



notice d'utilisation

\* *On pense à vous*

Four

AOC68440

Electrolux. Thinking of you.  
Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## Sommaire


---

Avertissements importants .....	3	Que faire si ... ..	32
Description de l'appareil .....	4	Instructions d'installation .....	33
Avant la première utilisation .....	8	Protection de l'environnement .....	35
Commande du four .....	9	Garantie/Si vous devez nous contacter .	36
Nettoyage et entretien.....	25	Service après-vente.....	38



Sous réserve de modifications

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

 Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

 Informations générales et conseils

 Informations écologiques

## Avertissements importants

### Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

### Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil. Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

### Sécurité pendant l'utilisation

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne ma-

nipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



### Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

### Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.

**i Remarque relative au revêtement en émail**

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performan-

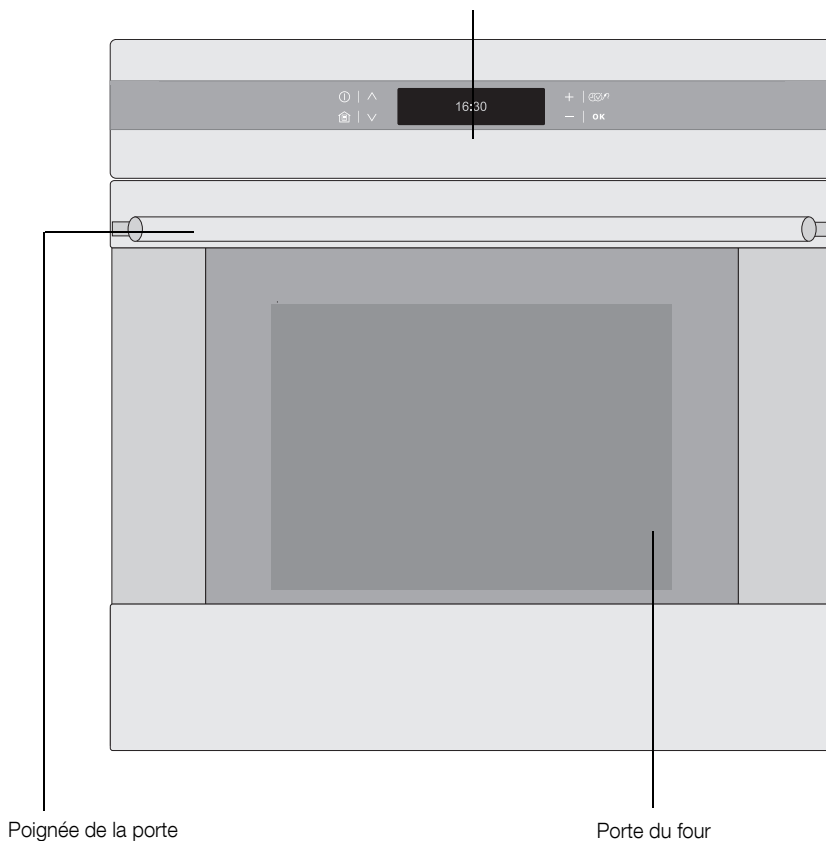
ce de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfection entrant dans le cadre de la garantie.

## Description de l'appareil

---

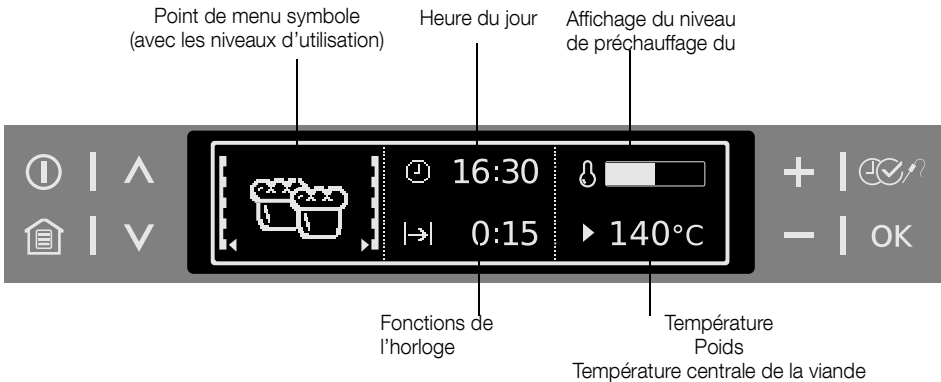
### Vue d'ensemble

Ecran du four  
et touches sensibles Touch Control



# Les commandes électroniques du four

## Affichage



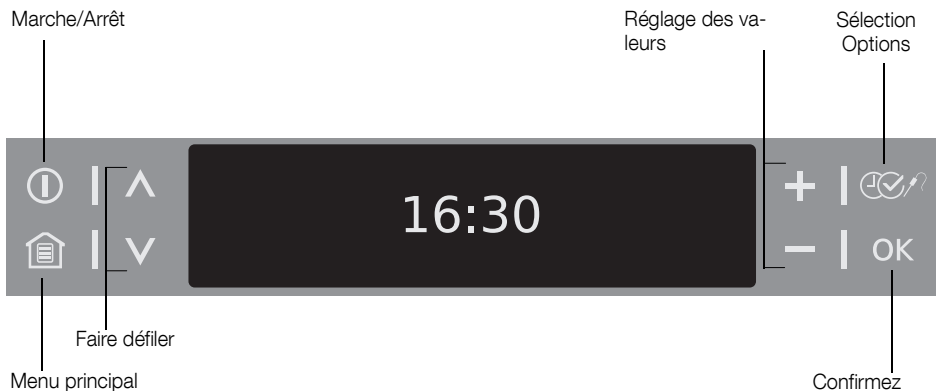
## Symboles

Une fois que vous aurez réglé une fonction, un certain symbole apparaîtra sur l'écran.

Symbole	Ecran (exemples)	Fonction
	Horloge pour courte durée 4:30	L'horloge pour courte durée est activée.
	Heure de la journée 10:00	indique l'heure réglée.
	<b>Durée</b> 1:00	indique le temps nécessaire à la cuisson.
	<b>Fin</b> 14:05 	indique l'heure à laquelle la cuisson sera terminée. La fin du temps d'utilisation de la <b>Sonde à viande</b> est calculée.
	Démarrage 0:45	Indique le temps écoulé depuis le début de la cuisson.
	Température 	indique la température actuelle du four. La fonction du niveau de chauffe rapide est activée (temps de chauffe réduit).
	Poids 1,5 kg	Possibilités: – l'indication automatique du poids est activée. – le poids peut être modifié.
	<b>Sonde à viande</b> 75°C	Possibilités: – <b>Sonde à viande</b> est insérée. – <b>Sonde à viande</b> est activée. – La température à coeur peut être modifiée.
	<b>Heat+Hold</b> 80°C	<b>Heat+Hold</b> est activé.
	Filters anti-odeurs	Le filtre anti-odeurs est activé.

## Touche sensitive “Touch Control”

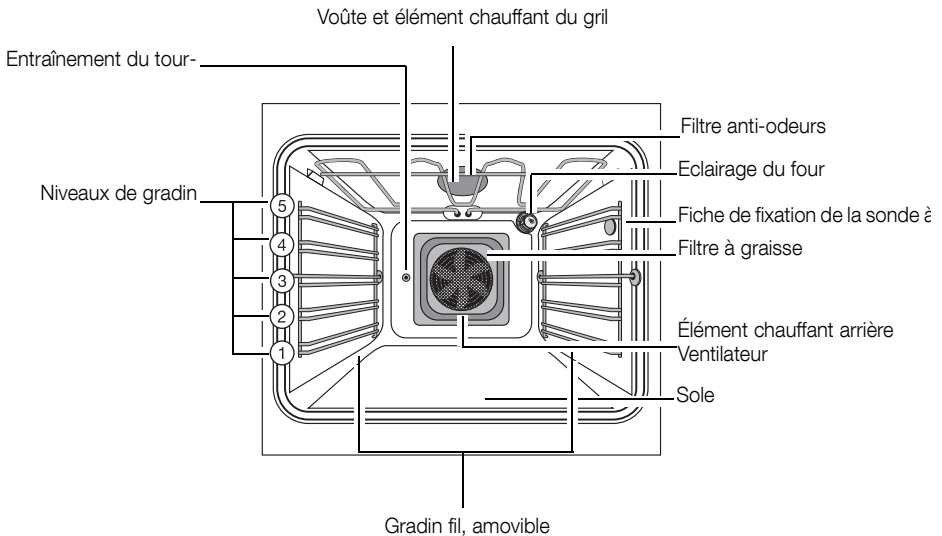
L'utilisation de l'appareil se fait à l'aide des touches sensibles Touch Control. Les commandes des fonctions sont activées lorsque vous appuyez sur les touches sensibles. Assurez-vous que vous ne touchez qu'une seule touche sensitive lors de l'utilisation. Si vous appuyez trop votre doigt sur la touche, il est possible qu'une touche voisine ne fonctionne pas.



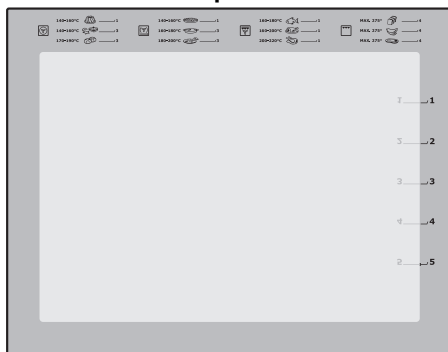
Touches sensorielles	Fonction	Remarque
↑, ↓	Vers le bas et vers le haut au sein du menu.	Lors d'une fonction activée: <ul style="list-style-type: none"> <li>• appuyez 1 fois: Changement dans le menu supérieur (fonction reste active), après 5 secondes, changement dans le point de menu actif</li> <li>• appuyez 2 fois: déplacement vers le bas et vers le haut au sein du menu supérieur (fonction se désactive)</li> </ul>
🏠	Affichage du menu principal.	Fonctions réglées se désactivent (à l'exception de l'horloge pour courte durée).
OK	Confirmez.	
ⓘ	Mettez en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.	
☑️⚡	Sélectionnez les fonctions temporaires, les fonctions supplémentaires et la <b>Sonde à viande</b> .	

Touches sensorielles	Fonction	Remarque
+, -	Réglez les valeurs (par exemple température, heure, poids, degré de cuisson).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activation des valeurs:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- appuyez 1 fois: le symbole placé à l'avant clignote</li> <li>- appuyez 2 fois: la valeur peut être réglée</li> </ul> </li> <li>• Réglage des valeurs:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- appuyez 1 fois: réglez la valeur par étape</li> <li>- maintenez la touche appuyée: réglez la valeur par étape</li> </ul> </li> <li>• Lors du réglage de la durée ou de l'heure, il est possible de remettre l'affichage à zéro si vous appuyez en même temps sur + et -.</li> </ul>

## Equipement du four



## Face interne de la porte

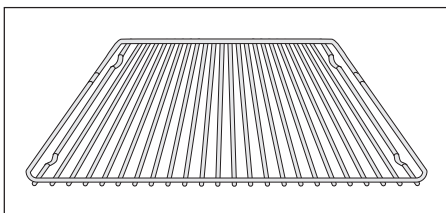


La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four.

Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four, sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.

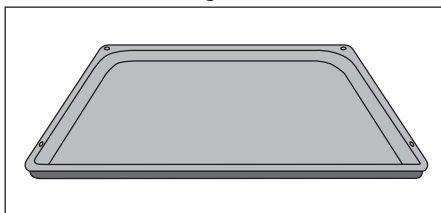
## Accessoires du four

### Grille



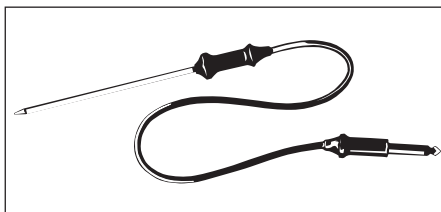
Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.

## Plateau multi-usages



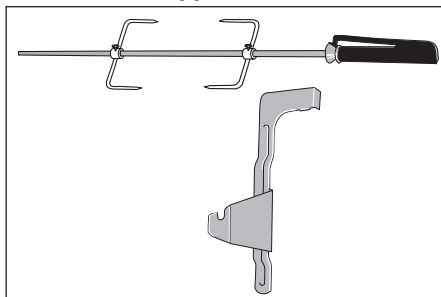
Pour gâteau, biscuits, pizza

### Sonde à viande



Pour déterminer avec précision l'état de cuisson de pièces de viande.

### Broche avec support



Pour rôti des morceaux de viande et des volailles de grosse taille.

## Avant la première utilisation

**i** Si vous souhaitez modifier ultérieurement les réglages de base, se reporter au chapitre intitulé Réglages de base.

### Sélectionner la langue

- Une fois le raccordement électrique effectué, voici ce qui apparaît sur l'écran:
  - le logo de l'entreprise
  - la version du logiciel et la durée de fonctionnement
  - l'affichage "Langue"

- Au moyen de – ou + sélectionnez la langue souhaitée



- Confirmez la langue sélectionnée avec **OK**  
Une fois ceci effectué, les textes apparaissent dans la langue réglée.



## Réglage du contraste et de la luminosité

- i** Une fois que vous aurez réglé la langue, apparaîtront sur l'écran "réglage du contraste" et "réglage de la luminosité". Le réglage du contraste et de la luminosité se fait de la même façon que celui de la langue(cf. chapitre "réglage de la langue").

## Régler l'heure du jour

Une fois que vous aurez réglé le contraste et la luminosité, apparaît "Mise à l'heure".









1. Réglez l'heure actuelle avec – ou +.

**MISE A L'HEURE**  
Ajuster avec +/-, confirmer par OK  
**12:00**

2. Confirmez avec **OK**.
  3. Procédez aux réglages des minutes de l'heure actuelle avec – ou +.
  4. Confirmez avec **OK**.
- L'appareil est à présent prêt à fonctionner.

## Commande du four

### Vue d'ensemble des menus

Menu principal		Sous-menu	
	Cuisson assistée		Viande blanche
			Boeuf/Gibier/Agneau
			Volaille
			Poisson
			Cake
			Pizza/Tarte/Pain
			Ragoût/Gratins
			Plats préparés
			Programmes spéciaux

- i** L'heure ne doit être réglée que si l'appareil n'a pas été branché électriquement depuis un certain temps.





























## Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.

- !** **Avertissement :** N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

- i** Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

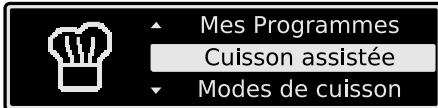
1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

Menu principal		Sous-menu			
	Modes de cuisson		Chaleur tournante		
			Convection naturelle		
			Sole pulsée		
			Turbo grill		
			Turbo grill + tournebroche		
			Grill		
			Tournebroche		
			Grill fort		
			Tournebroche maxi grill		
			Sole		
			Cuisson basse température		
			Menu nettoyage		Pyrolyse
					Assistant nettoyage
	Nettoyage conseillé				
	Mes Programmes		1- Mes Programmes		
			2- Mes Programmes		
			...		
			Entrer nom du programme		
	Réglages de base		Mise à l'heure		
			Indication du temps		
			Set+Go		
			Heat+Hold		
			Prolongement du temps		
			Contraste affichage		
			Luminosité affichage		
			Langue		
			Volume alarme		
			Tonalité touches		
			Son alarme/erreur		
			Filtre anti-odeurs		
			Maintenance		
			Réglages usine		

## Utilisation des menus

### Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec **1**.  
Vous vous trouvez dans le menu principal.



2. A l'aide de **∇** ou **∧** sélectionnez le menu principal que vous souhaitez.
3. A l'aide de **OK** passez d'un sous-menu à l'autre.

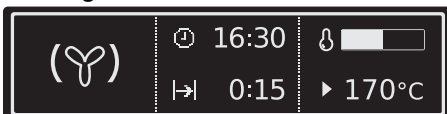


Le sous-menu sélectionné s'affiche.

- i** Vous regagnez le menu principal au moyen de **⏪**.
- i** A la fin de la plupart des menus, vous trouvez le point de menu retour. Ainsi, vous atteignez le menu supérieur.
- i** Vous pouvez interrompre un processus en appuyant sur **⏪**. Vous vous retrouvez au sein du menu principal.
- i** **Ventilateur de refroidissement**  
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.

### Affichage du niveau de chauffe

### Affichage du niveau de chauffe



Après **l'activation** d'une fonction du four, le voyant indique le niveau de chauffe du four.

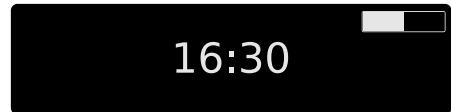
### Affichage du niveau de chauffe rapide



Pour certaines fonctions, le temps de chauffe est réduit par la fonction automatique de chauffage rapide.

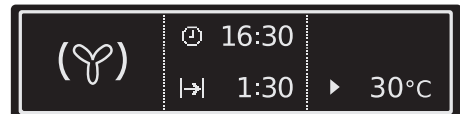
Jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, une animation formée de barres se déplace de gauche à droite au sein de l'affichage du niveau de chauffe.

### Affichage de la chaleur résiduelle



Une fois **le four** à l'arrêt, la chaleur résiduelle dans le four est indiquée.

### Affichage de la température au degré près



La température est affichée au degré près lors du temps de chauffe pendant 5 secondes.

Appuyez en même temps sur **+** **-**.

- i** Dès que la température réglée est atteinte, un signal retentit.

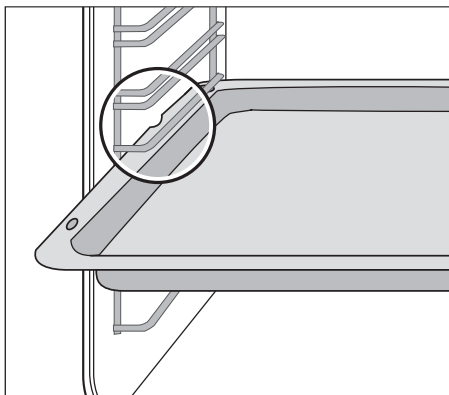
Insérez la grille et la plaque du four

### **i** Sécurité du retrait et protection contre le renversement

Tous les éléments à encastrer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche une petite bosse vers le bas.

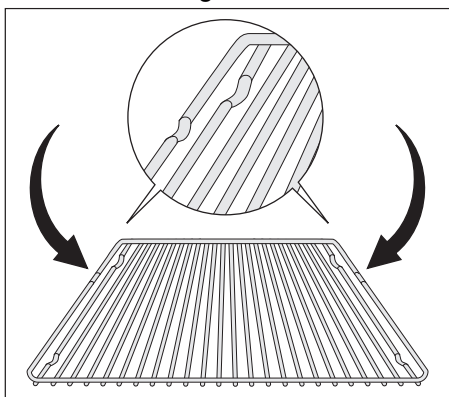
Veillez toujours placer les éléments à encastrer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

### Insertion de la plaque du four :



Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

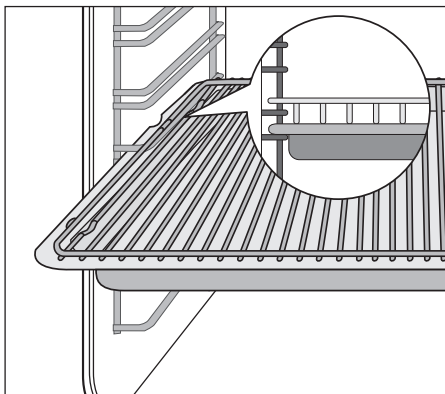
### Installation de la grille :



Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas. Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

**i** Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle en risque pas de glisser.

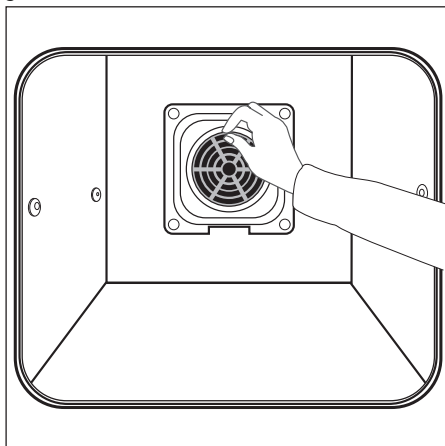
### Installez la grille et la plaque du four ensemble :



Posez la grille sur la plaque du four. Faites glisser la plaque du four **entre** les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

### Insérer/enlever le filtre à graisse

**N'utilisez le filtre à graisse que pour rô-tir**, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.



### Insérer le filtre à graisse

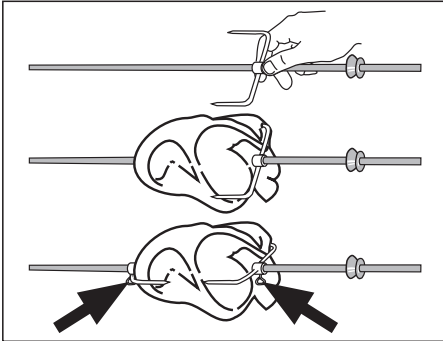
Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).

### Enlever le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.

## Tournebroche

### Enfilez l'aliment sur la broche

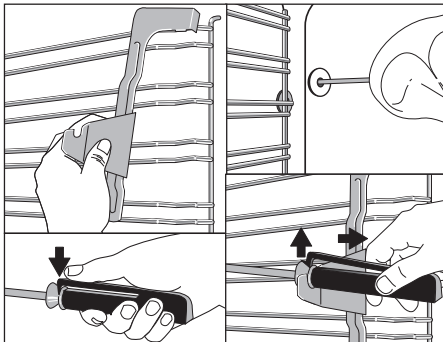


1. Installez la fourchette sur le tournebroche.
2. Insérez l'aliment et la deuxième fourchette.

**i** Placez l'aliment au milieu du tournebroche.

3. Vissez soigneusement les fourchettes.

### Activez le tournebroche

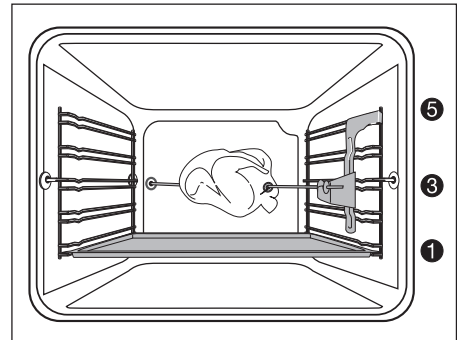


1. Placer la lèche-frite sur le 1er gradin à partir du bas.

2. Placez le support du tournebroche dans la partie avant droite du 5ème gradin à partir du bas.
3. Installez la poignée et poussez le petit arc vers le bas.

**i** Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, le petit arc doit être maintenu enfoncé.

4. Poussez la broche du tournebroche à fond dans l'orifice d'entraînement situé sur la paroi arrière du four, à gauche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.
5. Placez la rainure située à l'avant de la poignée sur l'incision prévue à cet effet dans le support du tournebroche.
6. Retirez la poignée.



7. Sélectionnez la fonction et la température comme indiqué dans le tableau Tournebroche.

**i** Veillez à ce que le tournebroche tourne bien.

### Enlevez le tournebroche

**!** **Attention** : Après la cuisson, le tournebroche est brûlant. Danger de brûlure en enlevant le tournebroche !

1. Eteindre le four.
2. Installez la poignée sur le tournebroche.
3. Poussez le petit arc vers le bas.

**i** Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, le petit arc doit être maintenu enfoncé.










































4. Enlevez le tournebroche et l'aliment.







































## Le menu Cuisson assistée

### Vue d'ensemble de la Cuisson assistée

Les recettes pour la cuisson assistée (à l'exception de Programmes spéciaux) sont préparées à l'aide de commandes automatiques.

Les commandes automatiques vous indiquent pour chaque recette les réglages adéquats (fonctions du four, température, durée).

	Catégorie	Recette	
	Viande blanche	Rôti de porc 	Jarret de veau 
		Filet mignon de porc 	Ossobuco 
		Jarret de porc 	Paupiettes de veau 
		Palette de porc 	Pâté à la viande 
		Rôti de veau 	
	Boeuf/Gibier/Agneau	Filet de boeuf 	Lapin 
		Boeuf basse température 	Lapin à la moutarde 
		Rôti de boeuf 	Sanglier 
		Boeuf mariné 	Rôti d'agneau 
		Filet mignon de gibier 	Epaule d'agneau 
		Rôti de gibier 	Gigot d'agneau 
	Volaille	Volaille entière 	Cuisses de volaille 
		Dinde entière 	Coq au vin 
		Canard entier 	Canard à l'orange 
		Oie entière 	Paupiettes de volaille 
		Filets de volaille 	
	Poisson	Poisson entier 1kg 	Encornets farcis 
		Filets de poisson 	Poisson à la vapeur 
		Morue/Stockfish 	Brandade 
		Poisson en croûte de sel 	

	Catégorie	Recette	
	Cake	Gâteau au citron 	Kouglof 
		Cake suédois 	Savarin 
		Biscuits/Gâteaux secs 	Brownies 
		Cheese cake 	Madeleines, muffins 
		Cake aux fruits 	Tarte aux pommes 
		Crumble 	Gâteau aux carottes 
		Tresse au beurre 	Gâteau aux amandes 
		Tresse briochée 	Tarte aux fruits 
	Pizza/Tarte/Pain	Pizza 	Feuilleté au fromage 
		Tarte à l'oignon 	Pain blanc 
		Quiche lorraine 	Pain de campagne 
		Quiche au chèvre 	Gâteau russe 
		Tarte au fromage 	
	Ragoût/Gratins	Lasagnes 	Gratin de pâtes 
		Cannelloni 	Gratin d'endives 
		Gratin de pommes de terre 	Ragoût 
		Moussaka 	Potée 
	Plats préparés	Pizza surgelée	Pain & Petits pains
		Pizza épaisse surgelées	Pain & Petits pains surgelés, peu doré
		Pizza fraîche	Tourte aux fruits surgelée
		Parts de pizza surgelées	Filets de poisson surgelés
		Frites	Ailes de volaille
		Potatoes/Pomme quartier	Lasagnes surgelées
		Pomme de terre sautées	
	Programmes spéciaux	Décongélation	Stérilisation
		Désséchage	Chauffe-plats
		Maintien au chaud	

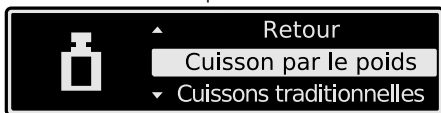
Vous trouverez des conseils pratiques sur les différentes commandes automatiques, des recettes ainsi que les fonctions du four dans la brochure jointe.

### Utilisation de la Cuisson assistée Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

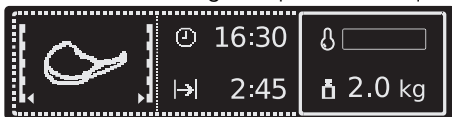
Le temps de cuisson est automatiquement déterminée par la sélection du poids.

## Exemple

1. Avec  $\nabla$  ou  $\wedge$  vous pouvez sélectionner le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée ainsi que le poids.
2. Confirmez chaque sélection avec **OK**.



3. Avec  $\nabla$  ou  $\wedge$  sélectionnez Cuisson par le poids.
4. Confirmez avec **OK**.
5. Avec  $+$  ou  $-$  réglez le poids de ce que



vous voulez cuire.

Le réglage se fait de 0,2 kg en 0,2 kg.

Le programme automatique démarre.

Dès que le programme automatique prend fin, un signal retentit.

6. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.

**i** Si le poids suggéré n'est pas modifié dans l'espace d'env. 5 secondes, le programme démarre automatiquement. Il est possible de modifier le poids à tout moment.

**i** Pour tous les programmes à base de volaille, veuillez retourner votre volaille après 30 minutes. Un conseil est affiché.

### Cuisson assistée avec Sonde à viande

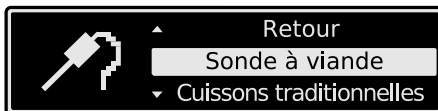
Le four s'éteint lorsque la température à coeur réglée est atteinte.

**!** Attention: N'utilisez que la Sonde à viande livrée. En cas de remplacement, veuillez n'utiliser que des pièces certifiées d'origine!

## Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec **ON**.
2. Avec  $\nabla$  ou  $\wedge$  sélectionnez le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée et le type d'aliment.
3. Confirmez à chaque fois avec **OK**.

4. Avec  $\nabla$  ou  $\wedge$  sélectionnez Sonde à viande.



5. Confirmez avec **OK**.

Un message apparaît vous indiquant que vous devez insérer la Sonde à viande.

6. Insérez Sonde à viande (cf. chapitre Sonde à viande).

Le programme automatique démarre.



Dès que le programme automatique prend fin, un signal sonore retentit.

7. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal.

8. Retirez la Sonde à viande.

**i** L'heure de fin de cuisson estimée est calculée en fonction de la quantité et de la température du four sélectionnée (min. 120°C), ainsi qu'en fonction du mode de cuisson sélectionné. Ce processus peut durer environ 30 min. et l'affichage est réactualisé en cours de cuisson. Pour le système, il est nécessaire que la Sonde à viande se trouve dans l'aliment à cuire et soit branchée dans la prise et ce pendant toute la durée de la cuisson.

**!** Attention: La Sonde à viande est chaude! Vous risquez de vous brûler en débranchant la prise et en retirant la pointe!

### Cuisson assistée avec Recettes automatiques

Tous les réglages sont fixes et ne peuvent pas être modifiés.

## Exemple

1. Avec  $\nabla$  ou  $\wedge$  vous pouvez sélectionner le point de menu Cuisson assistée, la catégorie sélectionnée ainsi que le poids.



2. Confirmez à chaque fois avec **OK**.



3. Avec **∨** ou **∧** sélectionnez Recettes automatiques.  
 4. Confirmez avec **OK**.  
 5. Le programme automatique démarre.



Dès que le programme automatique est terminé, un signal retentit.

6. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.

### Cuissons traditionnelles

Lors de l'utilisation du programme Cuissons traditionnelles les réglages initialisés (fonction du four et température) sont pris en

compte pour chaque poids, mais vous pouvez les modifier à tout moment. Cela peut être le cas si vous n'utilisez aucune Sonde à viande, si vous ne connaissez pas le poids de votre viande ou si vous n'avez aucune recette.

### Exemple

1. Avec **∨** ou **∧** sélectionnez le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée et le type d'aliment.
2. Confirmez à chaque fois avec **OK**.
3. Sélectionnez avec **∨** ou **∧** Cuissons traditionnelles.



4. Confirmez avec **OK**.

Vous vous trouvez dans la fonction du four et vous pouvez procéder aux réglages que vous souhaitez (cf. chapitre "utilisation des fonctions du four").

## Le menu fonctions du four

### Vue d'ensemble des fonctions du four


A l'aide des fonctions du four, vous pouvez régler individuellement la cuisson de vos gâteaux et de vos plats.

Fonction du four	Utilisation
<b>Chaleur tournante</b>	Pour <b>faire cuire simultanément</b> sur plusieurs voire <b>trois niveaux</b> à la fois. Sélectionnez une température inférieure de 20 à 40 °C à celle de la fonction Voûte/sole.
<b>Convection naturelle</b>	Pour <b>faire cuire</b> et <b>rôtir</b> sur <b>un seul niveau</b> .
<b>Sole pulsée</b>	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un <b>brunissage intensif et un fond croustillant</b> Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.
<b>Turbo grill</b>	Pour <b>faire rôtir</b> des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour <b>faire cuire des gratins</b> et <b>faire dorer le dessus des aliments</b> .
<b>Turbo grill + tourne-broche</b>	Pour <b>rôtir</b> des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour <b>gratiner</b>
<b>Grill</b>	Pour <b>faire griller</b> des aliments peu épais devant être placés au <b>milieu de la grille</b> et pour <b>faire des toasts</b> .

Fonction du four		Utilisation
	<b>Tournebroche</b>	Pour <b>griller</b> des aliments plats qui sont disposés <b>au milieu de la grille</b> et pour utiliser le <b>Toaster</b> .
	<b>Grill fort</b>	Pour <b>faire griller</b> des aliments peu épais en <b>grande quantité</b> et pour <b>faire des toasts</b> .
	<b>Tournebroche maxi grill</b>	Pour <b>faire griller</b> des volailles et des rôtis de grande taille.
	<b>Sole</b>	Pour <b>faire cuire</b> des gâteaux avec <b>fond croustillant</b> .
	<b>Cuisson basse température</b>	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.

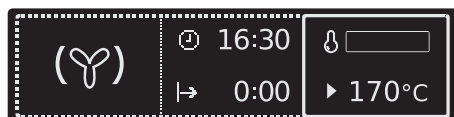
## Utilisation des fonctions du four

Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec .
2. Avec  $\vee$  ou  $\wedge$  vous pouvez sélectionner le point de menu fonction du four.
3. Confirmez avec  $\circ\kappa$ .






4. Avec  $\vee$  ou  $\wedge$  sélectionnez la fonction du four **Chaleur tournante**.
5. Confirmez avec  $\circ\kappa$ .
6. Réglez la température souhaitée avec  $+$  ou  $-$ .



7. Confirmez avec  $\circ\kappa$  ou attendez 5 secondes.

Le four commence à chauffer.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal retentit.

-  Le four commence à chauffer si
  - le symbole de la fonction du four est animé.
  - l'éclairage du four fonctionne.
  - l'élément chauffant adéquat (par exemple le ventilateur) est en fonctionnement.
-  Mis à part la température, il est possible de régler d'autres fonctions avec  (cf. chapitre fonctions supplémentaires).

## Le menu Mes Programmes


### Vue d'ensemble de Mes Programmes

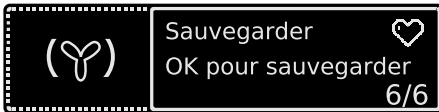
Sous-menu	Description
1- Mes Programmes 2- Mes Programmes ...	Enregistrer les réglages adéquats pour vos recettes.
Entrer nom du programme	Modifier le nom des programmes enregistrés.

-  Vous pouvez enregistrer 20 programmes.

## Utilisation de Mes Programmes

### Enregistrer un programme

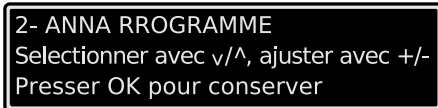
1. Sélectionnez la fonction du four ou l' Cuisson assistée au moyen de réglages souhaités.
2. Pendant ou après la fonction du four ou de l' Cuisson assistée, appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Sauvegarder" apparaisse.



3. Confirmez avec la touche **OK** le prochain emplacement de mémoire libre est s'affiche



4. Confirmez avec la touche **OK**.
5. Vous pouvez à présent nommer votre programme.  
La première lettre clignote.
6. Avec + ou - sélectionnez les lettres dont vous avez besoin dans l'ordre alphabétique




7. Avec ^ ou v vous pouvez déplacer la marque d'écriture de droite à gauche.  
La deuxième lettre clignote et vous pouvez l'adapter etc.


8. Confirmez avec **OK** une fois que vous aurez terminé de nommer de votre programme




Votre programme est enregistré.

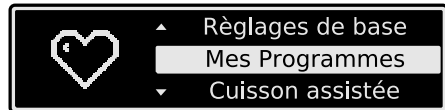
-  Les emplacements de mémoire déjà occupés peuvent à tout moment être remplacés.

Au lieu de sélectionner l'emplacement de mémoire libre suggéré, sélectionnez avec ^ ou v le programme que vous désirez remplacer.

-  les programmes du menu "Entrer nom du programme" peuvent à tout moment être renommés.


### Sélectionner un programme mémorisé

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec .
2. A l'aide des touches de direction v ou ^ sélectionnez le point de menu Mes Programmes




3. Confirmez avec **OK**.
4. A l'aide des touches de direction v ou ^ sélectionnez le programme enregistré.
5. Confirmez avec **OK**.



Le programme enregistré avec ses réglages démarre.

-  Si aucun programme n'a été enregistré, un message apparaît pour vous indiquer l'enregistrement du programme.

## Le menu nettoyage

### Vue d'ensemble du nettoyage

	Sous-menu	Description
	Pyrolyse	Nettoyez le four au moyen d'une Pyrolyse.

	Sous-menu	Description
	Assistant nettoyage	Vous rappelle avant la Pyrolyse les précautions à prendre lors de la Pyrolyse. L' Assistant nettoyage peut être mis en fonctionnement ou à l'arrêt.
	Nettoyage conseillé	Détecte lorsqu'une Pyrolyse est nécessaire et vous en informe. La Nettoyage conseillé peut être mise en fonctionnement ou à l'arrêt.

**i** Vous trouverez dans le chapitre nettoyage et entretien comment utiliser la Pyrolyse et l'Assistant nettoyage et

comment mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la Nettoyage conseillé.





## Le menu Réglages de base

### Vue d'ensemble des Réglages de base

**i** Indépendamment de l'application dans le four, il vous est possible de modifier divers réglages de base.

Il est possible de modifier les réglages que si aucune fonction du four n'est sélectionnée.

	Réglage	Affichage	Description
	Mise à l'heure	12:15	Réglage de l'heure actuelle.
	Indication du temps	- Marche	L'heure actuelle est affichée lorsque le four est en fonctionnement.
		- Arrêt	L'heure actuelle n'est pas affichée lorsque le four est à l'arrêt étant donné que l'affichage s'éteint complètement afin d'économiser de l'énergie.
	Set+Go	- Marche	Fonction Set+Go est affichée dans la fenêtre de sélection des options et peut être activée.
		- Arrêt	Fonction Set+Go n'est pas affichée dans la fenêtre de sélection des options.
	Heat+Hold	- Marche	Fonction Heat+Hold est affichée dans la fenêtre de sélection des options et peut être activée.
		- Arrêt	Fonction Heat+Hold n'est pas affichée dans la fenêtre de sélection des options.
	Prolongement du temps	- Marche - Arrêt	Mettez en fonctionnement ou à l'arrêt la fonction Prolongement du temps
	Contraste affichage	1 ..... 10	Régalez le contraste de l'écran étape par étape.
	Luminosité affichage	1 ..... 10	Régalez la luminosité de l'écran étape par étape.
	Langue	- Allemand	Sélectionnez et réglez la langue sur l'écran.
		- ....	
	Volume alarme	1 ..... 10	Régalez le volume du son des touches et des signaux sonores étape par étape.
	Tonalité touches	- Marche	Les signaux de touches confirment chaque activation de touche. Mettez en fonctionnement ou à l'arrêt les sons de touches.
		- Arrêt	

	Réglage	Affichage	Description
	Son alarme/erreur	- Marche - Arrêt	Des signaux d'alarme retentissent lorsque qu'une étape d'utilisation n'a pas été effectuée. Mettez en fonctionnement ou à l'arrêt les signaux d'alarme.
	Filtre anti-odeurs	- Marche - Arrêt	Mettez en fonctionnement ou à l'arrêt Filtre anti-odeurs
	Maintenance	ECAIA207 V03IA003 24	Indique la version du logiciel, de la configuration et la durée d'utilisation.
	Réglages usine		Annulez tous les réglages et programmations réglés en usine (également mes programmes).

- i** Entre 22 et 06 heures, l'écran diminue sa luminosité lorsque l'appareil est à l'arrêt afin d'économiser de l'énergie.

### Utilisation des Réglages de base

Exemple

- Sélectionnez avec  $\nabla$  ou  $\wedge$  le point de menu Réglages de base.
- Confirmez avec **OK**.
- Sélectionnez le réglage que vous voulez adapter avec  $\nabla$  ou  $\wedge$ .
- Confirmez avec **OK**.  
La valeur réglée actuelle apparaît sur l'affichage.



- Avec + ou -, sélectionnez la valeur souhaitée.
- Confirmez avec **OK**.  
Le réglage est modifié.

### Utilisation des Réglages de base au quotidien

#### Set+Go

La fonction Set+Go vous permet de programmer tous les réglages de la fonction du four et de démarrer celle-ci ultérieurement. Exemple d'utilisation:

Vous préparez un matin un plat et procédez à tous les réglages du four nécessaires.

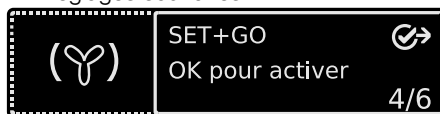
Votre enfant rentre le midi à la maison, met le plat dans le four et appuie sur une touche quelconque et le four démarre avec les réglages que vous avez effectués.


Condition:

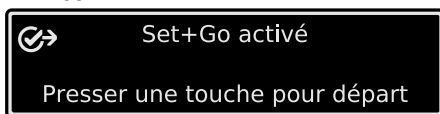
- Une durée doit être terminée

### Mise en marche de la fonction Set+Go


- Sélectionnez la fonction du four avec les réglages souhaités.



- Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Set+Go" apparaisse.
- Confirmez avec **OK**.  
La fonction Set+Go est à présent activée.



### Démarez la fonction Set+Go

- Appuyez sur une touche quelconque (à l'exception de ).  
La fonction du four sélectionnée démarre.  
Dès que la fonction du four prend fin, un signal sonore retentit.
- Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.

- i** Pendant que la fonction du four sélectionnée fonctionne avec Set+Go, le Touche verrouil est actif (cf. chapitre Touches verrouil).

- i** Set+Go peut être activé ou désactivé au moyen du menu Réglages de base.

### Heat+Hold


La fonction Heat+Hold maintient au chaud le plat que vous avez préparé pendant 30 minutes après que la cuisson ait pris fin.

Cette fonction est très utile lorsque vos invités ont du retard.

Condition pour Heat+Hold:

- La température programmée se trouve au dessus de 80°C
- Une durée doit être terminée

### Heat+Hold Mise en marche

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Heat+Hold" apparaisse.



3. Confirmez avec **OK**.  
La fonction Heat+Hold est à présent en fonctionnement.
4. Dès que la fonction du four est terminée, un signal retentit et Heat+Hold démarre.

La fonction du four réglée fonctionne à 80°C pendant 30 minutes.

Dès que les 30 minutes avec Heat+Hold se sont écoulées, le four s'éteint.

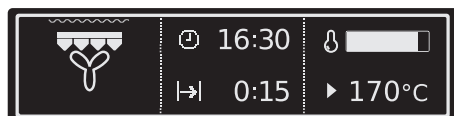
**i** Indépendamment de la fonction du four réglée, la fonction Heat+Hold reste active. Vous pouvez passer d'une fonction de four à l'autre.

**i** Heat+Hold peut être activée Règlages de base ou désactivée.

### Filtre anti-odeurs

Grâce à l'effet catalytique du filtre, la majeure partie des odeurs est éliminée.

Le Filtre anti-odeurs se met automatiquement en marche lorsqu'une cuisson (à l'exception des Programmes spéciaux) démarre.



Une fois la cuisson terminée, il s'arrête.

**i** Le Filtre anti-odeurs est désactivé à la livraison. Il peut être activé dans le menu Règlages de base.

**i** La consommation d'énergie augmente lorsque le Filtre anti-odeurs est activé.

### Prolongement du temps

Il est possible que la dernière fonction du four continue de fonctionner bien que le temps prévu soit écoulé.

Condition


- toutes les fonctions du four Durée ou Cuisson par le poids.
- aucune fonction du four avec Sonde à viande.

Le Prolongement du temps peut être activé ou désactivé dans le menu Règlages de base.

### Activez la Prolongement du temps

La fonction du four est terminée.

Un signal retentit et un message apparaît.

1. Appuyez sur une touche quelconque.
2. Le message du Prolongement du temps apparaît pendant env. 5 minutes.
3. Activez avec  Prolongement du temps.
4. Réglez la durée du Prolongement du temps avec + ou -.
5. Démarrez le Prolongement du temps avec **OK** ou laissez-le démarrer automatiquement après 5 secondes.






Les réglages de la fonction du four avec la nouvelle durée s'affichent.

**i** La marche à suivre est la même que celle pour une fonction normale du four. Il est toujours possible de régler le Prolongement du temps.

**i** Si le Filtre anti-odeurs est désactivé dans le menu Règlages de base, il s'allume automatiquement lors de la cuisson une fois qu'il a atteint 100 heures de fonctionnement afin qu'il se nettoie automatiquement.

### Fonctions supplémentaires


Votre four dispose des fonctions supplémentaires suivantes :

- Minuteur 
- Durée 
- Fin 
- Touches verrouil 
- Securite enfant
- Déconnexion automatique
- Sonde à viande 

## Minuteur

Pour régler une courte durée. Une fois écoutée, un signal retentit.

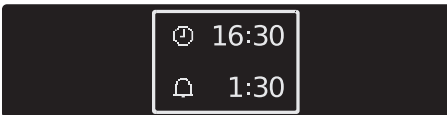
Cette fonction n'a aucune influence sur le fonctionnement du four.

1. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Minuteur" apparaisse.




Au moyen de la touche + ou – vous pouvez régler la durée que vous souhaitez (max. 2 heures 30 minutes).


2. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.  
Le dernier point de menu que vous avez visionné et le temps résiduel s'affichent.



Une fois que 10% du temps est écoulé, un court signal sonore retentit.

Une fois le temps écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et un message apparaît.

3. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal (à l'exception de ).

 La Minuteur reste activée, même si vous changez de fonction ou si vous mettez à l'arrêt l'appareil.


## Durée ou Fin

### Durée

Pour régler la durée de cuisson.

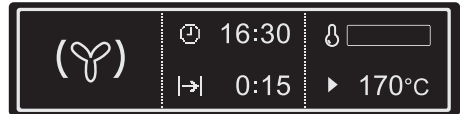
### Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Durée/Fin" apparaisse.





3. A l'aide de + ou – vous pouvez régler la durée de cuisson souhaitée ou l'heure de fin (max. 23 heures 59 minutes).
4. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.  
Les réglages de la fonction du four sélectionnée s'affichent avec la durée de cuisson ou l'heure de fin.






Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et un message apparaît.



Le four s'éteint.

5. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore (à l'exception de ).



 Indépendamment de la fonction du four sélectionnée, la durée fixée est maintenue. Vous avez la possibilité de passer d'une fonction du four à une autre.  
Condition: La fonction du four, qui est modifiée, ne dispose pas d'une durée fixe.


 Si la Sonde à viande est utilisée Durée  ou Fin  n'est pas possible.

## Utilisation de la chaleur résiduelle en association avec les fonctions de l'heure Durée et Fin

Lorsque vous utilisez les fonctions de l'heure Durée  et Fin , le four met les éléments chauffants hors tension dès que 90% de la durée sélectionnée ou calculée est écoulée. La chaleur résiduelle est utilisée pour poursuivre le processus de cuisson jusqu'au terme du temps de cuisson sélectionné (de 3 à 20 min.)

## Durée et Fin combinées

 Durée  et Fin  peuvent être utilisés en même temps pour un départ différé avec arrêt automatique.

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Durée/Fin" apparaisse.

- Au moyen de la fonction Durée  $\rightarrow$  réglez le temps de cuisson nécessaire à la préparation, par exemple: 1 heure.



- Confirmez avec **OK**.
- Au moyen de la fonction Fin  $\rightarrow$  réglez l'heure à laquelle la cuisson du plat doit se terminer, par exemple: 14:05 Uhr.
- Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.

La fonction du four sélectionné est restée affichée pendant quelques secondes avec la durée de cuisson réglée et l'heure de fin de cuisson.



Un message apparaît lorsque le programme démarre.

Votre four est programmé  
et démarrera à 13:05.

## Touches verrouil

Le verrouillage des touches permet d'éviter que les fonctions réglées ne soient pas déréglées par inadvertance.

### Mise en marche du Touches verrouil

- Sélectionnez la fonction du four.
- Appuyez autant de fois sur la touche  $\mathcal{E}$  jusqu'à ce que la fenêtre "Touches verrouil" apparaisse.



- Confirmez avec **OK**.
- Le Touches verrouil est maintenant activé.

### Arrêt du Touches verrouil

- Appuyez sur la touche  $\mathcal{E}$ .
- Confirmez avec **OK**.

**i** Le Touches verrouil protège contre un arrêt par inadvertance.

Une fois l'appareil mis à l'arrêt, le Touches verrouil est automatiquement désactivé.

## Securite enfant du four

Dès que le Securite enfant est activé, il n'est plus possible de faire fonctionner l'appareil.

### Activer le Securite enfant

Aucune fonction ne doit être sélectionnée.

- Appuyez en même temps sur la touche  $\mathcal{E}$  et — jusqu'à ce que le message apparaisse.

Le Securite enfant est à présent en marche.

### Désactiver le Securite enfant

- Appuyez en même temps sur la touche  $\mathcal{E}$  et — jusqu'à ce que le message disparaisse.

Le Securite enfant est à présent désactivé et le four peut fonctionner à nouveau.

## Déconnexion automatique du four

**i** Si le four n'est pas mis hors-service après un certain temps ou si la température n'a pas été modifiée, un système de déconnexion de sécurité arrête le four.

## Le four se met à l'arrêt lorsque la température de celui-ci a atteint:

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures
250 - max°C	Après	3 heures

## Remise en marche après un arrêt automatique

Appuyez sur la touche **OK**.

## Sonde à viande

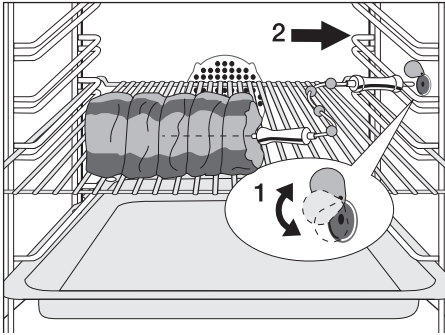
Le four s'arrête lorsque la température à coeur que vous avez réglée est atteinte.

**!** **Attention:** Vous ne pouvez utiliser que la Sonde à viande qui vous a été livrée avec l'appareil! Si vous deviez la remplacer, n'utilisez que des pièces certifiées d'origine!



## Sonde à viande-Réglage de la température à cœur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec ①.



2. Insérez la pointe de la Sonde à viande si possible entièrement dans votre viande afin que la pointe se trouve au centre de votre viande.
3. Branchez Sonde à viande la broche dans la prise se trouvant sur la paroi du four.

La fenêtre "Sonde à viande" s'affiche.



4. Réglez la température à cœur souhaitée dans l'espace de 5 secondes avec + ou -.
5. Confirmez la température à cœur réglée avec **OK**.
6. Sélectionnez la fonction du four.

Le menu de la fonction du four s'affiche.




7. Si nécessaire, réglez la température du four.
- i** L'heure de fin de cuisson estimée est calculée en fonction de la quantité et de

la température du four sélectionnée (min. 120°C), ainsi qu'en fonction du mode de cuisson sélectionné. Ce processus peut durer environ 30 min. et l'affichage est réactualisé en cours de cuisson. Pour le système, il est nécessaire que la Sonde à viande se trouve dans l'aliment à cuire et soit branchée dans la prise et ce pendant toute la durée de la cuisson.

Dès que la température à cœur réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

8. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal.

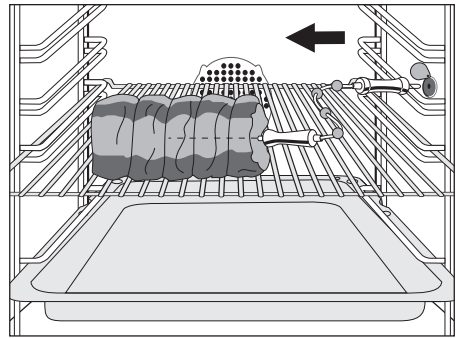
**i** La Sonde à viande peut également être utilisée si une fonction du four a déjà été sélectionnée.

Afin de modifier ultérieurement la température à cœur, appuyez sur la touche .

**i** La température à cœur est affichée à partir de 30°C.

## Retirez Sonde à viande

**! Attention:** La Sonde à viande est chaude! Vous risquez de vous brûler en retirant la broche et la pointe!



1. Retirez broche de la Sonde à viande de la prise et sortez votre plat du four.
2. Mettez à l'arrêt l'appareil.

## Nettoyage et entretien

**! Avertissement :** Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidit.

**Avertissement :** Pour des raisons de sécurité, **ne pas** nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à jets de vapeur ou à haute pression.

**Attention : Ne pas utiliser de poudre à récurer, d'outil de nettoyage coupant ou de tampon à récurer.**

**Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou de grattoirs en métal coupants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci risquant de rayer la surface, ce qui pourrait ensuite briser le verre.**

## Extérieur de l'appareil

- Essuyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les surfaces en métal, utiliser les produits d'entretien spéciaux courants.
- Veuillez ne pas utiliser de produits décapants ou d'éponges abrasives.

## Intérieur du four

**!** **Avertissement :** Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.

**i** Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La fonction Pyrolyse peut provoquer des décolorations de l'émail.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement lors de l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.

**i** En cas de salissures importantes, utilisez la fonction Pyrolyse pour nettoyer le four.

## Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

## Filtre à graisse

1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à

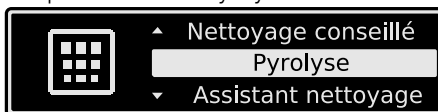
laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

## Pyrolyse

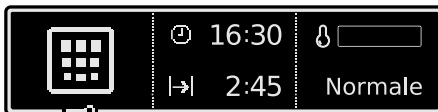
**!** **Avertissement:** Le four est très chaud durant ce processus. Veuillez tenir les enfants à distance.

**!** **Attention!** Afin de procéder à une pyrolyse, assurez-vous que toutes les pièces mobiles (équipement et ustensiles) aient été retirés du four, y compris la grille.

1. Éliminez au préalable le plus gros des salissures manuellement.
2. Au moyen de  $\nabla$  ou  $\wedge$  sélectionnez le point de menu nettoyage.
3. Confirmez avec **OK**.
4. Au moyen de  $\nabla$  ou  $\wedge$  sélectionnez le point de menu Pyrolyse.



5. Confirmez avec **OK**.



6. Au moyen de **+** ou **-** sélectionnez la durée de la pyrolyse.
  - Eco pour une salissure faible (durée 2:15).
  - Normale pour une salissure normale (durée 2:45).
  - Renforcée pour une salissure importante (durée 3:15).

La durée Durée  $\rightarrow$  s'affiche.

La pyrolyse commence.

**i** Ne pas ouvrir la porte du four en phase de préchauffage sinon la procédure est avortée.

**i** L'éclairage du four est hors-service. La porte se verrouille à partir d'une certaine température.

## Modification du temps de fin d'une pyrolyse

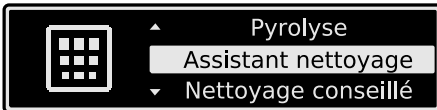
L'heure d'arrêt de la pyrolyse peut être différée à l'aide de la fonction Horloge dans les 2 minutes suivant le paramétrage Fin →].

## Assistant nettoyage

**i** Avant la Pyrolyse l'Assistant nettoyage vous rappelle les précautions à prendre lors de la Pyrolyse.

### Mettre en fonctionnement / à l'arrêt l'Assistant nettoyage

1. Avec  $\nabla$  ou  $\wedge$  vous pouvez sélectionner le point de menu nettoyage.
2. Confirmez avec **OK**.
3. Avec  $\nabla$  ou  $\wedge$  sélectionnez le point de menu Assistant nettoyage.

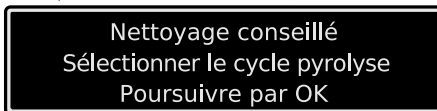


4. Mettez en fonctionnement ou à l'arrêt Assistant nettoyage. avec  $-$  ou  $+$



## Nettoyage conseillé

La Nettoyage conseillé reconnaît à quel moment une pyrolyse est nécessaire et vous l'indique.

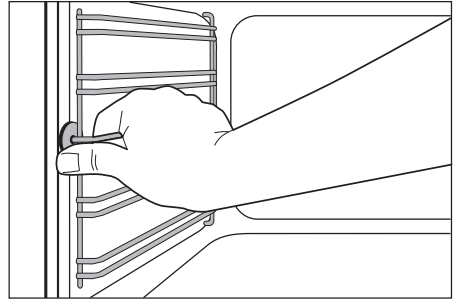


**i** La Nettoyage conseillé est active ou désactivée en fonction de l'Assistant nettoyage. (cf. chapitre "Assistant nettoyage").

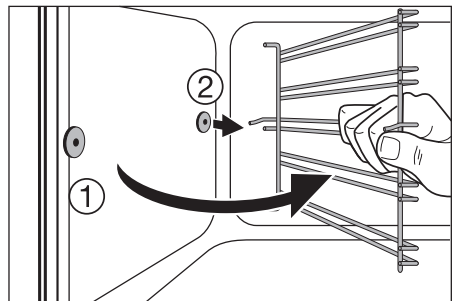
## Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

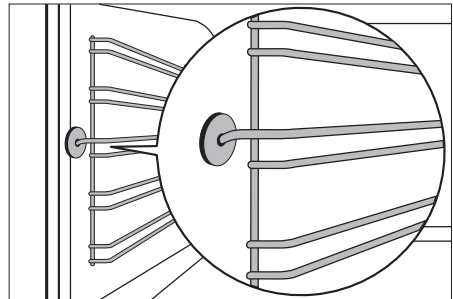
## Enlever un gradin fil



Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)

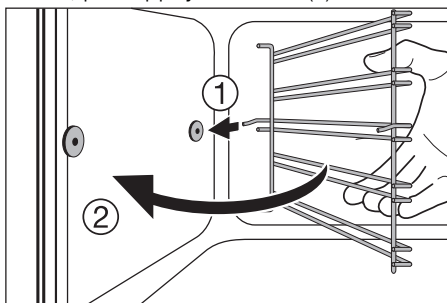


## Mettre en place le gradin fil



**i Important!** Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!

Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).

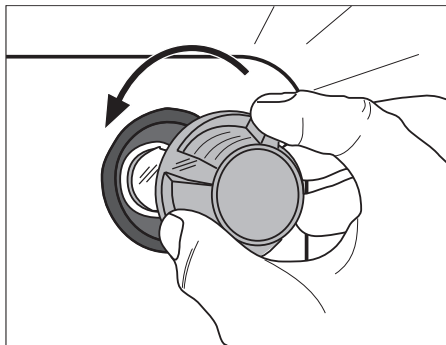


## Eclairage du four

- ⚠ Avertissement :** Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :
- Mettez le four hors service !
  - Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

**i** Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et le verre de protection.

## Remplacer la lampe du four / nettoyer le verre de protection



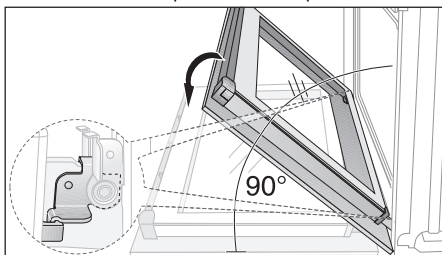
1. Enlever le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire :  
**remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
3. Remettre le verre de protection en place.

## Porte du four

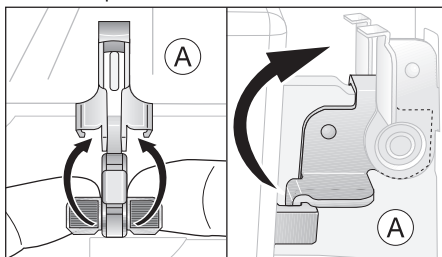
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la portedu four.

### Décrochage de la porte du four

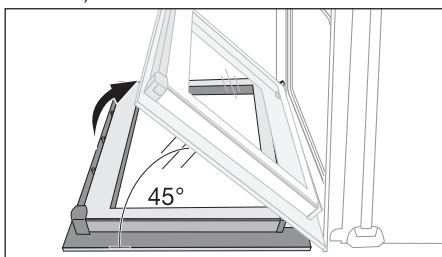
1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les deux** charnières de la porte.

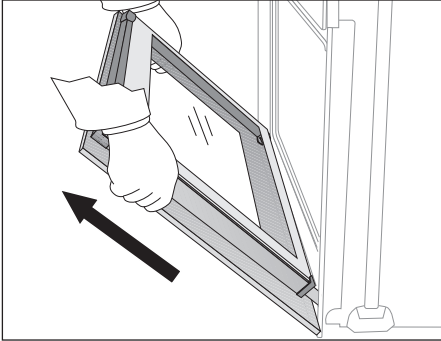


3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en

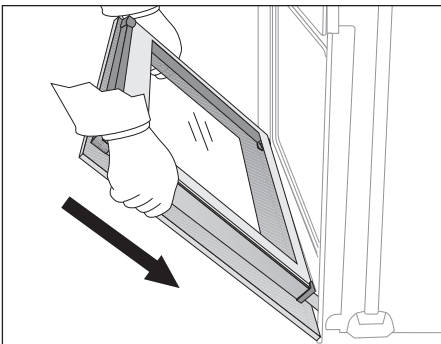
oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).



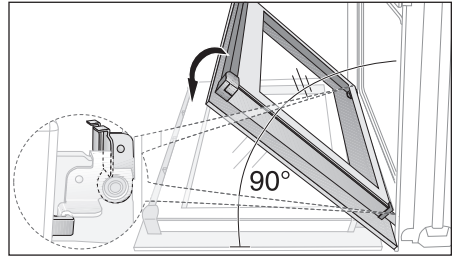
**i** Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

### Accrochage de la porte du four

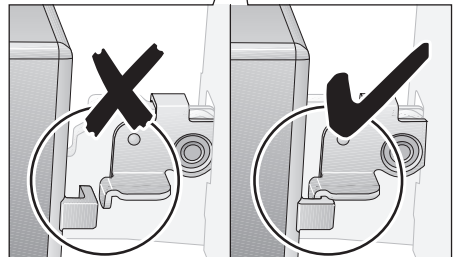
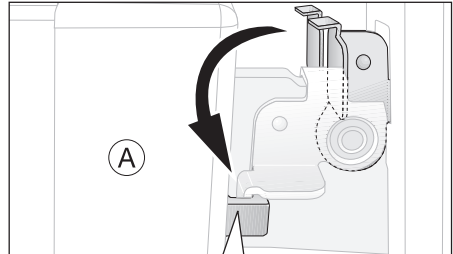
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°. Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



4. Fermez la porte du four

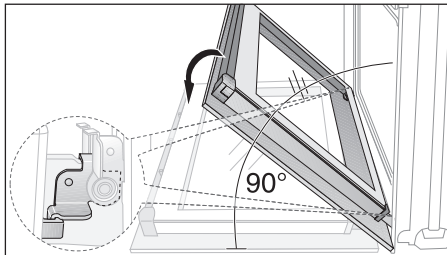
### Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de quatre vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.

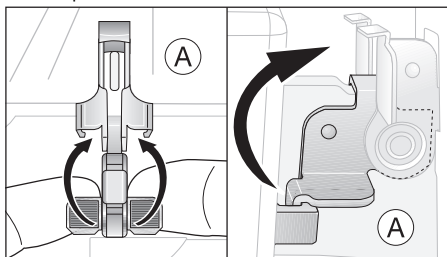
**!** **Attention !** Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

## Démontage des vitres de la porte

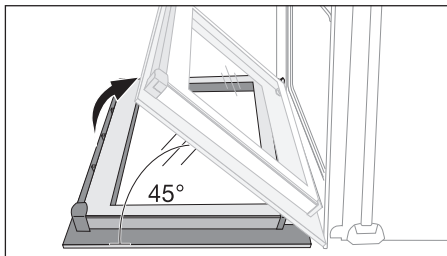
1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les deux** charnières de la porte.

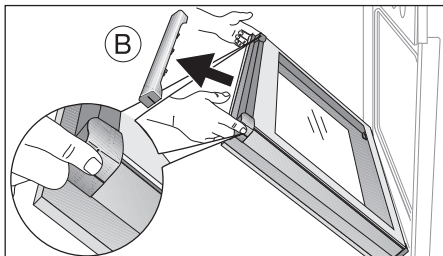


3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).

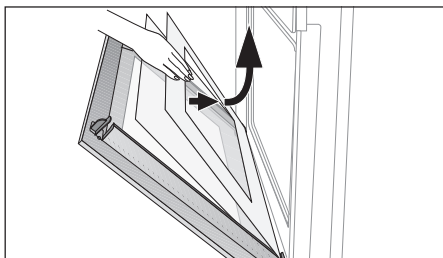


4. Saisissez des deux côtés de la porte le support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.

Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



5. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

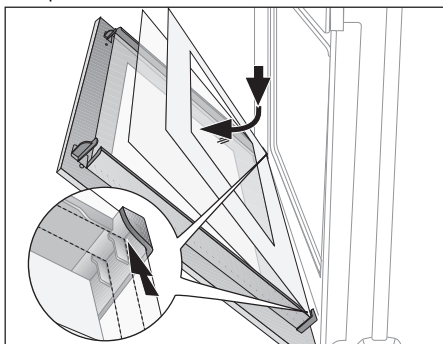


## Nettoyage des vitres de la porte

Lavez les vitres de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer soigneusement.

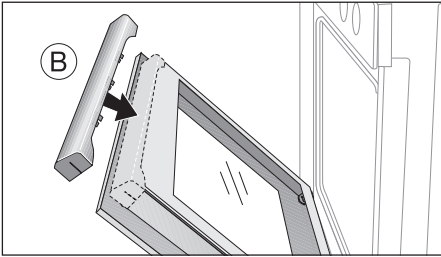
## Montage des vitres de la porte

1. Insérez les vitres de la porte l'une après l'autre, en procédant en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-les.

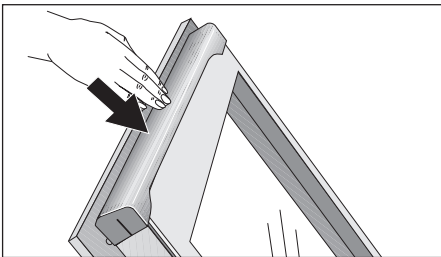
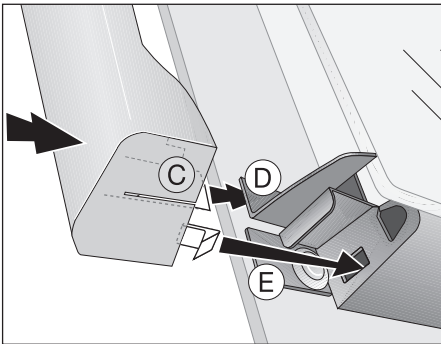


- i** Insérez d'abord les deux plus petites vitres, et la plus grande en dernier lieu.
2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position

d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.

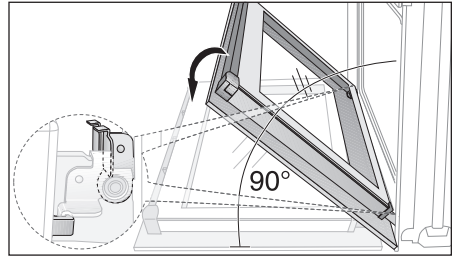


**i** Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).

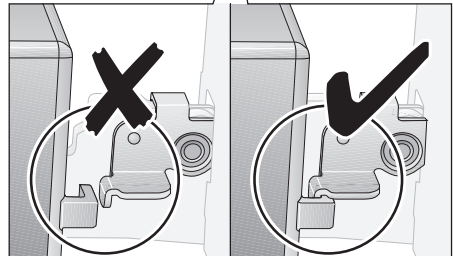
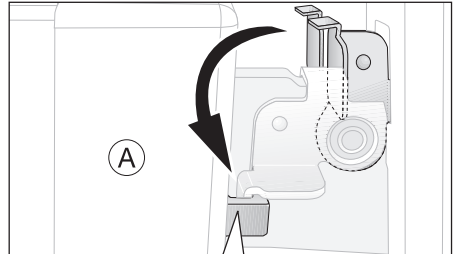


La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.

3. Ouvrez complètement la porte du four.



4. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine..



5. Fermez la porte du four

## Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas branché	Branchez le four
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	Le fusible de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Vérifiez le fusible. S'il se redéclenche plusieurs fois, contactez un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule
La pyrolyse ne fonctionne pas (l'horloge affiche "C1")	La grille/le tiroir à ustensiles n'ont pas été retirés	Enlevez la grille/le tiroir à ustensiles
La touche F11 apparaît sur la minuterie	La sonde à viande a subi un court-circuit ou la tige de la sonde à viande n'est pas bien fixée dans la fiche.	Enfoncer la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située dans la paroi latérale du four.
L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus	Erreur électronique	Désactivez puis réactivez l'appareil par l'intermédiaire du fusible domestique ou du disjoncteur dans le boîtier du fusible. Si les messages réapparaissent, adressez-vous au service après-vente
Le tournebroche ne tourne pas.	La fonction du four correspondante n'a pas été sélectionnée.	Sélectionnez la fonction du four associée au fonctionnement du tournebroche.
	Le tournebroche n'est pas installé correctement.	Poussez le tournebroche jusqu'à ce qu'il s'encliquette.

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**

**⚠ Avertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

**i** En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

**i Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:**

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur

la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.



## Instructions d'installation

L'utilisation de liteaux calorifuges n'est pas autorisée pour les cuisinières et fours à pyrolyse, si la niche est pourvue d'une paroi arrière et d'un fond fermé.

Cependant, si le fond est raccourci d'au moins 20 mm et qu'une ventilation du socle est assurée dans la même section transversale, un tel montage est possible.

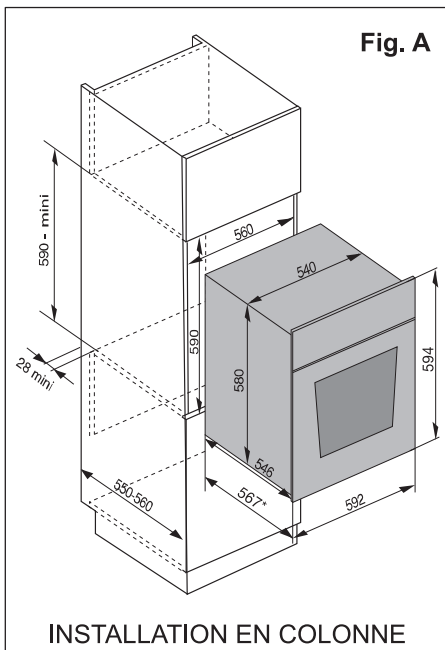
### Mise en place de l'appareil

**⚠ Avertissement :** Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif **de professionnels qualifiés**.

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement:..



La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

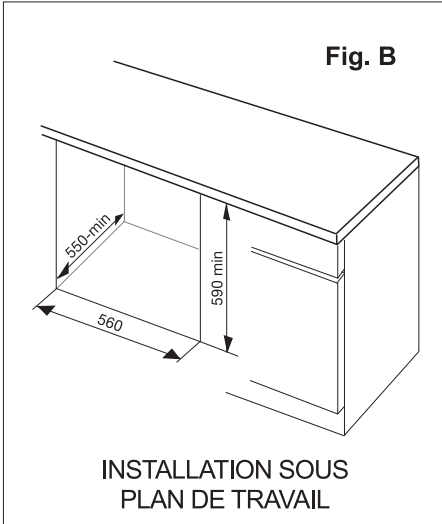
Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (fig. A ou B) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc.) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble ouvert à l'arrière, comme indiqué en fig. A.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (fig. B), l'arrière du meuble peut être ouvert ou fermé, mais une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au-dessus du ca-

dre, à l'arrière du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).



- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

### Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de:  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ .

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur. 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). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

### Raccordement électrique



Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur.

(Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/ Phase = fil marron).

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).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible: 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

### Avant de procéder au branchement vérifiez que:

- les lignes d'alimentation sont en bon état.

## Protection de l'environnement

---



### Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containers prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



### Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



**Avertissement :** Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

**Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.**

## Garantie/Si vous devez nous contacter

### Garantie

#### France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

#### Si vous devez nous contacter

#### Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

**Info Conso Electrolux** est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

#### AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

#### APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'enga-

gement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

### Info Conso

 **Electrolux**



**BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX**  
**Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)**  
**Fax : 03 44 62 21 54**

**E-MAIL : [info.conso@electrolux.fr](mailto:info.conso@electrolux.fr)**

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

#### Pour toute autre question :




**Centre Contact Consommateurs**  
**BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX**  
**Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)**  
**E-MAIL : [ehp.consommateur@electrolux.fr](mailto:ehp.consommateur@electrolux.fr)**

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

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

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Straße 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	<a href="http://www.electrolux.fr">www.electrolux.fr</a>	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki

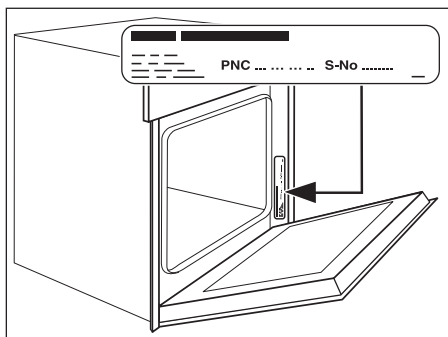
		
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratisla- va
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

## Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)  
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle .....

PNC : .....

S-No : .....



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

[www.electrolux-arthurmartin.fr](http://www.electrolux-arthurmartin.fr)