



Thinking of you
Electrolux



EOC5941A0

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	16
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	17
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	18
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	19
11. CONSEILS UTILES	21
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	36
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	39

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.

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.
- 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.

- 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).

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
- Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) 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 antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont

décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

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

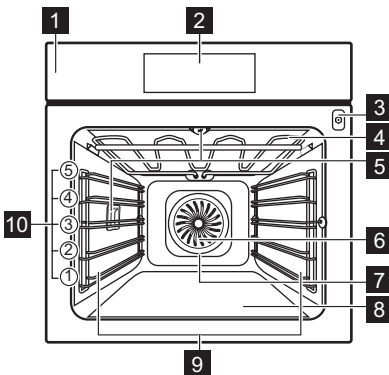


AVERTISSEMENT

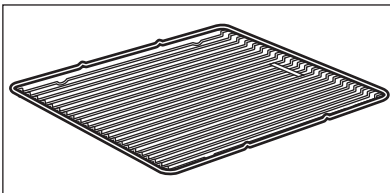
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

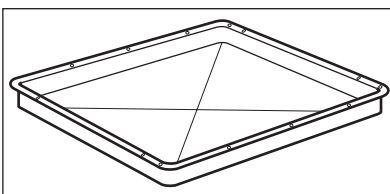


- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Résistance de la paroi arrière
- 8 Sole
- 9 Support de grille amovible
- 10 Position des grilles



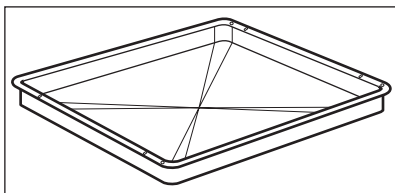
Grille métallique

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



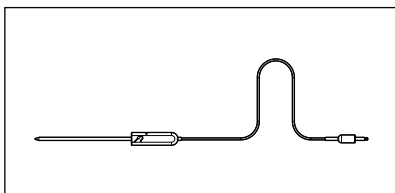
Plateau de cuisson

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.



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.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

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



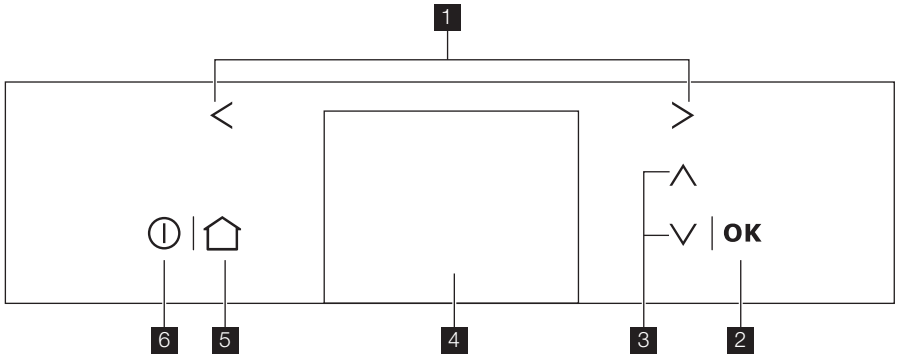
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Premier branchement





Lorsque vous branchez l'appareil sur le secteur pour la première fois, un message d'accueil s'affiche. Vous devez ensuite sélectionner la langue (uniquement lors du premier branchement), la date et l'heure. Appuyez sur la touche **^** ou **v** pour ajuster les réglages. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

5. BANDEAU DE COMMANDE

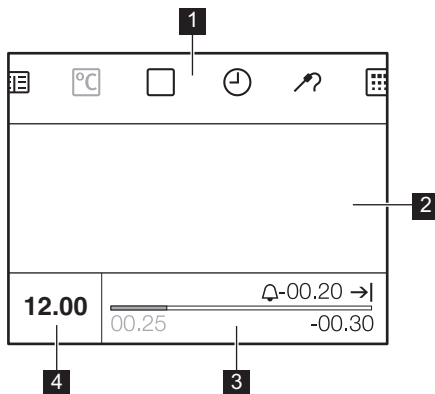
5.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

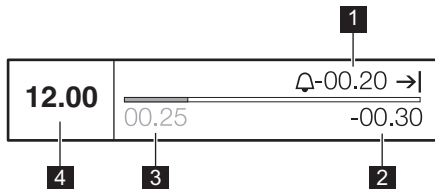
Nu- mé- ro	Touche sensiti- ve	Fonction	Commentaire
1		Droite, Gauche	Pour se déplacer dans le menu principal.
2	OK	OK	Pour confirmer ou démarrer la fonction souhaitée.
3		Bas, Haut	Pour se déplacer dans les sous-menus et y sélectionner les réglages. Pour régler les valeurs : <ul style="list-style-type: none"> Progressivement : Appuyez une fois sur la touche sensitive. Rapidement : Maintenez l'appui sur la touche sensitive.
4	-	Affichage	Il affiche les réglages actuels de l'appareil.
5		Accueil	Pour annuler la sélection et revenir au menu principal.
6		Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.

5.2 Affichage



	Zone	Commentaire
1	Zone du menu principal	Elle affiche les éléments du menu principal.
2	Zone de contenu principale	Elle peut afficher : <ul style="list-style-type: none"> • Le nom et le symbole du mode de cuisson • Le nom et le symbole du programme automatique • La ou les température(s) • Le statut de la sonde à viande • Un texte d'aide • Le jour (uniquement lorsque l'appareil est éteint) • La date
3	Zone des fonctions de l'horloge	Elle peut afficher : <ul style="list-style-type: none"> • Des informations relatives au temps pour les fonctions de l'horloge • Un voyant de progression temporelle
4	Zone de l'heure	Elle affiche l'heure actuelle.

Zone des fonctions de l'horloge et de l'heure



- 1 Minuteur
- 2 Durée
- 3 Voyant de progression temporelle et valeur du minuteur
- 4 Heure

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le **mode de réglage manuel** : pour régler manuellement un mode de cuisson,

la température et la durée de cuisson

- les **programmes automatiques (recettes)** : pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner











6.1 Présentation des menus

Menu principal



Symbole	Élément de menu	Description
	Modes	Contient une liste des modes de cuisson.
	Minuteurs	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
	Sonde à viande	Pour paramétrer les réglages de la sonde à viande.
	Nettoyage	Contient les fonctions de nettoyage.
	Réglages de base	Pour paramétrer d'autres réglages.
	Mes Programmes	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
	Recettes	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
	Température	Il affiche les réglages de l'appareil.

Sous-menu pour : **Modes de cuisson**


Mode de cuisson	Description
	Chaleur tournante Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement. Cette fonction peut être utilisée avec la Convection naturelle .
	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 .
	Cuisson basse température Pour cuire des rôtis maigres et tendres.

Mode de cuisson	Description
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
 Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Grill	Pour griller des aliments peu épais au centre du grill. Pour faire griller du pain.
 Grill fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
 Maintien au chaud	Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
 Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.
 Chauffe plats	Pour préchauffer une assiette avant de servir.



Sous-menus pour : **Minuteurs**

Symbole	Sous-menu
→	Durée de cuisson
→	Début de cuisson
→	Fin de cuisson
	Set+Go
	Temps écoulé
	Minuteur











Sous-menus pour : **Sonde à viande**

Symbole	Sous-menu
	Temp. à cœur 60°



Sous-menus pour : Nettoyage

Symbole	Sous-menu	Description
	Pyrolyse	Démarre le nettoyage par pyrolyse.
	Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.























































Sous-menus pour : Réglages de base





















Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Pour régler l'heure sur l'horloge.
	Régler la date	Pour régler la date.
	Maintien au Chaud	Pour activer et désactiver la fonction Maintien au Chaud .
	Prolongement de la durée de cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la durée de cuisson .
	Sélectionner la langue	Pour sélectionner la langue de l'affichage.
	Tonalité pour les alarmes	Active et désactive la tonalité des alarmes.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Valeur Maximale	Pour définir l'endroit où la valeur maximale s'affichera dans les zones de température et de l'heure.
	Défiler de bas en haut	Pour définir si ^ sera utilisé pour faire défiler la liste vers le haut ou pour accéder à l'élément supérieur.
	Réglages usines	Pour revenir aux réglages usine (concerne également Mes Programmes).


Sous-menus pour : Mes Programmes


Symbole	Sous-menu
	Ajouter un nouveau programme
	Noms des programmes sauvegardés


Sous-menus pour : Recettes

Symbole	Sous-menu	Plat
	Viande blanche	Rôti de porc  Filet mignon de porc  Jarret de porc  Palette de porc  Rôti de veau 
	Boeuf/Gibier/Agneau	Jarret de veau  Ossobuco  Paupiettes de veau  Pâté à la viande 
	Boeuf/Gibier/Agneau	Filet de boeuf  <ul style="list-style-type: none"> • bleu • saignant • bien cuit Boeuf basse température  <ul style="list-style-type: none"> • bleu • saignant • bien cuit Rôti de boeuf  Boeuf mariné  Filet mignon de gibier  Rôti de gibier 
	Volaille	Lapin  Lapin à la moutarde  Sanglier  Rôti d'agneau  Epaule d'agneau  Gigot d'agneau 
	Volaille	Volaille entière  Dinde entière  Canard entier  Oie entière  Filets de volaille 
	Poisson	Cuisses de volaille  Coq au vin  Canard à l'orange  Paupiettes de volaille 
	Poisson	Poisson entier  Filets de poisson  Morue/Stockfish  Poisson en croûte de sel 
	Cake	Encornets farcis  Poisson à la vapeur  Brandade 
	Cake	Kugelhof  Savarin  Brownies  Madeleines, muffins  Tarte aux pommes  Gâteau aux carottes  Gâteau aux amandes  Tarte aux fruits 

Symbole	Sous-menu	Plat	
	Pizza/Tarte/Pain	Sole pulsée  Tarte à l'oignon  Quiche lorraine  Quiche au chèvre  Tarte au fromage 	Feuilleté au fromage  Pain blanc  Pain de campagne  Gâteau russe 
	Ragoût/Gratins	Lasagnes  Cannelloni  Gratin de pommes de terre  Moussaka 	Gratin de pâtes  Gratin d'endives  Ragoût  Potée 
	Plats préparés	Pizza surgelée Pizza épaisse surgelées Pizza fraîche Parts de pizza surgelées Frites Potatoes/Pomme quartier Pomme de terre sautées	Pain/Petits pains Pain/Petits pains surgelés Tourte aux fruits surgelée Filets de poisson surgelés Ailes de volaille Lasagnes surgelées


 Recettes utilisant la fonction Recette automatique

 Recettes utilisant la fonction Sonde à viande

 Recettes utilisant la fonction Cuisson par le poids

6.2 Fonctionnement des menus


1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner l'élément du menu.
3. Appuyez sur ^ ou v pour vous déplacer dans le sous-menu. Appuyez sur **OK** pour confirmer.



Pour revenir au menu précédent, appuyez sur .

6.3 Activation d'un mode de cuisson


1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur la touche ^ ou v pour sélectionner le mode de cuisson. Appuyez sur **OK**.

3. Appuyez sur la touche ^ ou v pour régler la température. Appuyez sur **OK**. Si vous ne réglez pas la température, l'appareil démarre à la température prédéfinie.

 Lorsque vous activez un mode de cuisson, la température à l'intérieur de l'appareil s'affiche en jaune et la température réglée s'affiche en blanc.

 Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

6.4 Affichage de la température

Appuyez sur < ou > pour accéder au menu Température .

6.5 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez l'appareil, un message s'affiche, indiquant que la température diminue à l'intérieur de l'appareil. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir des aliments au chaud.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

Symbole	Fonction	Description
⌂	Durée de cuisson	Pour régler un décompte.
⌂→	Début de cuisson	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'allume.
→⌂	Fin de cuisson	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
⌂→	Set+Go	Pour définir les paramètres du mode de cuisson et l'activer ultérieurement.
⌚	Temps écoulé	Pour régler un minuteur de durée de fonctionnement. Il indique la durée pendant laquelle l'appareil fonctionne. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
🔔	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Accédez au menu Modes et sélectionnez un mode de cuisson et une température.
2. Accédez au menu Minuteurs et réglez la fonction de l'horloge.
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la durée nécessaire. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque la fonction de l'horloge se termine, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint. Les couleurs de l'affichage changent et le symbole de la fonction de l'horloge clignote.

4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

i Lorsque vous utilisez la sonde à viande, les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas.

i Vous pouvez régler la fonction Minuteur que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour régler la fonction Minuteur lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur la touche \wedge ou \vee pour régler la durée nécessaire. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
La fonction Minuteur reste activée même lorsque vous éteignez l'appareil.

7.1 Set+Go

Sélectionnez le mode de cuisson et la température. Dans le menu Minuteurs, sélectionnez la fonction Set+Go et appuyez sur **OK**. L'appareil est en mode veille. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive pour lancer le mode cuisson sélectionné.

7.2 Maintien au Chaud

i Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu Réglages de base.

La fonction Maintien au Chaud conserve les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

i Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction Durée est activée.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.
La fonction Maintien au Chaud fonctionne pendant 30 minutes et reste activée si vous modifiez le mode de cuisson.

7.3 Prolongement de la durée de cuisson



Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu Réglages de base .

La fonction Prolongement de la durée de cuisson permet de prolonger le mode de

cuisson une fois la durée programmée écoulée.

- Elle peut être appliquée à tous les modes de cuisson utilisant les fonctions Durée ou Cuisson par le poids .
- Elle ne peut pas être appliquée aux modes de cuisson utilisant la sonde à viande.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques offrent des paramètres de cuisson optimaux pour chaque type de viande ou d'autres recettes.

- Programmes pour la cuisson de la viande avec la fonction Cuisson par le poids (menu Recettes)
- Programmes pour la cuisson de la viande avec la fonction Sonde à viande (menu Recettes)
- Recette automatique (menu Recettes)

8.1 Recettes avec la fonction Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement la durée de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Recettes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez la catégorie, puis le plat. Appuyez sur **OK**.
4. Sélectionnez la fonction Cuisson par le poids . Appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le poids des aliments. Appuyez sur **OK**.

Le programme automatique démarre. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

8.2 Recettes avec la fonction Recette automatique

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les re-

cettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Recettes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez la catégorie, puis le plat. Appuyez sur **OK**.
4. Sélectionnez la fonction Recette automatique . Appuyez sur **OK**.

8.3 Recettes avec la fonction Sonde à viande

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Recettes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez la catégorie, puis le plat. Appuyez sur **OK**.
4. Sélectionnez la fonction Sonde à viande .
5. Appuyez sur **OK**.
6. Mettez en place la sonde à viande.

À la fin du programme de cuisson, un signal sonore retentit.

Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

7. Retirez la sonde à viande.



Lorsque vous sélectionnez l'option Réglage manuel , les réglages automatiques s'affichent mais vous pouvez les modifier.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

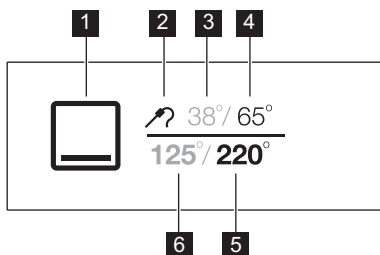
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à cœur des aliments. Lorsque la viande atteint la température sélectionnée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Vous devez régler deux températures

- La température du four
 - La température à cœur des aliments
- La température du four et la température à cœur des aliments s'affichent.



- 1 Mode de cuisson
- 2 Voyant de la sonde à viande
- 3 Température à cœur des aliments
- 4 Température à cœur des aliments réglée
- 5 Température à l'intérieur de l'appareil réglée
- 6 Température à l'intérieur de l'appareil

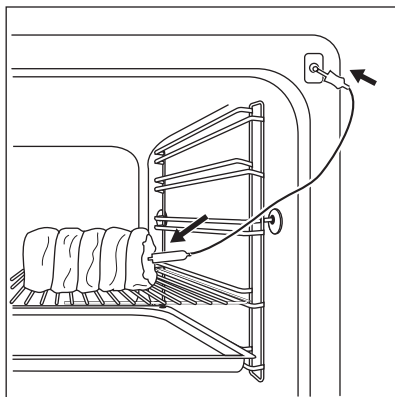


Lorsque l'appareil fonctionne à la température sélectionnée, les températures actuelles disparaissent.



Utilisez uniquement la sonde à viande fournie et des pièces de rechange d'origine.

1. Allumez l'appareil.
2. Introduisez la pointe de la sonde à viande au centre de la viande.



3. Branchez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.
Le menu de la Sonde à viande s'affiche.
4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Accédez au menu Modes .
6. Appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.



Durant la cuisson, la pointe de la sonde à viande doit rester dans la viande et la fiche doit être branchée dans la prise.

7. Lorsque les aliments atteignent la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit. Le mode de cuisson se désactive.
Appuyez une touche sensible pour arrêter le signal sonore.



AVERTISSEMENT

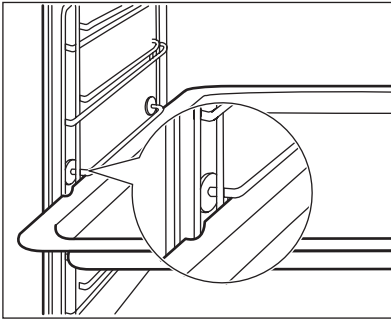
Soyez prudent lorsque vous retirez la pointe et la fiche de la sonde à viande car elle est très chaude. Risque de brûlure !

8. Débranchez la fiche de la sonde à viande de la prise puis sortez la viande du four.
9. Éteignez l'appareil.

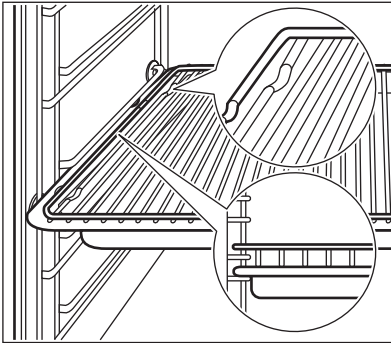


Pour les programmes de cuisson de la viande utilisant la sonde à viande, reportez-vous au menu Recettes .

9.2 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 Menu

Mes Programmes Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés : la durée, la température ou le mode de cuisson.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson, une température et une durée ou un programme automatique à partir du menu Recettes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez le menu Mes Programmes .
4. Appuyez sur \wedge ou \vee pour sélectionner l'option Ajouter un nouveau programme . Appuyez sur **OK**. L'affichage propose un nom possible pour le programme.
5. Appuyez sur la touche \wedge ou \vee pour sélectionner la lettre ou le chiffre. Appuyez sur **OK**.
6. Pour supprimer le dernier symbole, appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir l'option Supprimer . Appuyez sur **OK**.
7. Répétez l'étape 5 autant de fois que nécessaire pour créer le nom du programme.
8. Appuyez sur \wedge ou \vee pour sélectionner l'option Sauvegarder . Appuyez sur **OK**.



Si la mémoire est pleine, supprimez certaines entrées du menu.



Pour modifier le nom d'un programme, utilisez l'option Renommer . Reportez-vous à la section « Enregistrement d'un programme ».

Activation du programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Mes Programmes . Appuyez sur **OK**.
3. Sélectionnez le nom du programme. Appuyez sur **OK**.
4. Sélectionnez l'option Démarrer . Appuyez sur **OK**.

10.2 Touches verrouil

La fonction Touches verrouil permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Activation de la fonction Touches verrouil

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez simultanément sur \wedge et **OK**. Un message s'affiche.

La fonction Touches verrouil est activée.

Désactivation de la fonction Touches verrouil

1. Appuyez simultanément sur \wedge et **OK**.

La fonction Touches verrouil est désactivée.



Si vous éteignez l'appareil, la fonction Touches verrouil se désactive.

10.3 Sécurité enfant

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

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfant

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur \wedge et **OK** jusqu'à ce qu'un message s'affiche.



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

10.4 Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps :

- Si vous ne l'éteignez pas vous-même.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Arrêt automatique au bout de
30 °C – 115 °C	12,5 h
120 °C – 195 °C	8,5 h
200 °C – 245 °C	5,5 h
250 °C – 300 °C	3 h

Pour mettre le four en marche après un arrêt automatique, éteignez-le complètement d'abord.

10.5 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS UTILES

11.1 Intérieur de la porte

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

- Les numéros des niveaux d'enfournement.
- Des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.



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

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour le maintien au chaud d'un plat.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats. Répartissez les plats et les assiettes sur la grille. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

11.3 Cuisson

Instructions générales

- Votre nouvel appareil peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels

(température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.

- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Comment utiliser les tableaux de cuisson

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

11.4 Cuisson de gâteaux

- La température optimale pour la cuisson de gâteaux est comprise entre 150 °C et 200 °C.
- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez pas la porte du four avant les 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

11.5 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La température de l'appareil est trop élevée et la durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température de l'appareil et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

11.6 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	1	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Convection naturelle	2	160	35 - 50
Pâte à tarte - brisée	Chaleur tournante	2	170 - 180 1)	10 - 25
Pâte à tarte - génoise	Chaleur tournante	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	60 - 90
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Cheese cake	Convection naturelle	1	170 - 190	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	3	170 - 190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) :				
1. Première partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 1)	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.			2. 160 - 180	2. 30 - 60

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 30
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Convection naturelle	3	170	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	3	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir

Biscuits/Gâteaux secs

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Biscuits à pâtebrisée	Chaleur tournante	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	3	140	20 - 35

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection naturelle	3	160 1)	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur tournante	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	3	170 - 180 1)	20 - 30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 1)	10 - 25
Petits pains	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur tournante	3	150 1)	20 - 35
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection naturelle	3	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Soufflés et gratins

Plat	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	1	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes 1)	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30

Plat	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	30 - 60

1) Préchauffez le four.

11.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/éclairs	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Crumble sec	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits à pâte brisée	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Biscuits à base de génoise	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs/Meringues	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Macarons	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Positions des grilles			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Petits pains	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Préchauffez le four.

11.8 Cuisson de viande et de poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Si vous cuisez de trop petits morceaux, la viande sera trop sèche.
- Pour que vos viandes rouges soient bien cuites à l'extérieur et bien juteuses à l'intérieur, réglez une température comprise entre 200 °C et 250 °C.
- Pour les viandes blanches, la volaille et le poisson, réglez une température comprise entre 150 °C et 175 °C.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

11.9 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos re-

cettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.10 Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson maigres et tendres avec une température à cœur ne dépassant pas 65 °C. La Cuisson basse température n'est pas applicable à des recettes telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande). Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas la fonction de cuisson basse température automatique avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous utilisez cette fonction.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôti chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Placez la sonde à viande dans la viande.

4. Sélectionnez la fonction Cuisson basse température et réglez la température à cœur finale.

Aliment à cuire	Poids (g)	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Rôti de boeuf	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Filet de bœuf	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Rôti de veau	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaks	200 - 300	3	120	20 - 40

11.11 Sole pulsée

Type de cuisson	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Sole pulsée (pâte fine)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (bien garnie)	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1	170 - 190	45 - 55
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

11.12 Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible)

ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.

- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.

11.13 Rôtissage au Turbo grill

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf : bleu	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	180 - 190 1)	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette/côte	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	150 - 170	90 - 120

Veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Râble/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230 ¹⁾	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Turbo grill	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo grill	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5 - 5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6 kg	Turbo grill	1	140 - 160	150 - 240

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Poisson entier > 1kg	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	40 - 60

11.14 Gril

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.

Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.
Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.



ATTENTION

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

Gril

Aliment à griller	Positions des grilles	Température	Durée (min)	
			1re face	2e face
Rôti de boeuf	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf	3	230	20 - 30	20 - 30
Échine de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Échine de mouton	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril fort

Aliment à griller	Positions des grilles	Durée (min)	
		1re face	2e face
Burgers / Steaks hachés	4	8 - 10	6 - 8
Filet de porc	4	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	10 - 12	6 - 8
Filet/Steaks de veau	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Toasts ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	4	6 - 8	-

¹⁾ Préchauffez le four.

11.15 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Utilisez la première position de grille du four en partant du bas.

Plat	Durée de décongélation (min)	Temps de décongélation supplémentaire (min)	Commentaire
Poulet, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

11.16 Plats préparés

Chaleur tournante

Plats préparés	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	2	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	2	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche	2	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	2	180 - 200	15 - 30
Frites, fines	3	200 - 220	20 - 30
Frites, épaisses	3	200 - 220	25 - 35
Potatoes/Pomme quartier	3	220 - 230	20 - 35
Pomme de terre sautées	3	210 - 230	20 - 30
Lasagnes/Canneloni, frais	2	170 - 190	35 - 45
Lasagnes surgelées	2	160 - 180	40 - 60

Plats préparés	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Fromage cuit au four	3	170 - 190	20 - 30
Ailes de volaille	2	190 - 210	20 - 30

Plats cuisinés surgelés

Aliment à cuire	Fonctions du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Frites 1) (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo Gril	3	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage
Baguettes	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Tartes aux fruits	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson

11.17 Déshydratation

Utilisez du papier sulfurisé pour couvrir les grilles de l'appareil.

Pour de meilleurs résultats, éteignez l'appareil à la moitié du processus. Ouvrez la

porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

Légumes

Aliment à déshydrater	Positions des grilles		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fruits

Aliment à déshydrater	Positions des grilles		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10

Aliment à déshydrater	Positions des grilles		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Pommes, lamelles	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.18 Stérilisation

Remarques :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Conserves	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

11.19 Tableau de la sonde à viande

Bœuf

Plat	Température à cœur en °C
Côte / filet : bleu	45 - 50
Côte / filet : saignant	60 - 65
Côte / filet : bien cuit	70 - 75

Porc

Plat	Température à cœur en °C
Épaule/jambon/collet de porc	80 - 82
Côtelette (selle) / côte de porc fumée	75 - 80
Pâté à la viande	75 - 80

Veau

Plat	Température à cœur en °C
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90

Mouton / agneau

Plat	Température à cœur en °C
Gigot de mouton	80 - 85
Selle de mouton	80 - 85
Gigot d'agneau/Rôti d'agneau	70 - 75

Gibier

Plat	Température à cœur en °C
Râble de lièvre	70 - 75
Cuisse de lièvre	70 - 75
Lièvre entier	70 - 75
Selle de chevreuil	70 - 75
Cuissot de chevreuil	70 - 75

Poisson

Plat	Température à cœur en °C
Saumon	65 - 70
Truites	65 - 70

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous aux chapitres concernant la 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 de produits spécifiques pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement antiadhésif.

2. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le menu Nettoyage . Appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur la touche ^ ou v pour sélectionner la fonction Pyrolyse . Appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur ^ ou v pour régler la durée du nettoyage.
 - **AUTOMATIQUE** : l'appareil calcule automatiquement quel cycle pyrolytique utiliser.
 - **ECO** : pour un four peu sale (1 h)
 - **NORMALE** : pour un four moyennement sale (1 h 30)
 - **RENFORCÉE** : pour un four très sale (2 h 30)
5. Des messages s'affichent. Appuyez sur **OK** après chaque message.

Lorsque l'appareil atteint la température prédéfinie, la porte se verrouille.



Lorsque le cycle pyrolytique commence, l'éclairage du four ne fonctionne pas et le ventilateur de refroidissement tourne plus vite.

12.1 Nettoyage par pyrolyse

Avec la fonction Pyrolyse , vous pouvez utiliser la pyrolyse pour nettoyer l'appareil. Sélectionnez cette fonction dans le menu Nettoyage .


**AVERTISSEMENT**

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.



Avant de démarrer la fonction Pyrolyse , sortez tous les éléments amovibles (glissières, accessoires, etc.) de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.

N'ouvrez pas la porte pendant le temps de chauffage. Si vous ouvrez la porte, vous annulez le cycle de nettoyage par pyrolyse. Pour arrêter le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur  . N'utilisez pas l'appareil avant que le symbole de verrouillage de la porte soit éteint.

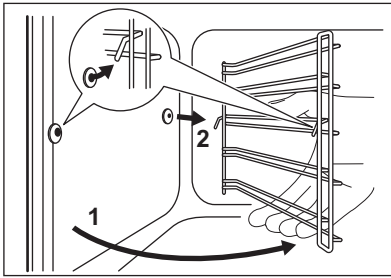
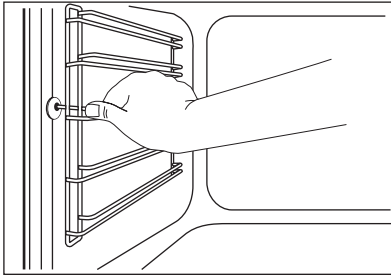
12.2 Nettoyage conseillé

Vous rappelle quand nettoyer le four. Un message s'affiche après que l'appareil a fonctionné pendant quelques heures. Activez et désactivez la fonction Nettoyage conseillé dans le menu Nettoyage . La

fonction Nettoyage conseillé se désactive lorsque vous réinitialisez l'appareil aux réglages usine.

12.3 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.

12.4 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 la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.

Utilisez toujours le même type d'ampoule.

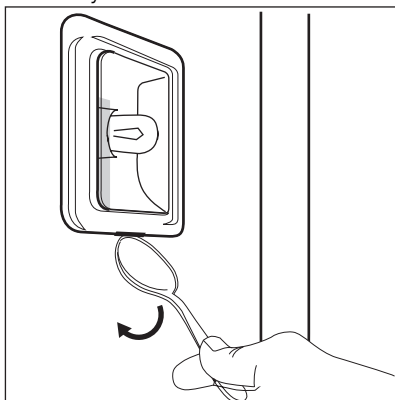
Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :

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.

12.5 Nettoyage de la porte du four

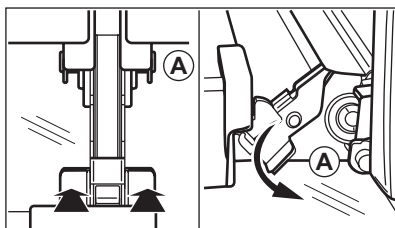
Retrait de la porte et des panneaux de verre

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.

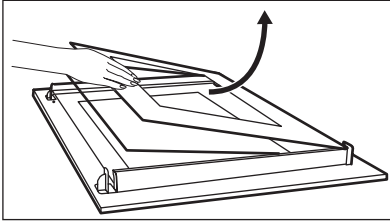
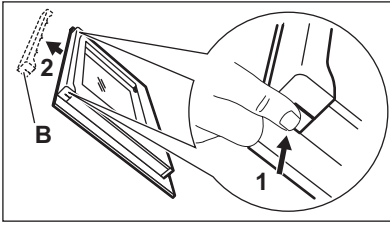


AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous démontez 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.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT




AVERTISSEMENT


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Effectuez les réglages nécessaires.
L'appareil ne chauffe pas.	La Sécurité enfant est activée.	Reportez-vous au chapitre « Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfant ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible de la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'écran affiche le code d'erreur « F... ».	Problème électronique.	Contactez votre service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Reportez-vous au chapitre « Remplacement de l'ampoule ».

Problème	Cause probable	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans l'appareil.	Vous avez laissé le plat trop longtemps dans l'appareil.	Ne laissez pas les plats dans l'appareil pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalé-		
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :		
Modèle (MOD.)	
Numéro du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

www.electrolux.com/shop



892948568-A-332012

