast heat up function does not deactivate after the acoustic signal. You must deactivate the function manually.




3. Set an oven function.

5.6 Display




- A. Timer
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Water drawer (selected models only)
- D. Core temperature sensor (selected models only)
- E. Door lock (selected models only)
- F. Hours / minutes
- G. Clock functions

5.7 Buttons

Button	Function	Description
	CLOCK	To set a clock function.
—	MINUS	To set the time.
	MINUTE MINDER	To set the MINUTE MINDER. Hold the button for more than 3 seconds to activate or deactivate the oven lamp.
+	PLUS	To set the time.
°C	TEMPERATURE	To check the oven temperature or the temperature of the core temperature sensor (if applicable). Use only while an oven function is in operation.
	Plus Steam	To activate the True Fan Cooking PLUS function.






5.8 Heat-up indicator

When you activate an oven function, the bars in the display  come on one by

one. The bars show that the oven temperature increases or decreases.


6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Clock functions table


Clock function	Application
 TIME OF DAY	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the appliance is off.
 DURATION	To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.
 END	To set when the appliance deactivates. Use only when an oven function is set.
 TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
 MINUTE MINDER	Use to set a countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off.
00:00 COUNT UP TIMER	If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the appliance operates. It is on immediately when the oven starts to heat. The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END.

6.2 Setting and changing the time



After the first connection to the mains, wait until the display shows **hr** and "12:00". "12" flashes.

1. Press **+** or **-** to set the hours.
2. Press  to confirm and switch to set the minutes.



The display shows **min** and the set hour. "00" flashes.

3. Press **+** or **-** to set the current minutes.
4. Press  to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

To change the time of day press  again and again until the indicator for the time of day  flashes in the display.



6.3 Setting the DURATION

1. Set an oven function.
2. Press  again and again until **|>** starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the minutes and the hours for DURATION time.
4. Press  to confirm.

When the time ends an acoustic signal sounds for 2 minutes. **|>** and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.

5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions to the off position.

6.4 Setting the END




1. Set an oven function.
2. Press  again and again until **->** starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the hours and the minutes for END time.
4. Press  to confirm.

At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes. **->** and time setting flash

in the display. The appliance deactivates automatically.

5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions to the off position.

6.5 Setting the TIME DELAY function




1. Set an oven function.
2. Press  again and again until **|>** starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the minutes and the hours for DURATION time.
4. Press  to confirm. The display shows flashing **->**.
5. Press **+** or **-** to set the hours and the minutes for END time.
6. Press  to confirm.

Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes.

-> and time setting flash in the display. The appliance deactivates.

7. Press any button to stop the acoustic signal.
8. Turn the knob for the oven functions to the off position.

6.6 Setting the MINUTE MINDER

1. Press  and  and "00" flash in the display.
2. Press **+** or **-** to set the MINUTE MINDER. First you set the seconds, then the minutes. When the time you set is longer than 60 minutes, **hr** flash in the display.
3. Set the hours.
4. The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds. After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.
5. When the set time ends, an acoustic signal sounds for 2 minutes. "00:00" and  flash in the display. Press any button to stop the acoustic signal.

6.7 COUNT UP TIMER

To reset the Count Up Timer, press and hold **+** and **-**. The timer starts to count up again.

7. USING THE ACCESSORIES

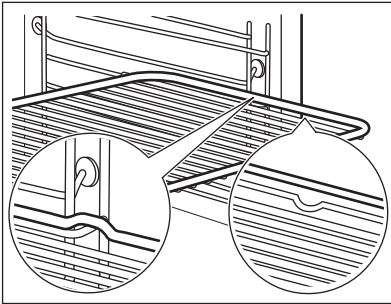


WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 Inserting the accessories

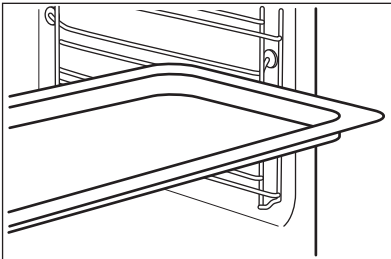
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



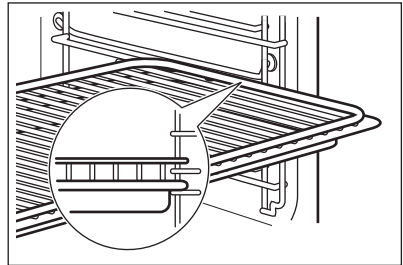
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and the deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above and make sure that the feet point down.







Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.


8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the appliance cannot be activated accidentally.

 The door is locked, symbols SAFE and  come on the display also when Pyrolysis function operates. It can be checked on the knob.

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold  and  at the same time for 2 seconds.



An acoustic signal sounds. SAFE and  comes on in the display.

To deactivate the Child Lock, repeat step 2.

8.2 Using the Function Lock



You can activate the Function Lock function only when the appliance operates.


The Function Lock prevents an accidental change of the temperature and time settings of a running oven function.


1. Select an oven function and set it according your preferences
2. Press and hold  and  at the same time for 2 seconds.

An acoustic signal sounds. Loc comes on in the display.


To deactivate the Function Lock, repeat step 2.

 If the Pyrolysis function operates, the door is locked and  comes on in the display.

 Loc comes on in the display when you turn the knob for the temperature or press a button. When you turn the knob for the oven functions, the appliance deactivates.

 When you deactivate the appliance while the Function Lock is on, the Function Lock switches automatically to the Child Lock. Refer to "Using the Child Lock".

8.3 Residual heat indicator


When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator  if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.

8.4 Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After an automatic switch-off, press any button to operate the appliance again.

 The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End.

8.5 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8.6 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

9. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

9.1 Inner side of the door

In some models, on the inner side of the door you can find:

- the numbers of the shelf positions.
- information about the oven functions, recommended shelf positions and temperatures for typical dishes.

9.2 General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the

baking results and cause damage to the enamel.

9.3 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.
- The function Top / Bottom Heat at the default temperature is ideal for bread baking.

9.4 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

9.5 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

9.6 True Fan Cooking PLUS



Before preheating fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.

Refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function"

Bakery products

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Bread	150	180	35 - 40	2	Use baking tray. ¹⁾
Bread rolls	150	200	20 - 25	2	Use baking tray. ¹⁾
Homestyle pizza	150	230	10 - 20	2	Use baking tray. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Use baking tray. ¹⁾
Cookies, scones, croissants	150	150 - 180	10 - 20	2	Use baking tray. ¹⁾
Plum cake, apple pie, cinnamon rolls	150	160 - 180	30 - 60	2	Use cake mould. ¹⁾

¹⁾ Preheat in an empty oven for 5 minutes before cooking.

Cook from frozen

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pizza frozen	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Frozen lasagna	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Frozen croissant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Preheat in an empty oven for 10 minutes before cooking.

Food regeneration

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Bread	100	110	15 - 25	2
Bread rolls	100	110	10 - 20	2
Homestyle pizza	100	110	15 - 25	2

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Vegetables	100	110	15 - 25	2
Rice	100	110	15 - 25	2
Pasta	100	110	15 - 25	2
Meat	100	110	15 - 25	2

Roasting

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Roast pork	200	180	65 - 80	2	Pyrex round tray
Roast beef	200	200	50 - 60	2	Pyrex round tray
Chicken	200	210	60 - 80	2	Pyrex round tray

9.7 Baking and roasting table

Cakes

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Short-bread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Sponge cake	170	2	150	2	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels ¹⁾	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels ¹⁾	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a baking tray

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Buns ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich ¹⁾	170	1	160	2 (left and right)	30 - 50	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls ¹⁾	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

9.8 Grilling



Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef steaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Sausages	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Pork chops	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Chicken (cut in 2)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabs	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Breast of chicken	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fish fillet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasted sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Turbo Grilling

Beef

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef or fillet, rare ¹⁾	per cm of thickness	190 - 200	5 - 6	1 or 2
Roast beef or fillet, medium ¹⁾	per cm of thickness	180 - 190	6 - 8	1 or 2
Roast beef or fillet, well done ¹⁾	per cm of thickness	170 - 180	8 - 10	1 or 2

¹⁾ Preheat the oven.

Pork

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Chop, spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 or 2
Meat loaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 or 2
Pork knuckle (pre-cooked)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 or 2

Veal

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Knuckle of veal	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 or 2

Lamb

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 or 2
Saddle of lamb	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 or 2

Poultry

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50	1 or 2
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50	1 or 2
Chicken, poultry	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 or 2
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 or 2
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 or 2
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 or 2
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 or 2

Fish (steamed)

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 or 2

9.10 Moist Fan Baking

During cooking, open the appliance door only when necessary.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pasta gratin	190 - 200	45 - 55	2
Potato gratin	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Bread pudding	150 - 160	75 - 90	2
Rice pudding	170 - 190	45 - 60	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Apple cake	150 - 160	75 - 85	2
White bread	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Defrost

Food	Quantity (g)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

9.12 Drying - True Fan Cooking

the door and let it cool down for one night to complete the drying.

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

10.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

10.2 Stainless steel or aluminium appliances



Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

10.3 Cleaning the cavity embossment

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.



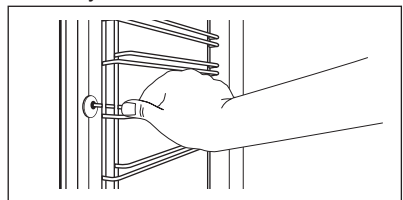
We recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 True Fan Cooking PLUS cycles.

1. Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven.
Use maximum 6% vinegar without herbs.
2. Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

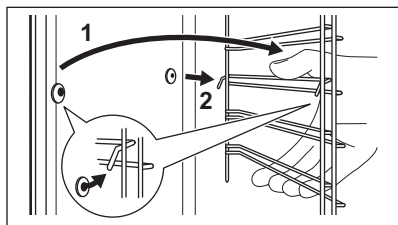
10.4 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

10.5 Pyrolysis



CAUTION!

Do not start the Pyrolysis if the Plus Steam button is pressed in.



CAUTION!

Remove all accessories and removable shelf supports.



Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.






WARNING!

The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.





CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them when the Pyrolysis function operates. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the worst dirt manually.
2. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
3. Set the Pyrolysis function. Refer to "Oven functions".
4. When  flashes, press  or  to set the necessary procedure:

Option	Description
P1	If the oven is not very dirty. Time of the procedure: 1 h 30 min.
P2	If you cannot easily remove the dirt. Time of the procedure: 2 h 30 min.

Press  or turn the knob for the temperature to start the procedure. You can use the End function to delay the start of the cleaning procedure. During the Pyrolysis the oven lamp is off.



5. When the oven is at its set temperature, the door locks. The display shows the symbol  and the bars of the heat indicator until the door unlocks. To stop Pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.
6. When Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked.
7. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

10.6 Cleaning reminder

To remind you that the Pyrolysis is necessary, PYR flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.



The cleaning reminder goes out:

- after the end of the Pyrolysis function.
- if you press  and  at the same time while PYR flashes in the display.

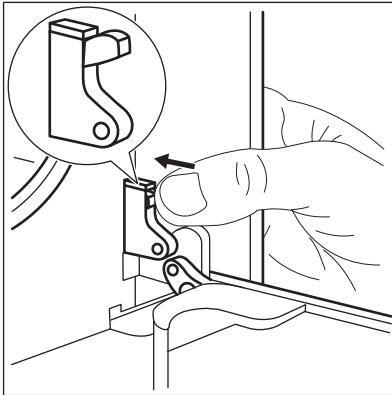
10.7 Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

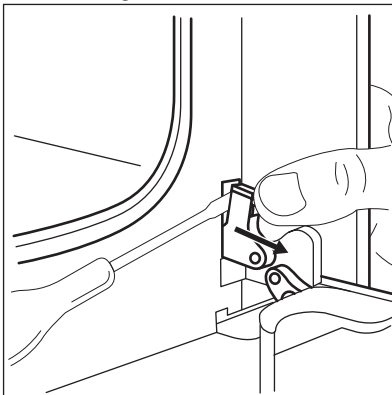
i The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

! **CAUTION!**
Do not use the appliance without the glass panels.

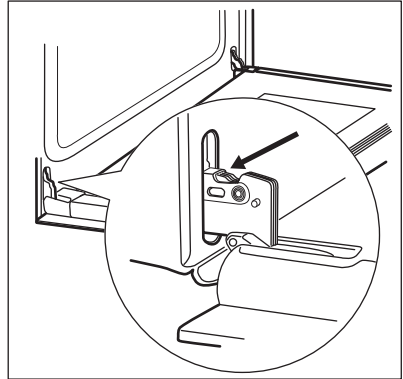
1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



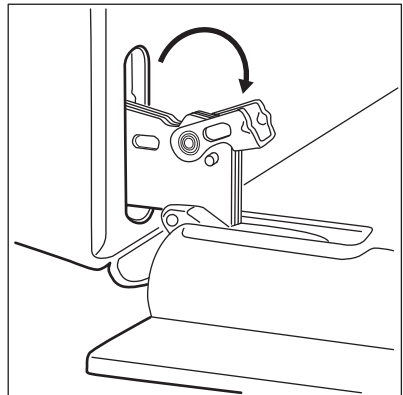
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.



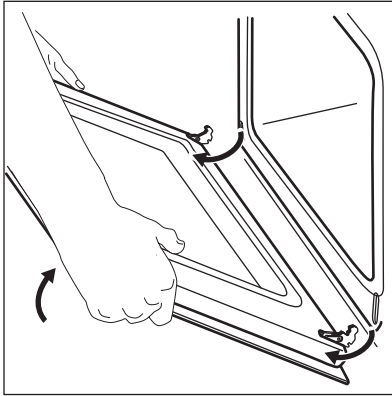
4. Identify the hinge to the left side of the door.



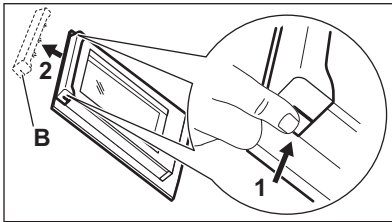
5. Lift and turn the lever on the left hinge.



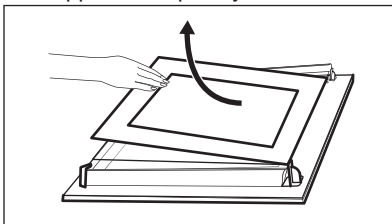
6. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
8. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



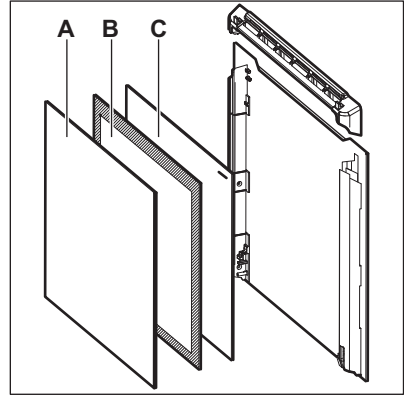
9. Pull the door trim to the front to remove it.
10. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



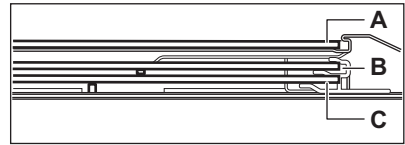
11. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



10.8 Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



WARNING!

Danger of electrocution!
Disconnect the fuse before you replace the lamp.
The lamp and the lamp glass cover can be hot.



CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.

2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.


11. TROUBLESHOOTING







WARNING!
Refer to Safety chapters.

11.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows "C3".	The cleaning function does not operate. You did not fully close the door, or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows "F102".	<ul style="list-style-type: none"> You did not fully close the door. The door lock is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> Fully close the door. Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.
There is no good cooking performance using the True Fan Cooking PLUS function.	You did not activate the True Fan Cooking PLUS function.	Refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function".
There is no good cooking performance using the True Fan Cooking PLUS function.	You did not activate correctly the True Fan Cooking PLUS function with the Plus Steam button.	Refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function".
There is no good cooking performance using the True Fan Cooking PLUS function.	You did not fill the cavity embossment with water.	Refer to "Activating the True Fan Cooking PLUS function".
You want to activate the True Fan Cooking function, but the indicator of the Plus Steam button is on.	The True Fan Cooking PLUS function operates.	Push the Plus Steam button  to stop the True Fan Cooking PLUS function.
You want to activate the cleaning function, but the display shows "C4".	The Plus Steam button is pressed in.	Press the Plus Steam button again.

Problem	Possible cause	Remedy
The water in the cavity embossment does not boil.	The temperature is too low.	Set the temperature at least to 110 °C. Refer to "Hints and tips" chapter.
The water comes out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.	Deactivate the oven and make sure that the appliance is cold. Wipe the water with a cloth or sponge. Add the correct amount of water to the cavity embossment. Refer to the specific procedure.
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows " Demo ".	The demo mode is activated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the oven. 2. Press and hold the button . 3. The first digit on the display and Demo indicator start to blink. 4. Enter the code 2468 by pressing the buttons  or  to change the values and press  to confirm. 5. The next digit starts to blink. 6. Demo mode deactivates when you confirm the last digit and the code is correct.

11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating

plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

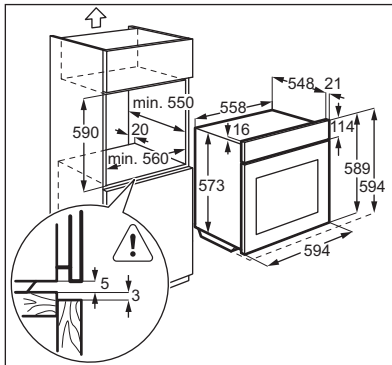
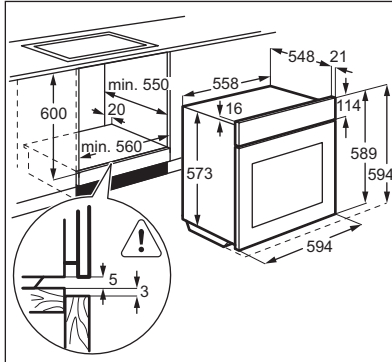
We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

12. INSTALLATION

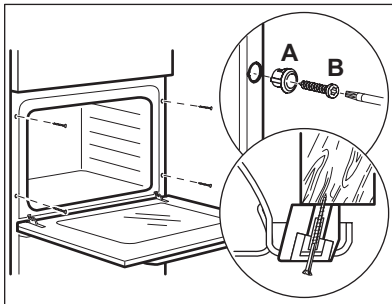


WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 Building In



12.2 Securing the appliance to the cabinet



12.3 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied only with a main cable.

12.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOC5644BOK EOC5644BOW EOC5644BOX
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	EOC5644BOK 35.2 kg
	EOC5644BOW 35.5 kg
	EOC5644BOX 35.3 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving



The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature

to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements deactivate automatically 10% faster in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a

meal warm. The display shows the residual heat indicator or temperature.

Cooking with the lamp off

Deactivate the lamp during cooking and activate only when you need it.

Moist Fan Baking


Function designed to save energy during cooking. It operates in such a way that the temperature in the oven cavity may

differ from the temperature indicated on the display during a cooking cycle and cooking times may be different from the cooking times in other programmes.

When you use Moist Fan Baking, the lamp automatically deactivates after 30 seconds. You may activate the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol

. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances


marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	36
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	37
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	41
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	41
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	42
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	45
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	47
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	48
9. CONSEILS.....	49
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	61
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	65
12. INSTALLATION.....	68
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	70

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

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

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-

circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Nettoyage par pyrolyse



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

Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée.

- 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 enfants 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 en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

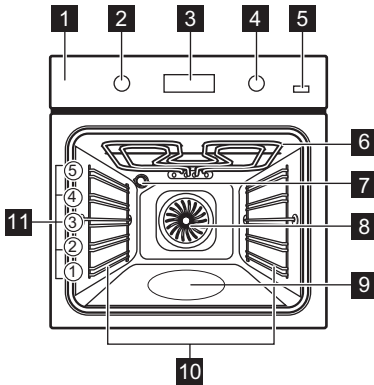
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.8 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des fonctions du four
- 3** Programmateur électronique
- 4** Manette du thermostat
- 5** Touche Vapeur Plus
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Ventilateur
- 9** Bac de la cavité
- 10** Support de grille amovible
- 11** Position des grilles

3.2 Accessoires

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

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

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour régler l'heure, consultez la rubrique « Fonctions de l'horloge ».

4.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.




Remettez les accessoires et les supports de grille en place.




4.2 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.



Pour la fonction Chaleur tournante PLUS, reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction , appuyez sur la touche Plus Steam  et réglez la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

5. Sélectionnez la fonction  , appuyez sur la touche Plus Steam  et réglez la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Manettes rétractables

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

5.2 Activation et désactivation de l'appareil













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

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

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

5.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation	
0	L'appareil est éteint	L'appareil est éteint.
	Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de préchauffage.

Fonction du four	Utilisation
 Chaleur Tour- nante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Voûte.
Chaleur tour- nante PLUS	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.
 Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
 Voûte	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Chaleur Tour- nante Humide	Pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications des tableaux de cuisson afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
 Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.

5.4 Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS

Cette fonction vous permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.






AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque la fonction Chaleur tournante PLUS est en cours, sauf pendant le préchauffage.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après l'arrêt de la fonction Chaleur tournante PLUS.

 Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.
Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Sélectionnez la fonction Chaleur tournante PLUS : .
5. Appuyez sur la touche Vapeur Plus .

La touche Vapeur plus fonctionne uniquement avec la fonction Chaleur tournante PLUS.


Le voyant s'allume.

6. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.



ATTENTION!

Ne remplissez pas le bac de la cavité d'eau en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

7. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Vapeur Plus , tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRÊT.

Le voyant de la touche Vapeur Plus s'éteint.

8. Videz l'eau du bac de la cavité.



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.

5.5 Fonction Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.



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

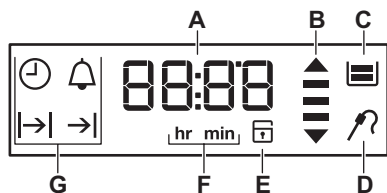
1. Réglez la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous au tableau des fonctions du four.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.
Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.



La fonction de préchauffage rapide ne se désactive pas après le signal sonore. Vous devez désactiver cette fonction manuellement.




3. Réglez une fonction du four.

5.6 Affichage




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

5.7 Touches

Touche	Fonction	Description
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	MINUTEUR	Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
+	PLUS	Pour régler l'heure.
°C	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement.
	Vapeur Plus	Pour activer la fonction Chaleur tournante PLUS.






5.8 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un .

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

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

6.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est éteint.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
 FIN	Pour régler le moment où l'appareil s'éteint. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
 RETARD	Pour combiner les fonctions DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

Fonction de l'horloge		Utilisation
00:00	MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne configurez pas d'autres fonctions de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT contrôlera automatiquement la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN.

6.2 Réglage et modification de l'heure

Après le premier raccordement au secteur, patientez jusqu'à ce que l'écran affiche **hr** et « 12:00 ». « 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
2. Appuyez sur **⌚** pour confirmer et passer au réglage des minutes.

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

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **⌚** pour confirmer, ou la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure du jour **⌚** clignote à l'écran.

6.3 Réglage de la DURÉE

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **|→|** commence à clignoter.
3. Utilisez **+** ou **-** pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
4. Appuyez sur **⌚** pour confirmer.

Quand le temps programmé se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. **|→|** et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

6.4 Réglage de la FIN

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **→|** commence à clignoter.
3. Utilisez **+** ou **-** pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
4. Appuyez sur **⌚** pour confirmer. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. **→|** et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

6.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **|→|** commence à clignoter.
3. Utilisez **+** ou **-** pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
4. Appuyez sur **⌚** pour confirmer. **→|** clignote à l'écran.
5. Utilisez **+** ou **-** pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
6. Appuyez sur **⌚** pour confirmer.





L'appareil se mettra automatiquement en marche plus tard, fonctionnera pendant la DURÉE définie et s'arrêtera à l'heure de FIN définie. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

→ et le réglage de la durée clignotent.


L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.



6.6 Réglage du MINUTEUR

1. Appuyez sur  et  et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR.
Réglez d'abord les secondes, puis les minutes.

Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote à l'écran.

3. Réglez l'heure.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
À 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. « 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

6.7 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

7. UTILISATION DES ACCESSOIRES



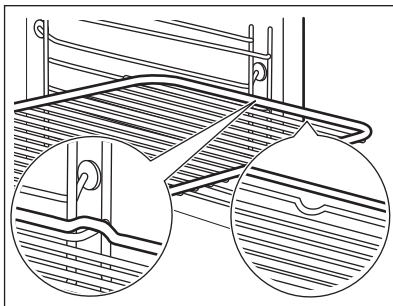
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Installation des accessoires

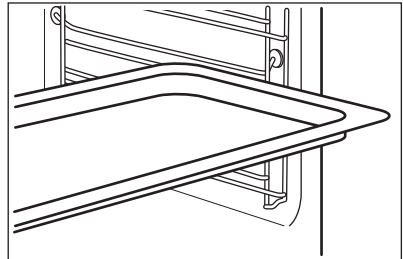
Grille métallique :

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



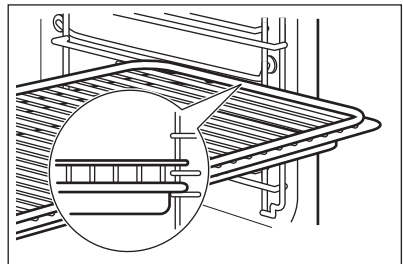
Plat à rôtir :

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



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus et assurez-vous que les pieds pointent vers le bas.






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



8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


8.1 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être allumé accidentellement.



La porte est verrouillée, les symboles SAFE et  s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation. Vous pouvez le vérifier en regardant la manette.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez les touches  et  enfoncées simultanément pendant 2 secondes.



Un signal sonore retentit. SAFE et  s'affichent.

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

8.2 Utilisation de la Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire de la température et de la durée d'une fonction du four en cours.


1. Sélectionnez une fonction du four et réglez-la selon vos préférences
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les

enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit. Loc s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches Verrouil., répétez l'étape 2.



Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et  s'affiche.




Loc s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez la manette du thermostat ou que vous appuyez sur une touche. Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, l'appareil s'éteint.



Lorsque vous désactivez l'appareil alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».

8.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque que vous éteignez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle  s'allume si la température à l'intérieur du four est supérieure à 40 °C. Tournez la manette du thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

8.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner l'appareil.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

8.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8.6 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil 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.

9. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

9.1 Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.

9.2 Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil 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 au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

9.3 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

9.4 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.

9.5 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.

9.6 Chaleur tournante PLUS



Avant le préchauffage et uniquement lorsque le four est froid, remplissez le bac de la cavité d'eau.

Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».

Pains et pâtisseries

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Pain	150	180	35 - 40	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾
Petits pains	150	200	20 - 25	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾
Pizza maison	150	230	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾
Biscuits, scones, croissants	150	150 - 180	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle	150	160 - 180	30 - 60	2	Utilisez le moule à gâteau. ¹⁾

¹⁾ Préchauffez-le dans un four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.

Produits surgelés

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagnes surgelées	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croissants, surgelés	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

Régénération des aliments

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain	100	110	15 - 25	2
Petits pains	100	110	10 - 20	2
Pizza maison	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Légumes	100	110	15 - 25	2
Riz	100	110	15 - 25	2
Gratin de pâtes	100	110	15 - 25	2
Viande	100	110	15 - 25	2

Rôtissage

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Rôti de porc	200	180	65 - 80	2	Plaque ronde en Pyrex
Rôti de bœuf	200	200	50 - 60	2	Plaque ronde en Pyrex
Poulet	200	210	60 - 80	2	Plaque ronde en Pyrex

9.7 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux**Gâteaux**

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes ¹⁾	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	150	2	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux ¹⁾	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux ¹⁾	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages ¹⁾	170	1	160	2 (gauche et droit)	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

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

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

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

Poisson

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

9.8 Gril

Préchauffez votre four à vide pendant 3 minutes avant la cuisson.

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Filet de bœuf	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steaks de bœuf	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Côtelettes de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Poulet (coupé en deux)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Brochettes	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Escalope de poulet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steak haché	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filet de poisson	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwiches toasts	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toasts	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Turbo grill

Viande de bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti ou filet de bœuf saignant ¹⁾	Par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf à point ¹⁾	Par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf bien cuit ¹⁾	Par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

1) Préchauffer le four.

Filet mignon de porc

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Côtelette, côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Veau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Agneau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Volaille

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Demi-poulet	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Volaille, poularde	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Canard	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Oie	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Dinde	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

9.10 Chaleur Tournante Humide

Pendant la cuisson, n'ouvrez la porte de l'appareil que lorsque cela est nécessaire.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	190 - 200	45 - 55	2
Gratin de pommes de terre	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagnes	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Pudding de pain perdu	150 - 160	75 - 90	2
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	2
Gâteau aux pommes	150 - 160	75 - 85	2
Pain blanc	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Décongélation

Plat	Quantité (g)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1000	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

9.12 Déshydratation - Chaleur tournante

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

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

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est plus élevé pour la lèche-frite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

10.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

10.3 Nettoyage du bac de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.



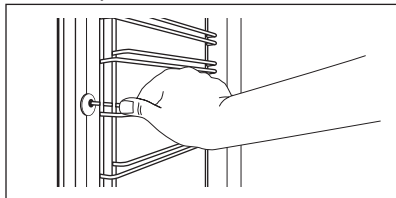
Nous vous conseillons de procéder au nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de Chaleur tournante PLUS.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans herbes.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus calcaires à température ambiante pendant 30 minutes
3. Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

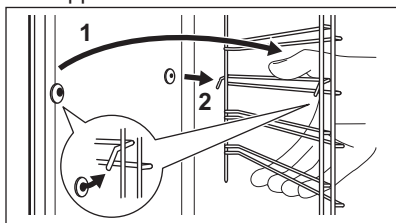
10.4 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille

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



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



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

10.5 Pyrolyse



ATTENTION!

Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée.



ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.



AVERTISSEMENT!

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



ATTENTION!

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

1. Retirez les plus grosses salissures à la main.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».
4. Lorsque clignote, appuyez sur ou sur pour régler la procédure souhaitée :


Option	Description
P1	Si le four n'est pas très sale. Durée de la procédure : 1 h 30 min.
P2	Si vous ne pouvez pas retirer les salissures facilement. Durée de la procédure : 2 h 30 min.

Appuyez sur ou tournez la manette de température pour démarrer la procédure.

Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.

Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

5. Lorsque le four atteint la température définie, la porte se verrouille. Le

symbole  et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

6. Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée.
7. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

10.6 Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYR clignote pendant 10 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez l'appareil.



Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :

- après la fin de la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- si vous appuyez simultanément sur « + » et « - » tandis que PYR clignote sur l'affichage.

10.7 Nettoyage de la porte du four

La porte du four comporte quatre panneaux vitrés. Vous pouvez déposer la porte du four et les panneaux vitrés intérieurs pour les nettoyer.



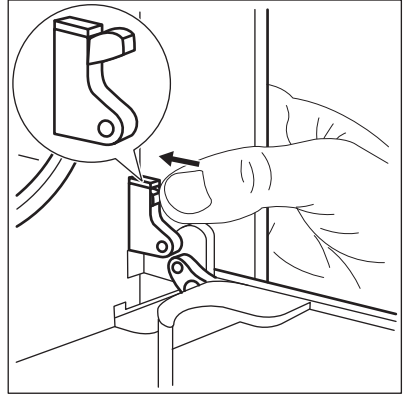
La porte du four peut se fermer si vous tentez de déposer les panneaux vitrés avant de déposer la porte du four.



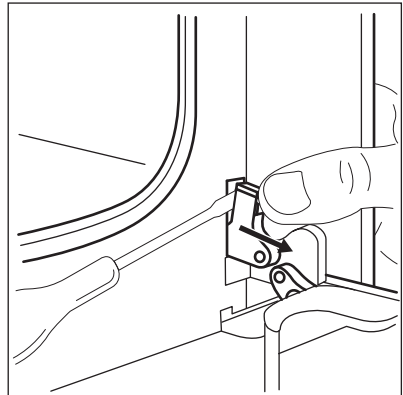
ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux vitrés.

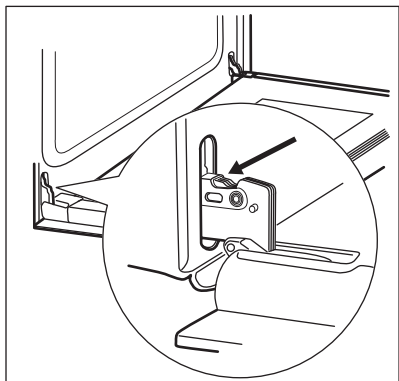
1. Ouvrez complètement la porte et repérez la charnière à droite de la porte.
2. Poussez l'élément de serrage jusqu'à ce qu'il recule.



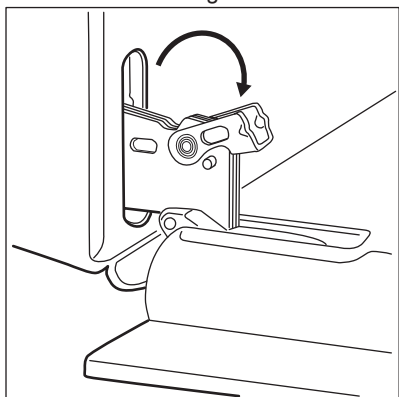
3. Maintenez l'élément poussé avec une main. Utilisez un tournevis avec l'autre main pour soulever et faire tourner le levier de charnière droit.



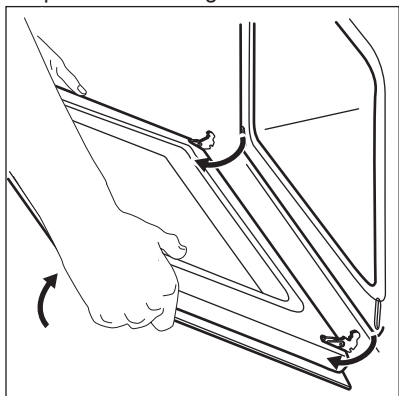
4. Repérez la charnière à gauche de la porte.



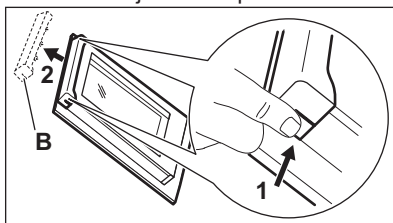
5. Soulevez et faites tourner le levier sur la charnière gauche.



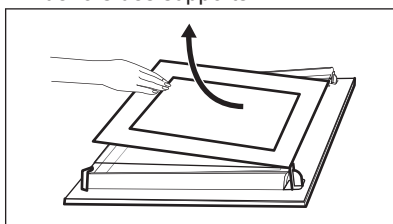
6. Fermez à moitié la porte du four sur la première position d'ouverture. Ensuite tirez en avant et enlevez la porte de son siège.



7. Placez la porte sur un chiffon tendre sur une surface stable.
8. 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.



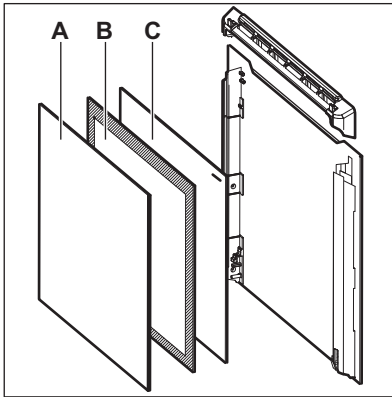
9. Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.
10. Tenez les panneaux vitrés de porte par leurs bords supérieurs et tirez-les avec précaution vers l'extérieur un par un. Commencez par le panneau supérieur. Vérifiez que les panneaux vitrés glissent complètement en dehors des supports.



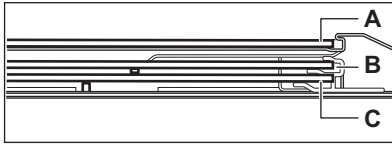
11. Nettoyez les panneaux vitrés avec de l'eau et du savon. Séchez les panneaux vitrés soigneusement.

À la fin du nettoyage, installez les panneaux vitrés et la porte du four. Exécutez les étapes ci-dessus en inversant leur séquence.

Vérifiez que vous avez remis en place les panneaux vitrés (A, B et C) dans la séquence correcte. Le panneau du milieu (B) comporte un cadre décoratif. La zone sérigraphiée doit faire face à la paroi intérieure de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du cadre du panneau vitré (B) sur les zones sérigraphiées n'est pas rugueuse lorsque vous la touchez.



Vérifiez que vous avez installé correctement le panneau vitré intermédiaire dans les sièges.



10.8 Remplacement de l'éclairage

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



AVERTISSEMENT!

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



ATTENTION!

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

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

Éclairage arrière

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

11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est désactivé.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez entièrement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. • Le verrouillage de la porte est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez entièrement la porte. • Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas activé la fonction Chaleur tournante PLUS.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas correctement activé la fonction Chaleur tournante PLUS avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».
Vous souhaitez activer la fonction Chaleur tournante mais le voyant de la touche Vapeur plus est allumé.	La fonction Chaleur tournante PLUS est en cours.	Appuyez sur la touche Vapeur plus  pour arrêter la fonction Chaleur tournante PLUS.
Vous voulez activer la fonction de nettoyage, mais l'affichage indique "C4".	La touche Vapeur plus est enfoncée.	Appuyez une nouvelle fois sur la touche Vapeur Plus.
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " De-mo ".	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez le four. 2. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée. 3. Le premier chiffre sur l'affichage et le voyant Demo commencent à clignoter. 4. Entrez le code 2468 en appuyant sur les touches + ou - pour modifier les valeurs, puis sur ⏸ pour confirmer. 5. Le chiffre suivant commence à clignoter. 6. Le mode Demo se désactive lorsque vous confirmez le dernier chiffre et si le code est correct.

11.2 Informations de maintenance

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

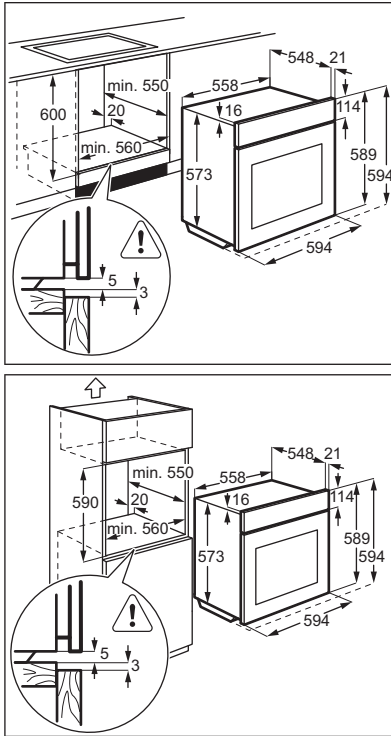
12. INSTALLATION



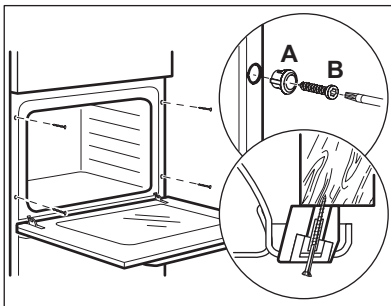
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Encastrement



12.2 Fixation de l'appareil au meuble



12.3 Installation électrique



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

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

12.4 Câble

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

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

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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOC5644BOK EOC5644BOW EOC5644BOX
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	EOC5644BOK 35.2 kg
	EOC5644BOW 35.5 kg
	EOC5644BOX 35.3 kg

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

13.2 Économies d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Cuisson avec ventilation

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

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 10% plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

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 l'indicateur de la chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Désactivez l'éclairage durant la cuisson et réactivez-le uniquement lorsque c'est nécessaire.


Chaleur Tournante Humide


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

fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température affichée durant le cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez la fonction Chaleur tournante humide, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop



867324499-A-352016

