



Thinking of you
Electrolux



EOC5743A0

FR FOUR

NOTICE D'UTILISATION



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
5. BANDEAU DE COMMANDE	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	13
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	19
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	21
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	24
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	26

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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- 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'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. INSTRUCTIONS 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- 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.

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 antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise

multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur 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.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil 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.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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 de dommage de l'appareil.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement 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.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez 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.
 - Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - 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. Il ne

s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.

- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt 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 de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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 ou 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).
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante pendant et après la première utilisation de l'appareil à température maximale.
- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse et lors de la première utilisation où vous utiliserez la température de fonctionnement maximale, placez-les dans une autre pièce suffisamment ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- 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 anti-adhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, moules, 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. Veillez à ne laisser aucun ustensile, plat ou accessoire dans le four lors d'un nettoyage par pyrolyse.
- 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.

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures.

- 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.

2.4 Éclairage interne

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

2.5 Mise au rebut



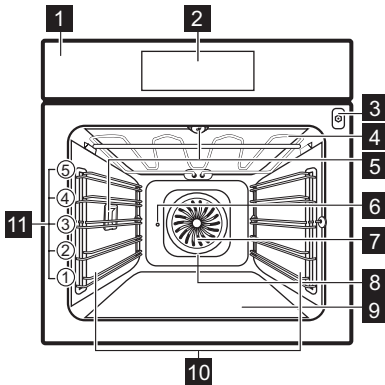
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

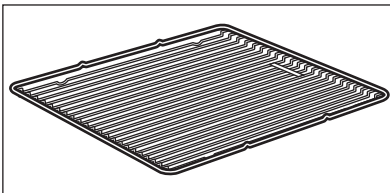
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



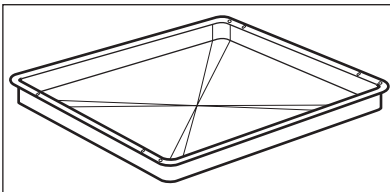
- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmeur électronique
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Orifice d'entraînement du tournebroche
- 7** Ventilateur
- 8** Élément chauffant arrière
- 9** Sole
- 10** Support de grille, amovible
- 11** Positions des grilles

3.1 Accessoires



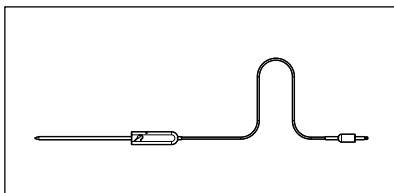
Grille métallique

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



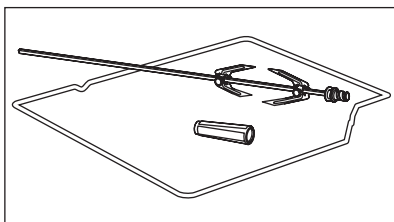
Plat à rôtir/gril

Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.



Sonde à viande

Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.



Tournebroche

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage et modification de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, « h » et « 12:00 » sont affichés.

Réglage de l'heure :

1. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures.
2. Appuyez sur OK .
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes.
4. Appuyez sur OK ou \odot .

L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

Changement de l'heure











Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est l'arrêt. Appuyez sur \odot . \odot clignote à l'écran. Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure ci-dessus.

5. BANDEAU DE COMMANDE

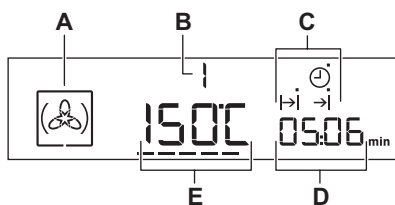
5.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Description
1 	MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2 	OPTIONS	Pour régler une fonction du four, un programme automatique ou une fonction de nettoyage.
3 	ECLAIRAGE FOUR	Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4 	TEMPÉRATURE / PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande. Maintenez cette touche enfoncée pendant 3 secondes pour activer et désactiver la fonction Préchauffage rapide.
5 	MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement ou lorsque l'appareil est éteint.
6 -	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
7 	HAUT	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	BAS	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9 	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.
10 	MINUTEUR	Pour régler le Minuteur.
11 	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Pour se déplacer vers le bas dans le menu.

5.2 Affichage



- A)** Symbole de la fonction du four
- B)** Numéro d'une fonction/d'un programme du four
- C)** Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- D)** Affichage Horloge/Chaleur résiduelle (également Minuteur et Heure)
- E)** Affichage Température/Temps

5.3 Autres indicateurs de l'affichage

Symboles	Nom	Description
	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
kg / g	kg/g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
---	Indicateur de chauffe / de chaleur résiduelle	Indique la température dans l'appareil.
	Température / Préchauffage rapide	Cette fonction est en cours.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Sonde à viande	La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	Verrouillage de la porte	La fonction de verrouillage de la porte est en cours :
	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

5.4 Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres ___ s'affichent une à une. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT










Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».






Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- **le mode Cuissons traditionnelles** : pour régler manuellement un mode de




cuisson, la température et le temps de cuisson.

- les **Programmes automatiques** : pour préparer un plat dont vous ne connaissez pas le temps de cuisson.

Fonction du four	Utilisation
1 	Chaleur tour- nante Pour cuire au maximum sur trois niveaux simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle. Également pour déshydrater des aliments.
2 	Sole pulsée Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle.
3 	Convection naturelle Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
4 	Cuisson basse température Pour cuire des rôtis maigres et tendres.
5 	Sole Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
6 	Décongélation Pour décongeler des plats surgelés.
7 	Maintien au chaud Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.
8 	Eco Turbo grill Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction du four équivalente.
9 	Gril Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain.

Fonction du four	Utilisation
10 	Gril + tournebroche Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain.
11 	Gril fort Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
12 	Gril fort + tournebroche Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
13 	Turbo gril Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour dorer les aliments (par ex. des gratins).
14 	Turbo gril + tournebroche Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour dorer les aliments (par ex. des gratins).

6.1 Réglage d'une fonction du four

1. Mettez en fonctionnement l'appareil en appuyant sur . L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro de la fonction du four.
2. Appuyez sur  ou  pour régler une fonction du four.
3. Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.




Si vous allumez l'appareil sans régler de fonction du four ni de programme, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.




6.2 Modification de la température

Appuyez sur  /  pour modifier la température par paliers de 5 °C. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit trois fois et l'indicateur de chauffe s'éteint.

6.3 Contrôle de la température

Vous pouvez voir la température à l'intérieur de l'appareil lorsque le programme ou le mode de cuisson est en cours.


1. Appuyez sur . L'affichage Température/Temps indique la température à l'intérieur de l'appareil. Si vous sou-

haitez modifier la température du four, appuyez à nouveau sur  et utilisez  ou .

2. Appuyez sur OK pour revenir à la température réglée ; sinon, l'affichage l'indique automatiquement au bout de 5 secondes.

6.4 Fonction Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Action de la fonction Préchauffage rapide : Appuyez sur la touche  et maintenez-la appuyée pendant trois secondes.

Si vous activez la fonction Préchauffage rapide, les barres horizontales de l'affichage clignotent pour indiquer que la fonction est en cours.

Informations supplémentaires :

- Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.
- La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec toutes les fonctions du four. Un signal sonore retentit si la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée.

6.5 Économies d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie




lors de votre cuisine au quotidien :

- **Chaleur résiduelle :**
 - Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les éléments chauffants sont désactivés 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent à fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé). Cette caractéristique ne fonctionne pas avec les fonctions du gril.
 - Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments. L'affichage Horloge/

Chaleur résiduelle indique la température résiduelle ; les barres illustrent la baisse progressive de la température.



- **Cuisson avec l'éclairage éteint :** appuyez sur la touche  pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.
- **Désactivation de l'affichage :** si nécessaire, vous pouvez mettre à l'arrêt complètement l'appareil. Appuyez simultanément sur  et sur  jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cette étape allume également l'appareil.
- **Fonctions éco :** reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	HEURE	Pour consulter l'heure. Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler le moment où l'appareil s'éteint. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil se mette en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement plus tard.

7.1 Minuteur de durée de fonctionnement






Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que l'appareil commence à chauffer.

Réinitialisation du minuteur de durée de fonctionnement : appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et que le minuteur de durée de fonctionnement démarre à nouveau.



Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée et Fin sont réglées.

7.2 Réglage de la DURÉE

1. Mettez en fonctionnement l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .  clignote sur l'affichage.
3. Utilisez  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.

4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
5. Utilisez \wedge ou \vee pour régler les heures de la DURÉE.



Si vous appuyez sur \odot ou **OK** pendant le réglage de la DURÉE, l'appareil va au réglage de la fonction FIN.

6. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

$\rightarrow|$ et le réglage du temps clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

Appuyez sur n'importe quelle touche sensible ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

7. Éteignez l'appareil.

7.3 Réglage de la FIN

1. Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique $\rightarrow|$. $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
3. Utilisez \wedge ou \vee pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes, puis les heures) et **OK** ou \odot pour confirmer.
4. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

Le symbole $\rightarrow|$ et le réglage du temps clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche sensible ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
6. Éteignez l'appareil.

7.4 Vérifiez le résultat (sur certains modèles uniquement)

Si vous réglez une fonction de FIN ou de DURÉE, un signal sonore retentit et l'éclairage s'allume deux minutes avant la fin de la cuisson. L'appareil va au réglage

de la fonction FIN ou DURÉE. Durant ces deux minutes, vous pouvez vérifier les résultats de la cuisson et, si nécessaire, ajouter une heure de FIN ou une DURÉE.

7.5 Réglage du MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un décompte (23 h 59 min maximum). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur \triangle . \triangle et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur **OK** ou le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
4. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes et « 00:00 » ainsi que \triangle clignotent sur l'affichage.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche sensible ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

7.6 Réglage de la fonction Départ différé

Les fonctions DURÉE $\rightarrow|$ et FIN $\rightarrow|$ peuvent être utilisées simultanément si le four doit être mis en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement plus tard. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction DURÉE $\rightarrow|$, puis la fonction FIN $\rightarrow|$ (reportez-vous aux chapitres « Réglage de la DURÉE » et « Réglage de la FIN »).

Lorsque la fonction de départ différé est activée, l'affichage indique un symbole fixe de la fonction du four, $\rightarrow|$ avec un point et $\rightarrow|$. Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



9 programmes et recettes automatiques sont disponibles. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques dans le « Livre de recettes ».

Il existe trois types de programmes automatiques :

- Recettes automatiques
- Programmes automatiques basés sur le poids
- Programmes automatiques avec sonde à viande

8.1 Recettes automatiques

Réglage d'une recette automatique :

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur . L'affichage indique le numéro du programme automatique (P1–P9).
3. Appuyez sur ou pour choisir la recette automatique.
4. Appuyez sur **OK** ou la recette automatique démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole clignote. L'appareil s'éteint.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

8.2 Programmes automatiques basés sur le poids

Si vous saisissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur ou pour régler le programme basé sur le poids (reportez-vous au « Livre de recettes »).

L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).

4. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
5. L'appareil se met en fonctionnement. Un symbole indiquant l'unité de poids clignote sur l'affichage. Pendant ce temps, vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut avec ou . Appuyez sur **OK** .
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. clignote. L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

8.3 Programmes automatiques avec sonde à viande

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil atteint la température à cœur réglée.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Installez la sonde à viande (reportez-vous au chapitre « Sonde à viande »).
4. Appuyez sur ou pour régler le programme avec sonde à viande. L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire, et .
5. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. clignote. L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

9.1 Sonde à viande


La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Lorsque la viande atteint la température réglée, l'appareil s'éteint.

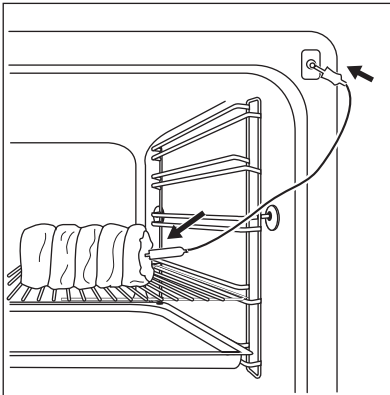
Vous devez régler deux températures :




- La température du four : reportez-vous au tableau de rôtissage dans le livre de recettes.
- La température à cœur : reportez-vous au tableau de la sonde à viande dans le livre de recettes.



N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.






1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) au centre de la viande.



3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.  et la température à cœur réglée par défaut s'affichent. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.
4. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.

5. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.

Informations utiles :

Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque  clignote. Si  est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur  et  ou  pour régler une nouvelle valeur.


6. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

L'affichage indique la température à cœur actuelle et la barre de température, qui montre la relation entre la température réglée et la température actuelle du four.

Informations utiles :

La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

Pendant que l'appareil calcule la durée approximative, la valeur de la fonction Minuteur de durée de fonctionnement apparaît dans l'affichage Minuteur/Chaleur résiduelle. Lorsque le premier calcul est effectué, l'affichage Minuteur/Chaleur résiduelle indique - et la durée approximative de la cuisson. L'appareil continue à calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage est mis à jour régulièrement avec la nouvelle durée.

7. Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, la température à cœur et le symbole  clignotent. Un signal sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la sonde à viande de la prise et sortez la viande de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous ôtez la sonde à viande. Elle est chaude. Risque de brûlure !

9. Éteignez l'appareil.



Lorsque vous introduisez la sonde à viande dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.

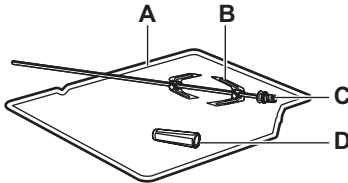
Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température de l'indicateur de température/heure. Après avoir introduit la sonde à viande dans la prise et réglé une fonction du four et la température, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Appuyez sur  à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

- La température à cœur réglée
- La température du four actuelle
- La température à cœur actuelle.

La séquence d'affichage est la suivante : la température à cœur réglée devient la température à cœur actuelle et la température du four actuelle devient la température du four réglée.

9.2 Tournebroche



- A)** Cadre du tournebroche
B) Fourches
C) Broche
D) Poignée



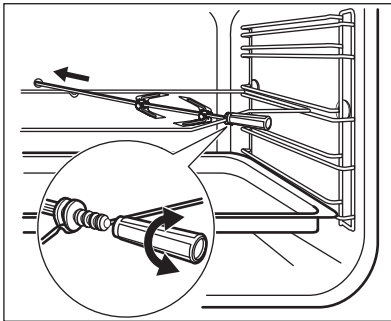
AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !

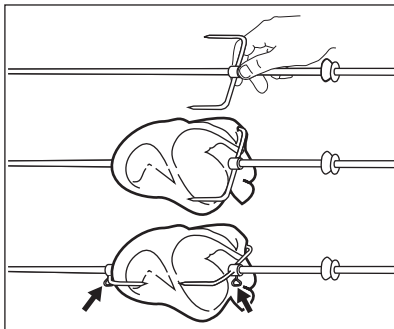


AVERTISSEMENT

Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Il est très chaud. Risque de brûlure !



1. Placez le plat à rôtir sur le niveau de gradin le plus bas.
2. Installez le cadre de la broche sur le troisième gradin en partant du bas.
3. Mettez en place la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche.
4. Servez-vous des vis pour resserrer les fourches.

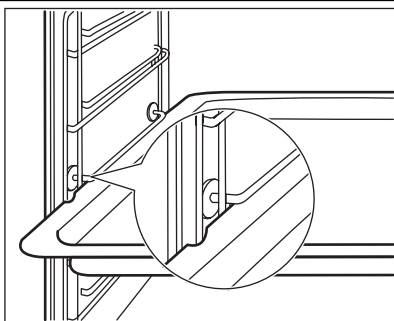


5. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous à la section « Description de l'appareil ».
6. Placez la partie avant de la broche sur le cadre du tournebroche.
7. Démontez la poignée du tournebroche.
8. Réglez une fonction du four avec le tournebroche. Reportez-vous au paragraphe « Fonctions du four ».
9. Réglez la température nécessaire. Reportez-vous aux tableaux ou au livre de recettes.

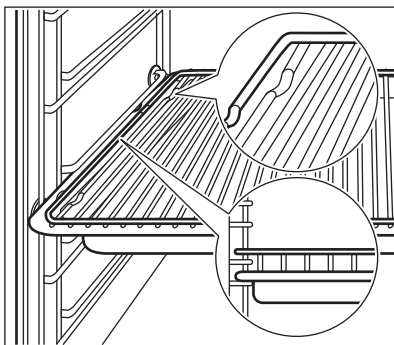


Si vous ouvrez la porte du four, le tournebroche s'arrête.
Si une fonction de l'horloge (Durée ou Fin) s'arrête et que vous n'arrêtez pas le four, le tournebroche continue de fonctionner pendant 10 minutes.

9.3 Installation des accessoires du four



Le plat à rôtir et la grille métallique possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



Installation simultanée de la grille métallique et du plat à rôtir

Posez la grille métallique sur le plat à rôtir. Poussez le plat à rôtir entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la appuyée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Éteignez l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer la fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.
- **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur Ⓛ. L'appareil désactive votre programme préféré.



Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

10.2 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur Ⓛ. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches Ⓛ et √ et maintenez-les appuyées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit.

SAFE s'allume ou s'éteint.



Si l'appareil dispose de la fonction de nettoyage par pyrolyse et si celle-ci est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.

10.3 Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en fonctionnement. La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Allumez l'appareil.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches Ⓛ et √ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit.

Loc s'allume ou s'éteint.

Informations utiles :

Vous pouvez mettre à l'arrêt l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

Si l'appareil dispose de la fonction de nettoyage par pyrolyse et si celle-ci est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.

10.4 Menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'ajouter ou de supprimer des fonctions à partir du menu principal (par exemple, vous pouvez activer ou désactiver le voyant de chaleur résiduelle). Le menu des réglages dispose au maximum de 7 réglages (de SET1 à SET7). Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les valeurs possibles pour chaque réglage.

Menu des réglages

Indicateur du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON / OFF
SET2	NETTOYAGE CONSEILLE	ON / OFF
SET3	TONALITE TOUCHES	CLICK / BEEP / OFF
SET4	TONALITÉ ERREUR	ON / OFF
SET5	MENU MAINTENANCE	---
SET6	RESTAURER LES RÉGLAGES	YES / NO
SET7 ¹⁾	PROLONGEMENT DU TEMPS	ON / OFF

¹⁾ Uniquement sur certains modèles



Vous pouvez paramétrer le menu des réglages lorsque l'appareil est éteint.

5. Appuyez sur \wedge / \vee pour modifier la valeur du réglage.

6. Appuyez sur OK .

Activez le menu des réglages :

1. Si nécessaire, appuyez sur \odot pour mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur la touche \square et maintenez-la appuyée pendant trois secondes. L'affichage indique « SET1 » et « 1 » clignote.
3. Appuyez sur \wedge / \vee pour sélectionner le réglage.
4. Appuyez sur OK .

10.5 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.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Température	Heure de fin de cuisson
30 °C à 120 °C	12,5 h
120 °C - 200 °C	8,5 h
200 °C - 250 °C	5,5 h
250 °C - température maximale	3,0 h

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



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, sauf Cuisson basse température, Sonde à viande, Durée, Fin et Départ différé.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/AR-

RET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.

- Si l'appareil est à l'arrêt et que vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction de minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, 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.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil 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. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.




11.1 Nettoyage par pyrolyse

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



Ne démarrez pas le nettoyage par pyrolyse si :


- Vous n'avez pas retiré les supports de grille ou les rails téléscopiques (si fournis). Sur certains modèles, l'affichage indique « C1 » lorsque cette erreur se produit.
- Si vous ne retirez pas la fiche de la sonde à viande de la prise. Sur certains modèles, l'affichage indique « C2 » lorsque cette erreur se produit.
- Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique « Pyro » ainsi que le numéro du programme de nettoyage.
4. Appuyez sur  ou  pour régler la durée de la procédure de nettoyage :
 - **1** : 1 h pour un four peu sale
 - **2** : 1 h 30 min pour un four normalement sale
 - **3** : 2 h 30 min pour un four très sale

Appuyez sur **OK** pour activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.

Informations utiles :

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

La porte est verrouillée pendant le nettoyage par pyrolyse. Le symbole  et les

barres indiquant la chaleur s'affichent jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte se déverrouille lorsque la température à l'intérieur de l'appareil se trouve en dessous des conditions de sécurité et que le nettoyage par pyrolyse est terminé. Durant le nettoyage par pyrolyse, l'éclairage est éteint.

Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, le symbole de

nettoyage conseillé  clignote sur l'affichage dans les 10 secondes qui suivent l'extinction de l'appareil.

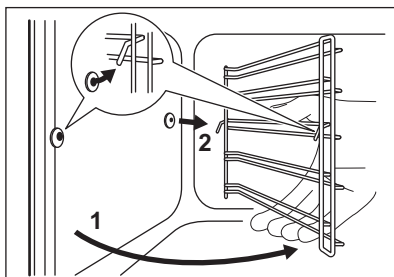
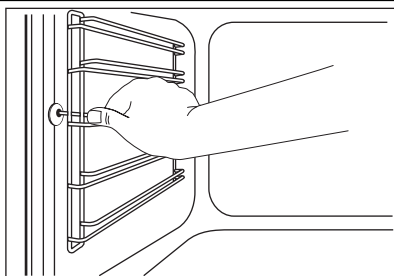


L'indicateur de nettoyage conseillé disparaît :

- Après la fin de la fonction de nettoyage par pyrolyse
- Lorsque vous le désactivez dans le menu des réglages de base (reportez-vous au chapitre « Réglages de base »).

11.2 Supports de grille

Retrait des supports de grille



Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

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.

Remontage des supports de grille

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



Remarque concernant les rails télescopiques :

Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

11.3 Éclairage



AVERTISSEMENT

Il existe un risque d'électrocution. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage :

- Éteignez l'appareil.

- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



ATTENTION

Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

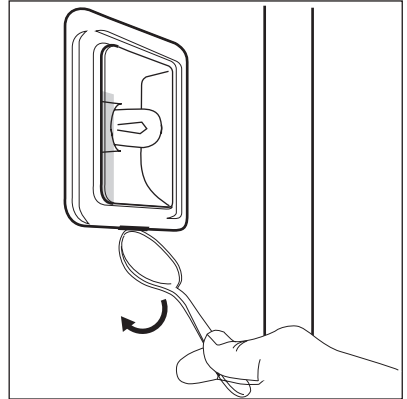
Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :

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. Remettez en place le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule sur la paroi gauche de la cavité.

1. Retirez le support de grille gauche.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant

(par exemple, une cuillère à café). Nettoyez le diffuseur en verre.



3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.
5. Remontez le support de grille gauche.

11.4 Nettoyage de la porte du four

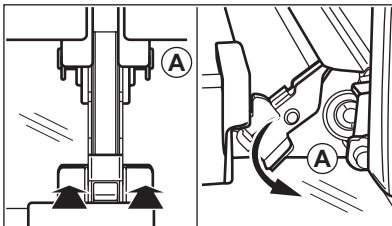
Retrait de la porte et des panneaux de verre

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

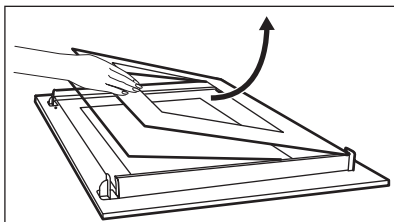
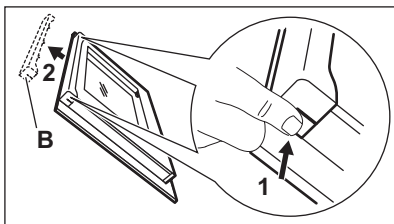


AVERTISSEMENT

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



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.



6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Remise en place de la porte et des panneaux de verre

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

four. Procédez dans le sens inverse du retrait. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'heure n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
L'appareil 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 d'éclairage.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage indique « C1 ».	Vous souhaitez lancer le nettoyage par pyrolyse mais vous n'avez pas ôté le support de grille / les rails télescopiques.	Retirez les supports de grille ou les rails télescopiques.
L'affichage indique « C2 ».	Vous souhaitez démarrer la fonction nettoyage par pyrolyse, maintien au chaud ou décongélation mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise.	Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise.
L'affichage indique « C3 ».	Vous souhaitez démarrer le nettoyage par pyrolyse mais vous n'avez pas fermé correctement la porte de l'appareil.	Fermez entièrement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	Le verrouillage de la porte est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez entièrement la porte. • Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
L'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans la liste.	Il y a un défaut électrique.	<ul style="list-style-type: none"> • Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

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

Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signa-

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :


Modèle (MOD.)


.....

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

www.electrolux.com/shop



892948176-B-242012

