



## TABLE DES MATIÈRES

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....   | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....         | 4  |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....     | 8  |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE.....           | 8  |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 9  |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....       | 9  |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....        | 11 |
| 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....   | 13 |
| 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....     | 14 |
| 10. CONSEILS.....                     | 15 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....       | 27 |
| 12. DÉPANNAGE.....                    | 30 |
| 13. INSTALLATION.....                 | 33 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....        | 34 |

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- 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. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

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

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation 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.

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez 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 câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne 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.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

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

inflammable peut éventuellement se former.

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 2.4 Entretien et nettoyage



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.

- tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les 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,

casserolles, 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



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

## 2.7 Maintenance

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

## 2.8 Mise au rebut



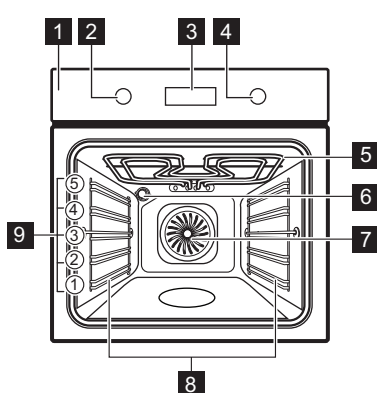
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Thermostat
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Support de grille amovible
- 9** Position des grilles

### 3.2 Accessoires

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

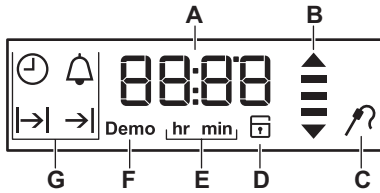
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Touches

| Touche sensitive | Fonction    | Description   |
|------------------|-------------|---|
|                  | MINUTEUR    | Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.                          |
|                  | HORLOGE     | Pour régler une fonction de l'horloge.  |
|                  | TEMPÉRATURE | Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours. |

## 4.2 Affichage



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

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

### 5.1 Premier nettoyage

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

### 5.2 Préchauffage

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

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

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE





**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




### 6.1 Manettes rétractables






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

### 6.2 Modes de cuisson

| Fonction du four           | Utilisation         |
|----------------------------|---------------------|
| <b>0</b><br>Position Arrêt | Le four est éteint. |

| Fonction du four   | Utilisation   |
|--|---|
| <br>Chaleur Tour-<br>nante          | Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |
| <br>Convection naturelle<br>(Voûte) | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.  |


| Fonction du four   | Utilisation   |
|--|---|
| <br>Chaleur Tour-<br>nante Humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur Tournante Humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. |
| <br>Gril Fort                   | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.   |
| <br>Turbo Gril                  | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.  |

| Fonction du four   | Utilisation  |
|--|--|
| <br>Sole Pulsée       | Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.  |
| <br>Viande            | Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.   |
| <br>Maintien Au Chaud | Pour maintenir les aliments au chaud.  |
| <br>Décongélation     | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. |
| <br>Pyrolyse          | Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.          |

## 6.3 Réglage d'un mode de cuisson



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



## 6.4 Indicateur de chauffe


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

# 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 7.1 Tableau des fonctions de l'horloge


| Fonction de l'horloge  | Utilisation  |
|--|--|
| <br>HEURE | Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.    |
| <br>DURÉE | Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé. |

| Fonction de l'horloge   | Utilisation   |
|---|---|
| <br>FIN            | Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé. |
| <br>DÉPART DIFFÉRE | Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.  |


| Fonction de l'horloge   | Utilisation  |
|---|--|
| <br>MINUTEUR | Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint. |



## 7.2 Réglage et modification de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. "« **12** » clignote.





1. Tournez la manette de température pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et régler les minutes.

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

3. Tournez la manette de température pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure  clignote sur l'affichage.

## 7.3 Réglage de la fonction DURÉE





1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer.


Lorsque la Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

 et la durée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.







## 7.4 Réglage de la fonction FIN




1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

À l'heure de Fin indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.


4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

## 7.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Réglez un mode de cuisson.
  2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
  3. Tournez la manette de température pour régler les minutes de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les heures de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer.
-  clignote sur l'affichage.
4. Tournez la manette de température pour régler les heures de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de

température pour régler les minutes de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer.   et la température réglée s'affichent.





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

À l'heure de FIN indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

## 7.6 Réglage du MINUTEUR

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

- Appuyez sur   à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et « 00 » clignotent sur l'affichage.
- Tournez la manette de température pour régler les secondes, puis les minutes.  
Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
- Réglez les heures.
- Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.  
Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
- Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. « 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

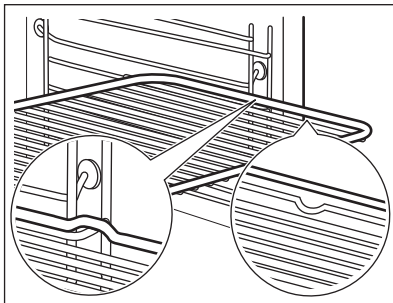


**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Installation des accessoires

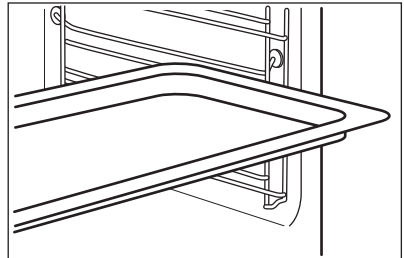
Grille métallique :

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



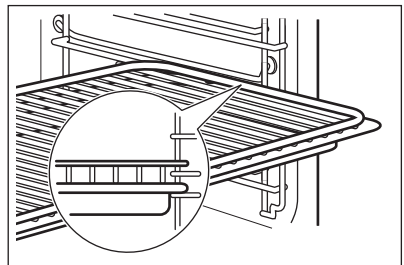
Plat à rôtir :

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



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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








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

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 9.1 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants du four est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

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

Le signal sonore se déclenche. SAFE et  s'affichent. La porte reste verrouillée.





Le symbole  s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation.

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

### 9.2 Utilisation de la fonction Touches Verrouil

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

Lorsque la fonction Touches verrouil est activée, la température et la durée de la fonction du four en cours ne peuvent pas être changées accidentellement.

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.

Le signal sonore se déclenche. Loc s'affiche pendant 5 secondes.




Si la fonction Touches verrouil est activée, Loc s'affiche 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, le four s'arrête.

Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil est activée, la fonction Touches Verrouil passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».




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

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

### 9.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche

 si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

### 9.4 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    | 3                                |

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.

## 9.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met

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

## 9.6 Thermostat de sécurité

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

# 10. CONSEILS



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

## 10.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

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

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

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

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

### Cuisson de gâteaux

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

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

La fonction Convection naturelle (cuisson par le haut et par le bas) avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

**Cuisson de viande et de poisson**

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

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

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

**Temps de cuisson**

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

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

**10.2 Rôtissage et cuisson****Gâteaux**

| Plat                           | Voûte            |                       | Chaleur Tournante |                       | Durée (min) | Remarques  |
|--------------------------------|------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|--|
|                                | 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 <sup>1)</sup> | 170              | 2                     | 160               | 2 (gauche et droit)   | 80 - 100    | Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique |
| Strudel                        | 175              | 3                     | 150               | 2                     | 60 - 80     | Sur un plateau de cuisson                                    |
| Tarte à la confiture           | 170              | 2                     | 165               | 2 (gauche et droit)   | 30 - 40     | Dans un moule à gâteau de 26 cm                              |

| Plat   | Voûte            |                       | Chaleur Tournante |                       | Durée (min) | Remarques                       |
|--|------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|---------------------------------|
|  | Température (°C) | Positions des grilles | Température (°C)  | Positions des grilles |             |                                 |
| Génoise/<br>Gâteau<br>Savoie                                       | 170              | 2                     | 150               | 2                     | 40 - 50     | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Gâteau de Noël/Cake aux fruits <sup>1)</sup>                       | 160              | 2                     | 150               | 2                     | 90 - 120    | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Gâteau aux prunes <sup>1)</sup>                                    | 175              | 1                     | 160               | 2                     | 50 - 60     | Dans un moule à pain            |
| Petits gâteaux - sur un seul niveau <sup>1)</sup>                  | 170              | 3                     | 150 - 160         | 3                     | 20 - 30     | Sur un plateau de cuisson       |
| Petits gâteaux - sur deux niveaux <sup>1)</sup>                    | -                | -                     | 140 - 150         | 2 et 4                | 25 - 35     | Sur un plateau de cuisson       |
| Petits gâteaux - sur trois niveaux <sup>1)</sup>                   | -                | -                     | 140 - 150         | 1, 3 et 5             | 30 - 45     | Sur un plateau de cuisson       |
| Biscuits/<br>Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau | 140              | 3                     | 140 - 150         | 3                     | 25 - 45     | Sur un plateau de cuisson       |
| Biscuits/<br>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) | Remarques                       |
|---|------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|---------------------------------|
|   | Température (°C) | Positions des grilles | Température (°C)  | Positions des grilles |             |                                 |
| Biscuits/<br>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 <sup>1)</sup>                        | -                | -                     | 120               | 2 et 4                | 80 - 100    | Sur un plateau de cuisson       |
| Petits pains <sup>1)</sup>  | 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 <sup>1)</sup>                                     | 170              | 1                     | 160               | 2 (gauche et droit)   | 30 - 50     | Dans un moule à gâteau de 20 cm |

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

**Pain et pizza**

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

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

**Préparations à base d'œufs**

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

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

**Viande**

| Plat                        | Voûte            |                       | Chaleur Tournante |                       | Durée (min) | Remarques                 |
|-----------------------------|------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|---------------------------|
|                             | Température (°C) | Positions des grilles | Température (°C)  | Positions des grilles |             |                           |
| Bœuf                        | 200              | 2                     | 190               | 2                     | 50 - 70     | Sur une grille métallique |
| 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) | Remarques      |
|----------------|------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|----------------|
|                | Température (°C) | Positions des grilles | Température (°C)  | Positions des grilles |             |                |
| Truite/daurade | 190              | 2                     | 175               | 2                     | 40 - 55     | 3 - 4 poissons |
| Thon/saumon    | 190              | 2                     | 175               | 2                     | 35 - 60     | 4 - 6 filets   |

**10.3 Gril**

Réglez la température maximale.

Préchauffez le four pendant 3 minutes.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

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

**10.4 Turbo Gril**

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

**Bœuf**

Préchauffez le four.

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

| Plat                           | Température (°C) | Durée (min) |
|--------------------------------|------------------|-------------|
| Rôti ou filet de bœuf saignant | 190 - 200        | 5 - 6       |
| Rôti ou filet de bœuf à point  | 180 - 190        | 6 - 8       |

| Plat                            | Température (°C) | Durée (min) |
|---------------------------------|------------------|-------------|
| Rôti ou filet de bœuf bien cuit | 170 - 180        | 8 - 10      |

**Porc**

| Plat  | Température (°C) | Durée (min) |
|---|------------------|-------------|
| Épaule, collet, morceau de jambon, 1 - 1,5 kg | 160 - 180        | 90 - 120    |
| Côtelette, côte, 1 - 1,5 kg                   | 170 - 180        | 60 - 90     |
| Pâté à la viande, 0,75 kg - 1 kg              | 160 - 170        | 50 - 60     |
| Jarret de porc (pré-cuit), 0,75 kg - 1 kg     | 150 - 170        | 90 - 120    |

**Veau**

| Plat                       | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------------------|------------------|-------------|
| Rôti de veau, 1 kg         | 160 - 180        | 90 - 120    |
| Jarret de veau, 1,5 - 2 kg | 160 - 180        | 120 - 150   |

**Agneau**

| Plat                                      | Température (°C) | Durée (min) |
|---|------------------|-------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg | 150 - 170        | 100 - 120   |

| Plat                       | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------------------|------------------|-------------|
| Carré d'agneau, 1 - 1,5 kg | 160 - 180        | 40 - 60     |

**Volaille**

| Plat                                | Température (°C) | Durée (min) |
|-------------------------------------|------------------|-------------|
| Morceaux de volaille, 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220        | 30 - 50     |
| Moitié de poulet, 0,4 - 0,5 chacune | 190 - 210        | 35 - 50     |
| Poulet, pou-larde, 1 kg - 1,5 kg    | 190 - 210        | 50 - 70     |
| Canard, 1,5 - 2 kg                  | 180 - 200        | 80 - 100    |
| Oie, 3,5 kg - 5 kg                  | 160 - 180        | 120 - 180   |
| Dinde, 2,5 kg - 3,5 kg              | 160 - 180        | 120 - 150   |
| Dinde, 4 kg - 6 kg                  | 140 - 160        | 150 - 240   |

**Poisson (à l'étuvée)**

| Plat                       | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------------------|------------------|-------------|
| Poisson entier, 1 - 1,5 kg | 210 - 220        | 40 - 60     |

**10.5 Chaleur Tournante Humide**

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

| <b>Plat</b>                       | <b>Accessoires</b>                               | <b>Température (°C)</b> | <b>Positions des grilles</b> | <b>Durée (min)</b> |
|-----------------------------------|--|-------------------------|------------------------------|--------------------|
| Petits pains su-crés, 12 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 180                     | 2                            | 20 - 30            |
| Petits Pains, 9 morceaux          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 180                     | 2                            | 30 - 40            |
| Pizza surgelée, 0,35 kg           | grille métallique                                | 220                     | 2                            | 10 - 15            |
| Gâteau roulé                      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 170                     | 2                            | 25 - 35            |
| Brownie                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 175                     | 3                            | 25 - 30            |
| Soufflé, 6 morceaux               | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200                     | 3                            | 25 - 30            |
| Fond de tarte en génoise          | moule à tarte sur une grille métallique          | 180                     | 2                            | 15 - 25            |
| Gâteau à étages                   | Plat de cuisson sur la grille métallique         | 170                     | 2                            | 40 - 50            |
| Poisson poché, 0,3 kg             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 180                     | 3                            | 20 - 25            |
| Poisson entier, 0,2 kg            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 180                     | 3                            | 25 - 35            |
| Filet de poisson, 0,3 kg          | plaque à pizza sur la grille métallique          | 180                     | 3                            | 25 - 30            |
| Viande pochée, 0,25 kg            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 200                     | 3                            | 35 - 45            |
| Chachlyk, 0,5 kg                  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 200                     | 3                            | 25 - 30            |
| Cookies, 16 morceaux              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 180                     | 2                            | 20 - 30            |
| Macarons, 20 morceaux             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 180                     | 2                            | 25 - 35            |
| Madeleines, Muffins, 12 morceaux  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 170                     | 2                            | 30 - 40            |
| Petits fours, 16 morceaux         | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 180                     | 2                            | 25 - 30            |
| Biscuits sablés, 20 morceaux      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir               | 150                     | 2                            | 25 - 35            |

| Plat                            | Accessoires                             | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|---------------------------------|---|------------------|-----------------------|-------------|
| Tartelettes, 8 morceaux         | Plateau de cuisson ou plat à rôtir      | 170              | 2                     | 20 - 30     |
| Légumes, pochés, 0,4 kg         | Plateau de cuisson ou plat à rôtir      | 180              | 3                     | 35 - 45     |
| Omelette végétarienne           | plaque à pizza sur la grille métallique | 200              | 3                     | 25 - 30     |
| Légumes à la provençale, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir      | 180              | 4                     | 25 - 30     |

## 10.6 Décongélation

| Plat    | Quantité (kg) | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Remarques   |
|---------|---------------|------------------------------|------------------------------------|---|
| Poulet  | 1.0           | 100 - 140                    | 20 - 30                            | Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps. |
| Viande  | 1.0           | 100 - 140                    | 20 - 30                            | Retournez à la moitié du temps.   |
|         | 0.5           | 90 - 120                     |                                    |   |
| Truite  | 0.15          | 25 - 35                      | 10 - 15                            | -   |
| Fraises | 0.3           | 30 - 40                      | 10 - 20                            | -   |
| Beurre  | 0.25          | 30 - 40                      | 10 - 15                            | -   |
| Crème   | 2 x 0,2       | 80 - 100                     | 10 - 15                            | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.                             |
| Gâteau  | 1.4           | 60                           | 60                                 | -   |

## 10.7 Séchage - 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

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

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

| Plat     | Température (°C) | Durée (h) |
|----------|------------------|-----------|
| Haricots | 60 - 70          | 6 - 8     |

| Plat                | Température (°C) | Durée (h) |
|---------------------|------------------|-----------|
| Poivrons            | 60 - 70          | 5 - 6     |
| Légumes pour potage | 60 - 70          | 5 - 6     |
| Champignons         | 50 - 60          | 6 - 8     |
| Fines herbes        | 40 - 50          | 2 - 3     |

### Fruits

Régalez la température sur 60 - 70 °C.

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

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

| Plat             | Durée (h) |
|------------------|-----------|
| Prunes           | 8 - 10    |
| Abricots         | 8 - 10    |
| Pommes, lamelles | 6 - 8     |
| Poire            | 6 - 9     |

## 10.8 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

| Plat                 | Fonction                              | Accessoires        | Positions des grilles | Température (°C) | Durée (min) | Remarques   |
|----------------------|---------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|-------------|---|
| Petit gâteau         | Convection naturelle                  | Plateau de cuisson | 3                     | 170              | 20 - 30     | Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.                                    |
| Petit gâteau         | Chaleur Tournante / Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3                     | 150 - 160        | 20 - 35     | Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.                                    |
| Petit gâteau         | Chaleur Tournante / Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4                | 150 - 160        | 20 - 35     | Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.                                    |
| Tourte aux pommes    | Convection naturelle                  | Grille métallique  | 2                     | 180              | 70 - 90     | Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.                              |
| Tourte aux pommes    | Chaleur Tournante / Chaleur tournante | Grille métallique  | 2                     | 160              | 70 - 90     | Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.                              |
| Génoise sans graisse | Convection naturelle                  | Grille métallique  | 2                     | 170              | 40 - 50     | Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes. |

| Plat                         | Fonction                              | Accessoires                      | Positions des grilles | Température (°C) | Durée (min)   | Remarques  |
|------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------|---|--|
| Génoise sans graisse         | Chaleur Tournante / Chaleur tournante | Grille métallique                | 2                     | 160              | 40 - 50   | Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.  |
| Génoise sans graisse         | Chaleur Tournante / Chaleur tournante | Grille métallique                | 2 et 4                | 160              | 40 - 60   | Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Placés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.   |
| Biscuits sablés              | Chaleur Tournante / Chaleur tournante | Plateau de cuisson               | 3                     | 140 - 150        | 20 - 40   | -  |
| Biscuits sablés              | Chaleur Tournante / Chaleur tournante | Plateau de cuisson               | 2 et 4                | 140 - 150        | 25 - 45   | -  |
| Biscuits sablés              | Convection naturelle                  | Plateau de cuisson               | 3                     | 140 - 150        | 25 - 45   | -  |
| Toasts 4 - (6 pièces)        | Gril                                  | Grille métallique                | 4                     | max.             | 2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face. | Préchauffez le four pendant 3 minutes.   |
| Steak haché 6 pièces, 0,6 kg | Gril                                  | Grille métallique et lèche-frite | 4                     | max.             | 20 - 30   | Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes. |

# 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



## AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

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

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

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

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

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour réduire la condensation, faites fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

### 11.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

four en observant ces mêmes recommandations.

### 11.3 Retrait des supports de grille

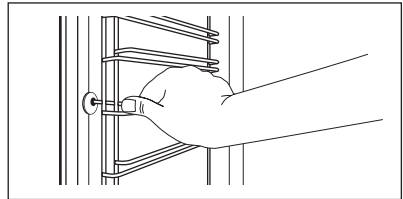
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



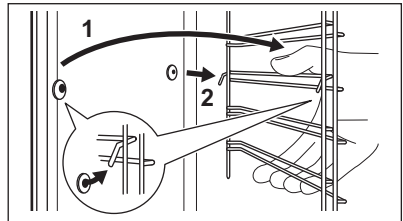
#### ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous 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.



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

### 11.4 Pyrolyse



#### 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!**

Le four 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. Essuyez la cavité avec un chiffon doux et humide.
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 « Utilisation quotidienne », paragraphe « Fonctions du four ».
4. Lorsque  clignote, tournez la manette du thermostat pour régler la durée de la pyrolyse :

| Option | Description                           |
|--------|---------------------------------------|
| P1     | Nettoyage léger. Durée : 1 h 30 min.  |
| P2     | Nettoyage normal. Durée : 2 h 30 min. |

Vous pouvez utiliser la fonction FIN pour retarder le démarrage du nettoyage. Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

5. Lorsque le four atteint la température réglée, 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. La porte se déverrouille une fois que le four a refroidi.


## 11.5 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 le four.

**Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :**

- après la fin de la fonction de pyrolyse.
- si vous appuyez



simultanément sur  3s  
et °C lorsque PYR  
clignote sur l'affichage.

## 11.6 Retrait et installation de la porte

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

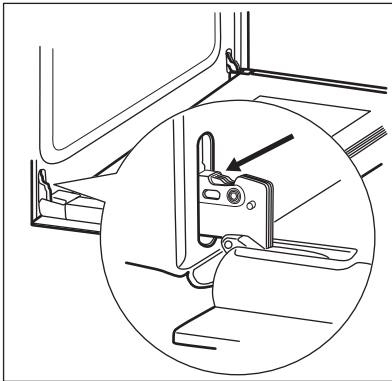


Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

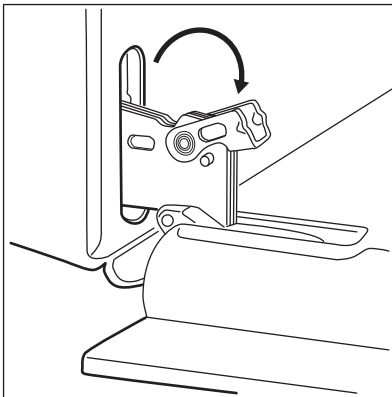
**ATTENTION!**

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

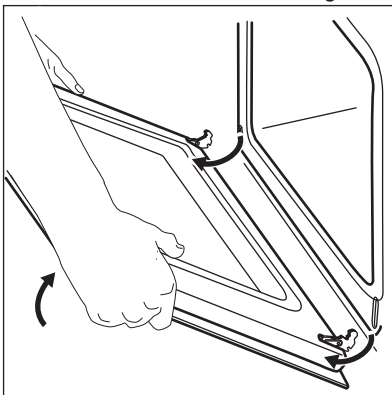
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



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

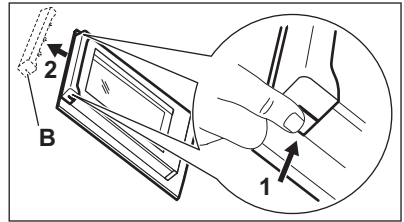


3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

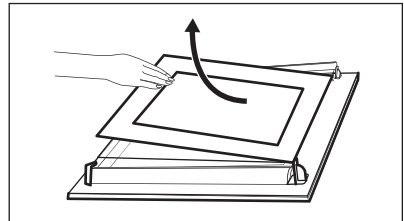


4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.

5. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



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

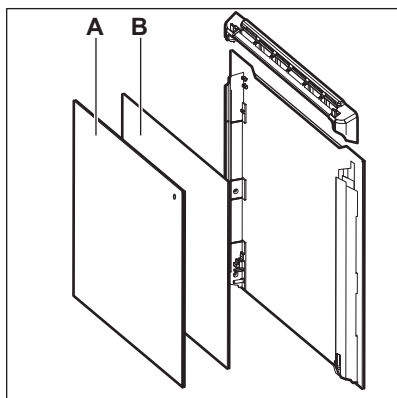


8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

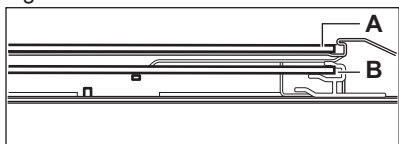
Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place.

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

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



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



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



#### **ATTENTION!**

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

### Éclairage arrière

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

## 11.7 Remplacement de l'éclairage



#### **AVERTISSEMENT!**

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

## 12. DÉPANNAGE







#### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème  | Cause probable  | 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 éteint.   | Allumez le four.   |
| Le four ne chauffe pas.                                     | L'horloge n'est pas réglée.   | Réglez l'horloge.  |

| <b>Problème</b>   | <b>Cause probable</b>  | <b>Solution</b>  |
|---|--|--|
| 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'éclairage ne fonctionne pas.  | L'éclairage est défectueux.  | Remplacez l'ampoule.   |
| 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 complètement la porte.  |
| L'affichage indique « F102 ».   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.</li> <li>• Le verrouillage de la porte est défectueux.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermez complètement la porte.</li> <li>• 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.</li> <li>• Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.</li> </ul> |

| Problème  | Cause probable                         | Solution  |
|---|--|---|
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.   | Une anomalie électrique est survenue.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>   |
| L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " <b>De-mo</b> ". | Le mode démo est activé.               | <ol style="list-style-type: none"> <li>Éteignez le four.</li> <li>Appuyez simultanément sur les touches    °C et maintenez-les enfoncées.</li> <li>Le premier chiffre sur l'affichage et le voyant <b>Demo</b> commencent à clignoter.</li> <li>Entrez le code 2468 en tournant le thermostat vers la droite ou la gauche pour changer les valeurs, puis appuyez sur  pour confirmer.</li> <li>Le chiffre suivant commence à clignoter.</li> <li>Le mode <b>Demo</b> se désactive lorsque vous confirmez le dernier chiffre et si le code est correct.</li> </ol> |
| « 12.00 » s'affiche.  | Une coupure de courant s'est produite. | Réglez de nouveau l'horloge.  |

## 12.2 Données de maintenance

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

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

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

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

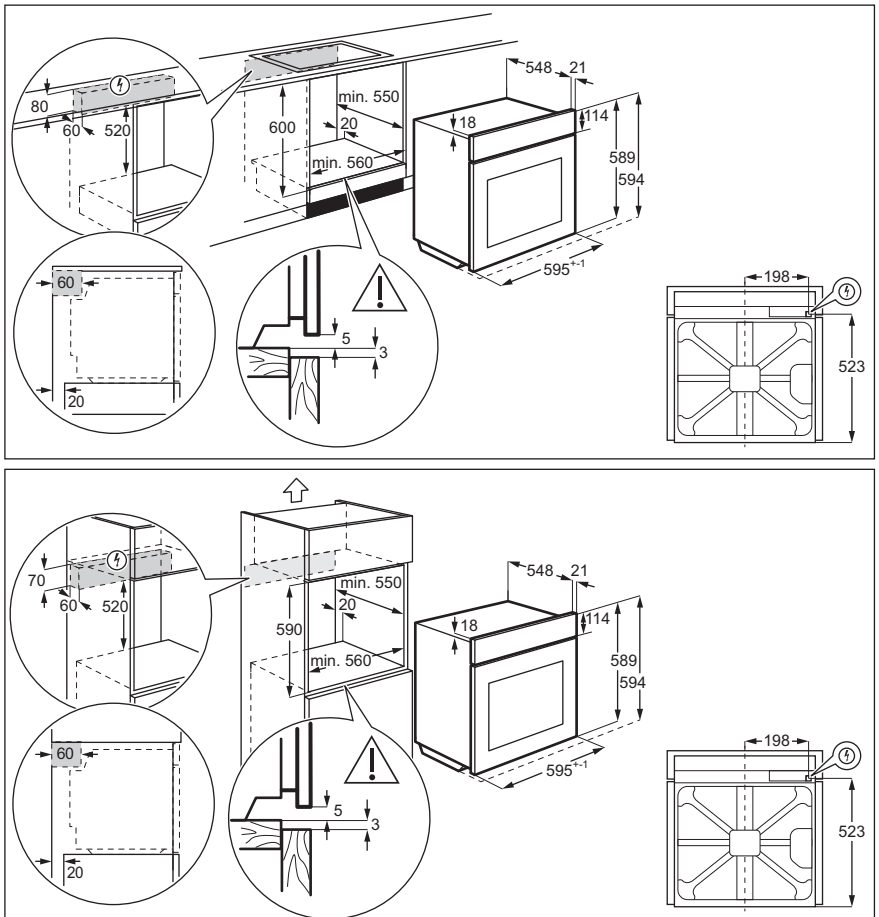
## 13. INSTALLATION



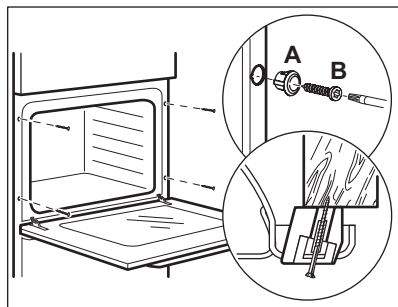
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Encastrement



### 13.2 Fixation de l'appareil au meuble



### 13.3 Installation électrique



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

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

### 13.4 Câble

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

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

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

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380        | 3 x 0.75                            |
| maximum 2 300        | 3 x 1                               |
| maximum 3 680        | 3 x 1.5                             |

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

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|  |                  |
|--|------------------|
| Nom du fournisseur   | Electrolux       |
| Identification du modèle   | EOF6P40Z         |
| 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  | 30.2 kg          |

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

## 14.2 Économie d'énergie



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

### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant 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.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.


### Chaleur Tournante Humide

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

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

## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

**F** FRANCE ONLY



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









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



867355527-A-512018

