



---

FR Four

Notice d'utilisation



## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	8
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	12
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	14
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
9. CONSEILS.....	16
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	31
12. INSTALLATION.....	34
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	35

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



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



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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

### 1.2 Sécurité générale

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

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

## 2.2 Branchement électrique



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'incendie ou  
d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.3 Utilisation



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessures, de  
brûlures, d'électrocution ou  
d'explosion.

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



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'endommagement  
de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.4 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

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

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant

des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :

- assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont

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

## 2.6 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

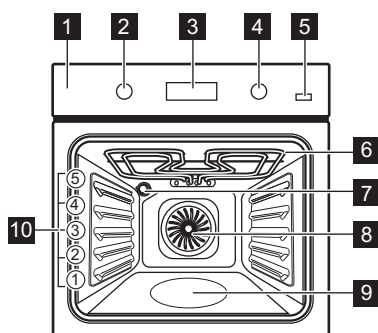
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 2.8 Maintenance

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



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

### 3.2 Accessoires

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

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

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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



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

### 4.1 Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires du four.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

### 4.2 Préchauffage

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



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

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



Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil.

C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



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

### 5.1 Manettes rétractables

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

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



### 5.2 Activation et désactivation de l'appareil












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

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

### 5.3 Fonctions du four

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

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

## 5.4 Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS

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



### AVERTISSEMENT!



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

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

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



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

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


Le voyant s'allume.

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



### ATTENTION!

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

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

Le voyant de la touche Vapeur Plus s'éteint.

8. Videz l'eau du bac de la cavité.



### AVERTISSEMENT!

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

## 5.5 Fonction Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.



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

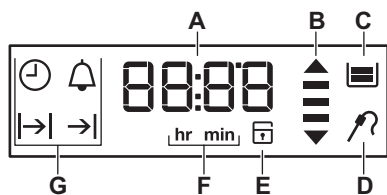
1. Réglez la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous au tableau des fonctions du four.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.



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

3. Réglez une fonction du four.

## 5.6 Affichage



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

## 5.7 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.
	Vapeur Plus	Pour activer la fonction Chaleur tournante PLUS.

## 5.8 Indicateur de chauffe


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

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

# 6. FONCTIONS DE L'HORLOGE


## 6.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est éteint.
DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
DÉPART DIFFÉ- RÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.


Fonction de l'horloge	Utilisation
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.
<b>00:00</b> MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne réglez pas d'autre fonction de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT surveille automatiquement la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN .



## 6.2 Réglage et modification de l'heure

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


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


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

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

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



## 6.3 Réglage de la DURÉE

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

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











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

## 6.4 Réglage de la FIN



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




## 6.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Régler une fonction du four.



2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Utilisez  ou  pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
4. Appuyez sur  pour confirmer.  clignote à l'écran.
5. Utilisez  ou  pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
6. Appuyez sur  pour confirmer. L'appareil se mettra automatiquement en marche plus tard, fonctionnera pendant la DURÉE définie et s'arrêtera à l'heure de FIN définie. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de la durée clignotent. L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

## 6.6 Réglage du MINUTEUR

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et « 00 » clignent sur l'affichage.

2. Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote à l'écran.
3. Réglez l'heure.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. À 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. « 00:00 » et  clignent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

## 6.7 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

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

# 7. UTILISATION DES ACCESSOIRES



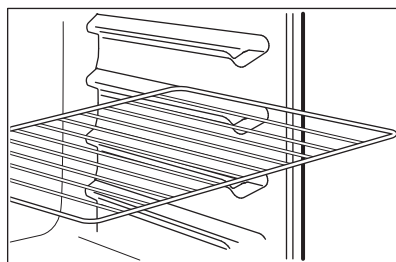
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Installation des accessoires

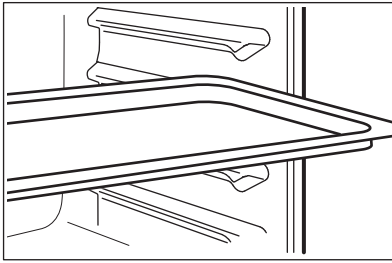
Grille métallique :

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



Plat à rôtir :



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





## 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Utilisation de la Sécurité enfants

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

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


Le signal sonore se déclenche. SAFE et  s'affichent.

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

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

### 8.2 Voyant de chaleur résiduelle

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


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

### 8.3 Arrêt automatique

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

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

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

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

### 8.4 Ventilateur de refroidissement

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

### 8.5 Thermostat de sécurité

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

## 9. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

### 9.1 Intérieur de la porte

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

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

### 9.2 Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole

de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### 9.3 Cuisson de gâteaux

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

### 9.4 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

### 9.5 Temps de cuisson

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

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

### 9.6 Chaleur tournante PLUS



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

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



**Pains et pâtisseries**

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Pain	150	180	35 - 40	2	Utilisez le plateau de cuisson. <sup>1)</sup>
Petits pains	150	200	20 - 25	2	Utilisez le plateau de cuisson. <sup>1)</sup>
Pizza maison	150	230	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. <sup>1)</sup>
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. <sup>1)</sup>
Biscuits, scones, croissants	150	150 - 180	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. <sup>1)</sup>
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle	150	160 - 180	30 - 60	2	Utilisez le moule à gâteau. <sup>1)</sup>

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

**Produits surgelés**

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

<sup>1)</sup> Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

**Régénération des aliments**

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

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Légumes	100	110	15 - 25	2
Riz	100	110	15 - 25	2
Gratin De Pâtes	100	110	15 - 25	2
Viande	100	110	15 - 25	2

### Rôtissage

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

## 9.7 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

### Gâteaux

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

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	150	2	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sur un plateau de cuisson

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux <sup>1)</sup>	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gâteau à étages <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (gauche et droit)	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm

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

### Pain et pizza

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

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

### Préparations à base d'œufs

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule

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

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

### Viande

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaula de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	2	160	2	210 - 240	Entière
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

### Poisson

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

## 9.8 Gril



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

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Filet de bœuf	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steaks de bœuf	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4

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

## 9.9 Turbo grill

### Viande de bœuf

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

### Filet mignon de porc

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



Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

**Veau**

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

**Agneau**

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

**Volaille**

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Demi-poulet	0.4 - 0.5 chacun	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Volaille, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

**Poisson (à l'étuvée)**

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

## 9.10 Chaleur Tournante Humide



Pour de meilleurs résultats, suivez les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous.



En cours de cuisson, n'ouvrez la porte de l'appareil que si c'est vraiment nécessaire.

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

## 9.11 Décongélation

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

Plat	Quantité (g)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Gâteau	1400	60	60	-

## 9.12 Déshydratation - Chaleur tournante

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

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

### Légumes

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

### Fruits

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

## 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Remarques concernant l'entretien

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

- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

- 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 anti-adhésif.

## 10.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



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

## 10.3 Nettoyage du bac de la cavité

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



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

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

## 10.4 Pyrolyse



### ATTENTION!

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



### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires.



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



### AVERTISSEMENT!

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



### ATTENTION!


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

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

Option	Description
P1	Si le four n'est pas très sale. Durée de la procédure : 1 h.


P2

Si vous ne pouvez pas retirer les salissures facilement. Durée de la procédure : 1 h 30 min.

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

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

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



5. Lorsque le four atteint la température définie, la porte se verrouille. Le symbole  et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille. Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.
6. Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée.
7. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

## 10.5 Nettoyage conseillé

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



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

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

## 10.6 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.



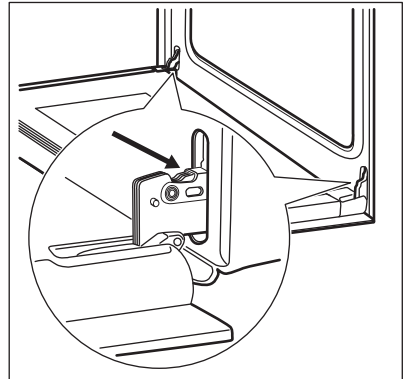
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



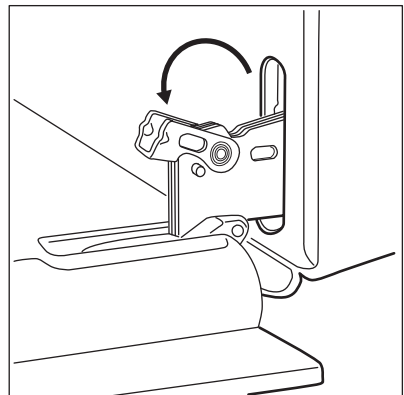
### ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

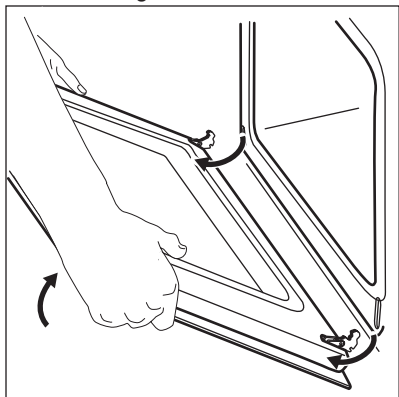


2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

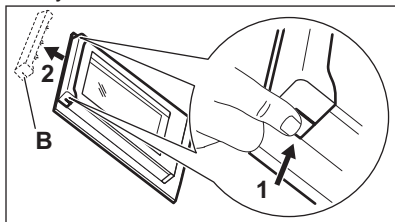


3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours).

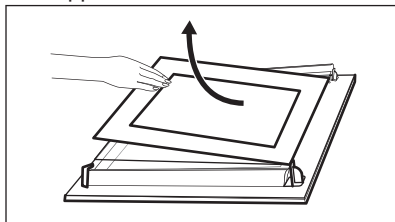
Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.
5. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



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

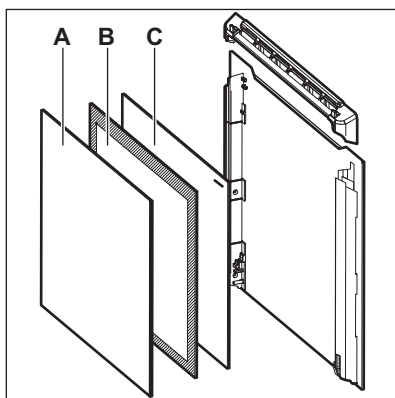


8. Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez

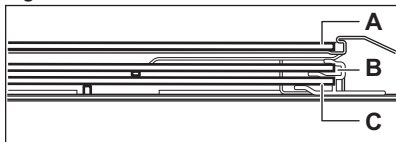
soigneusement les panneaux de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à remettre les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



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



## 10.7 Remplacement de l'éclairage

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

**AVERTISSEMENT!**

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

**ATTENTION!**

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

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

**Éclairage arrière**

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

## 11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**AVERTISSEMENT!**






Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

Problème	Cause probable	Solution
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.</li> <li>• Le verrouillage de la porte est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermez complètement la porte.</li> <li>• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>• Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.</li> </ul>
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>• Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas activé la fonction Chaleur tournante PLUS.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas correctement activé la fonction Chaleur tournante PLUS avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».



Problème	Cause probable	Solution
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».
Vous souhaitez activer la fonction Chaleur tournante mais le voyant de la touche Vapeur plus est allumé.	La fonction Chaleur tournante PLUS est en cours.	Appuyez sur la touche Vapeur plus  pour arrêter la fonction Chaleur tournante PLUS.
Vous voulez activer la fonction de nettoyage, mais l'affichage indique "C4".	La touche Vapeur plus est enfoncée.	Appuyez une nouvelle fois sur la touche Vapeur Plus.
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " <b>Demo</b> ".	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez le four.</li> <li>2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée.</li> <li>3. Le premier chiffre sur l'affichage et le voyant <b>Demo</b> commencent à clignoter.</li> <li>4. Entrez le code 2468 en appuyant sur les touches  ou  pour modifier les valeurs, puis sur  pour confirmer.</li> <li>5. Le chiffre suivant commence à clignoter.</li> <li>6. Le mode <b>Demo</b> se désactive lorsque vous confirmez le dernier chiffre et si le code est correct.</li> </ol>

## 11.2 Informations de maintenance

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

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

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

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

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

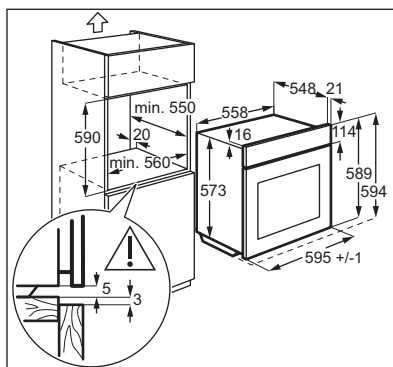
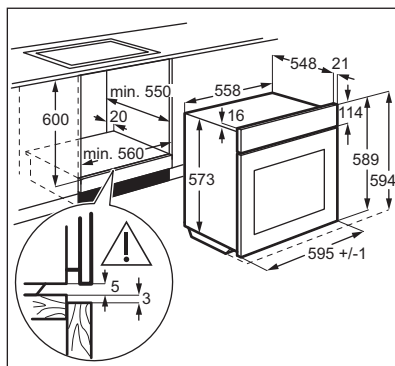
## 12. INSTALLATION



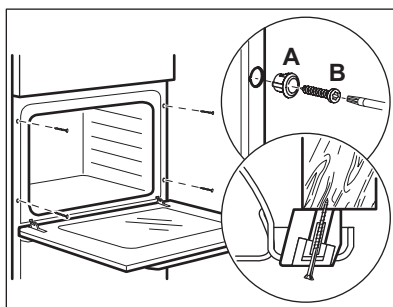
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Encastrement



### 12.2 Fixation de l'appareil au meuble



## 12.3 Installation électrique



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

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

## 12.4 Câble

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

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

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

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

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

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOC3514AOX
Index d'efficacité énergétique	81.0
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.68 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	68 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.0 kg

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

## 13.2 Économie d'énergie



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

### Conseils généraux

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

### Maintien des aliments au chaud


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


### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Son fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température affichée durant le cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez la fonction Chaleur tournante humide, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

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



867340960-B-262017

