Thinking of you
Electrolux

EOC5851AA

**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 . . . . . 8
**6.** UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . . 10
**7.** FONCTIONS DE L'HORLOGE . . . . . 14
**8.** PROGRAMMES AUTOMATIQUES . . . . . 15
**9.** UTILISATION DES ACCESSOIRES . . . . . 16
**10.** FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES . . . . . 19
**11.** CONSEILS UTILES . . . . . 20
**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** Usage

**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.
- 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.
- 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 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 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 êtes 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 âgé 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.

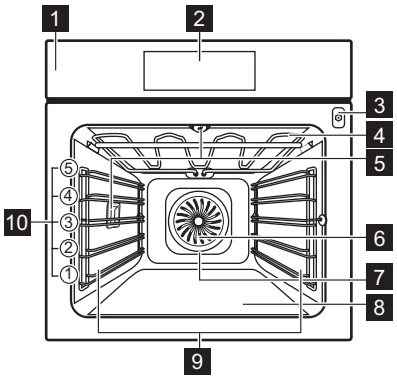
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## **2.5** Mise au rebut

**AVERTISSEMENT**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

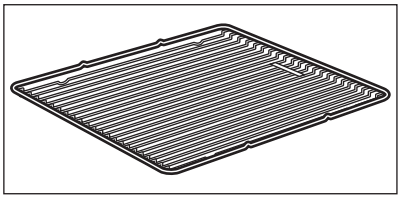
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# **3.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL

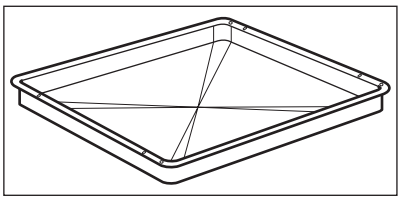



1 Bandeau de commande
2 Programmateur électronique
3 Prise pour la sonde à viande
4 Résistance
5 Éclairage
6 Ventilateur
7 Résistance de la paroi arrière
8 Sole
9 Support de grille amovible
10 Position des grilles

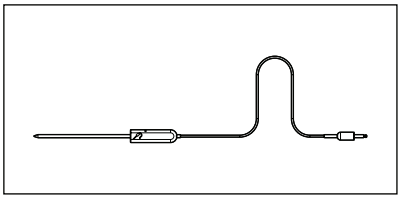
## **3.1** Accessoires



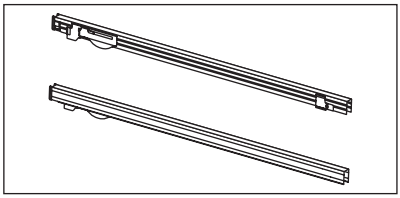
**Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.



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



**Sonde à viande**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.



**Rails télescopiques**
Pour les grilles et plaques de cuisson.

# **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.

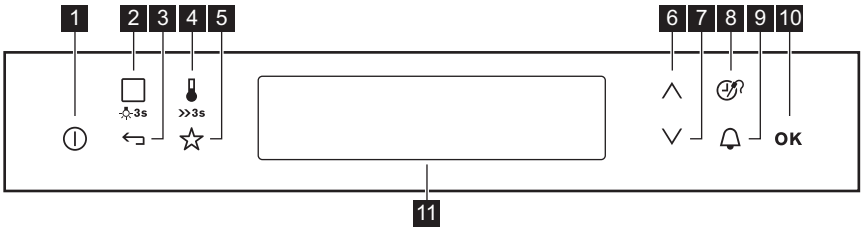
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

## **4.2** Premier branchement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la valeur. Presser **OK** pour confirmer.

# **5.** BANDEAU DE COMMANDE

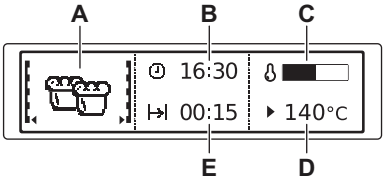
**Programmateur électronique**



**Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil.**

| Numéro | Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|---|---|---|---|
| 1 | | Marche/Arrêt | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil. |
| 2 | | Modes de cuisson ou Cuisson assistée | Pour choisir un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée . Pour accéder à la fonction souhaitée, appuyez sur la touche sensitive une ou deux fois lorsque l'appareil est allumé. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes. |
| 3 | | Touche Accueil | Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes. |
| 4 | | Sélection de la température | Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide , appuyez sur cette touche sensitive pendant 3 secondes. |
| 5 | | Programme préféré | Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder. |
| 6 | | Touche Haut | Pour se déplacer vers le haut dans le menu. |
| 7 | | Touche Bas | Pour se déplacer vers le bas dans le menu. |
| 8 | | Heure et fonctions supplémentaires | Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie, la sécurité enfants, la mémoire du Programme préféré , la fonction Chaleur et tenir , la fonction Set + Go ou pour modifier les réglages de la sonde à viande. |
| 9 | | Minuteur | Pour régler le Minuteur . |
| 10 | OK | OK | Pour confirmer la sélection ou le réglage. |
| 11 | - | Affichage | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |

**Affichage**




**A)** Mode de cuisson
**B)** Heure du jour
**C)** Indicateur de chauffe
**D)** Température
**E)** Durée ou heure de fin d'une fonction

**Autres indicateurs de l'affichage**

| Symbole | | Fonction |
|---|---|---|
| | Minuteur | La fonction est activée. |
| | Heure du jour | Affiche l'heure. |
| | Durée | Affiche le temps requis pour le cycle de cuisson. |
| | Fin | Affiche l'heure de fin de cuisson. |
| | Indication du temps | Indique la durée pendant laquelle le mode de cuisson fonctionne. Appuyez simultanément sur ⋁ et ⋀ pour réinitialiser la durée. |
| | Indicateur de chauffe | Indique la température dans l'appareil. |
| | Indicateur de préchauffage rapide | La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage. |
| | Cuisson par le poids | Le système de cuisson par le poids est activé ou le poids peut être modifié. |
| | Chaleur et tenir | La fonction est activée. |

# 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

## 6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur ⋁ ou ⋀ pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche ⮌.

## **6.2** Présentation des menus

**Menu principal**

| Symbole | Élément de menu | Description |
|---|---|---|
| | Modes de cuisson | Contient une liste des modes de cuisson. |
| | Cuisson assistée | Contient une liste des programmes de cuisson automatiques. |
| | Programme préféré | Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci. |
| | Pyrolyse | Nettoyage par pyrolyse. |
| | Réglages de base | Contient la liste des autres réglages. |
| | Programmes spéciaux | Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires. |

**Sous-menu pour : Réglages de base**

| Symbole | Sous-menu | Utilisation |
|---|---|---|
| | Mise à l'heure | Règle l'heure de l'horloge. |
| | Indication du temps | Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil. |
| | SET + GO | Lorsque l'appareil est allumé, cette fonction peut être réglée lorsque vous activez un mode de cuisson. |
| | Chaleur et tenir | Lorsque l'appareil est allumé, cette fonction peut être réglée lorsque vous activez un mode de cuisson. |
| | Prolongement de la cuisson | Active et désactive cette fonction. |
| | Affichage contraste | Ajuste le contraste de l'affichage par paliers. |
| | Affichage luminosité | Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers. |
| | Langue | Règle la langue de l'affichage. |
| | Volume alarme | Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers. |
| | Tonalité touches | Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET. |

| Symbole | Sous-menu | Utilisation |
|---|---|---|
| | Son alarme/erreur | Active et désactive les tonalités de l'alarme. |
| | Assistant nettoyage | Vous guide à travers la procédure de nettoyage. |
| | Nettoyage conseillé | Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé. |
| i | Maintenance | Affiche la version et la configuration du logiciel. |
| | Réglages usine | Réinitialise tous les réglages aux réglages usine. |

## **6.3** Modes de cuisson

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

| Mode de cuisson | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Chaleur tournante | Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à 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. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle . |
| | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir sur 1 seul niveau. |
| | Cuisson basse température | Pour cuire des rôtis maigres et tendres. |
| | Sole | Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. |
| | Chaleur tournante humide | Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments secs. Également pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. |
| | Eco Turbo gril | Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec le mode de cuisson équivalent. |
| | Plats surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc. |

| Mode de cuisson | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
| | Gril fort | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. |
| | Turbo gril | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |

**Sous-menus pour : Programmes spéciaux**

| Mode de cuisson | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Pain | Pour cuire du pain. |
| | Gratiner | Pour préparer des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour faire dorer. |
| | Levée de Pâte/Pain | Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson. |
| | Chauffe-plats | Pour préchauffer votre plat avant de le servir. |
| | 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. |
| | Maintien au chaud | Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits. |
| | Décongélation | Pour décongeler des plats surgelés. |

## 6.4 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Modes de cuisson . Presser **OK** pour confirmer.
3. Réglez un mode de cuisson. Presser **OK** pour confirmer.
4. Réglez la température. Presser **OK** pour confirmer.

Appuyez sur □ 3s pour passer directement au menu Modes de cuisson . Vous pouvez également l'utiliser lorsque l'appareil est en fonctionnement.

## 6.5 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente.

### Indicateur de préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe. Pour activer cette fonction, maintenez la touche »3s enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

### Chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

## **6.6** Économies d'énergie

**Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :**

- **Chaleur résiduelle :**
  - Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les résistances sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, la durée de cuisson doit être supérieure à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge ( Durée , Fin ).
  - Lorsque l'appareil est à l'arrêt, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments. La température résiduelle s'affiche.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** : appuyez sur la touche ☐ ☼3s et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.
- **Fonctions Éco** : reportez-vous à la section « Modes de cuisson » (sur certains modèles uniquement).

# **7.** FONCTIONS DE L'HORLOGE

| Symbole | Fonction | Description |
|---|---|---|
| 🔔 | Minuteur | Pour régler un décompte (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. Utilisez 🔔 pour activer la fonction. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler les minutes, puis sur **OK** pour démarrer. |
| \|→\| | Durée | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min). |
| →\| | Fin | Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min). |

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Si vous utilisez les fonctions de l'horloge Durée et Fin , l'appareil désactive les éléments chauffants au bout de 90 % du temps défini. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

**Réglage des fonctions de l'horloge**

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur ⏱ à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la durée requise. Presser **OK** pour confirmer. Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint. Un message s'affiche.

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

**Informations utiles :**

- Avec les fonctions Durée et Fin , vous devez d'abord définir le mode de cuisson et la température. Vous pouvez ensuite régler la fonction de l'horloge. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement l'appareil à un moment donné.
- Lorsque vous utilisez la sonde à viande (si disponible), les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas.

## **7.1** Chaleur et tenir

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

- Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu Réglages de base .
- Conditions d'activation de la fonction :
  - La température réglée est d'au moins 80 °C.
  - La fonction Durée est réglée.

**Activation de la fonction**

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique Chaleur et tenir . Presser **OK** pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.
La fonction Chaleur et tenir reste activée si vous modifiez le mode de cuisson.

## **7.2** Prolongement de la cuisson

La fonction Prolongement de la cuisson permet de prolonger le mode de cuisson une fois la Durée programmée écoulée.

- Elle peut être appliquée à tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids .
- Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

**Activation de la fonction :**

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.
2. Le message Prolongement de la cuisson s'affiche pendant cinq minutes.
3. Appuyez sur pour l'activer (ou ↩ pour l'annuler).
4. Réglez la période de Prolongement de la cuisson . Presser **OK** pour confirmer.

# **8.** PROGRAMMES AUTOMATIQUES

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

## **8.1** Programmes automatiques

Ces 3 programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes :

- Programmes de cuisson de la viande avec Cuisson par le poids (menu Cuisson assistée ). Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.
- Programmes de cuisson de la viande avec Sonde à viande (menu Cuisson assistée ). Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer la température à cœur des aliments. À la fin du programme, un signal sonore retentit.
- Recettes automatiques (menu Cuisson assistée ). Cette fonction utilise des valeurs prédéfinies pour un plat. Préparez le plat en suivant la recette de ce livre.

| Plats avec Cuisson par le poids |
|---|
| Rôti de porc |
| Rôti de veau |
| Viande braisée |
| Rôti de gibier |
| Rôti d'agneau |
| Volaille entière |
| Dinde entière |
| Canard entier |
| Oie entière |

| Plats avec Sonde à viande |
|---|
| Filet mignon de porc |
| Rôti de boeuf |
| Boeuf basse température |
| Filet de gibier |
| Epaule d'agneau |
| Filets de volaille |
| Poisson entier |

Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques indiqués pour cet appareil sur notre site Internet. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

## **8.2** Cuisson assistée avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

**Activation de la fonction :**

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Cuisson assistée . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Recettes automatiques . Presser **OK** pour confirmer.

Si vous utilisez la fonction Cuissons traditionnelles , l'appareil utilise des réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

## **8.3** Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

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

**Activation de la fonction :**

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez Cuisson assistée . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Cuisson par le poids . Presser **OK** pour confirmer.
5. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler le poids des aliments. Presser **OK** pour confirmer.

Le programme automatique démarre. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour modifier le poids. Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

# **9.** UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

## **9.1** Sonde à viande

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

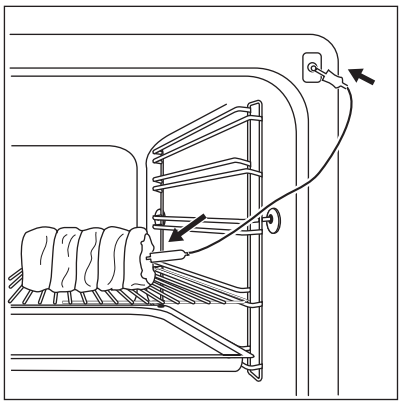
**Vous devez régler deux températures :**

- La température du four
- La température à cœur

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

**Utilisation de la sonde à viande :**

1. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
2. Allumez l'appareil.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



La sonde à viande apparaît sur l'affichage.

4. Appuyez sur ∧ ou ∨ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

   L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.

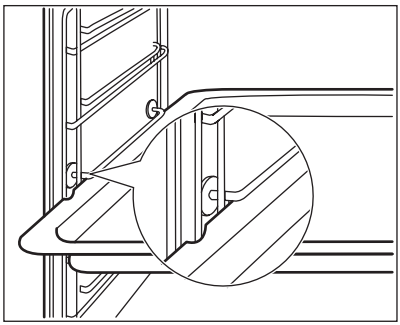
La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

6. Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
7. Retirez la sonde à viande de la prise et retirez la viande du four.

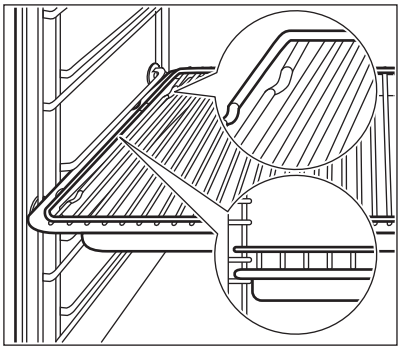
Pour modifier la température à cœur, appuyez sur .

**AVERTISSEMENT**
Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde.

## **9.2** Installation des accessoires du four

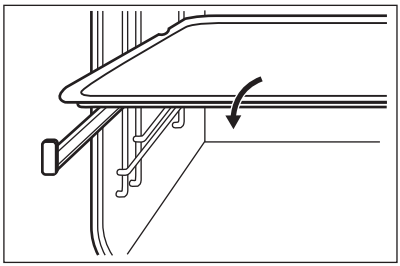


Le plat à rôtir et la grille métallique possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.

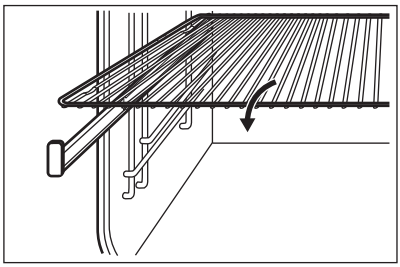


**Installation simultanée de la grille métallique et du plat à rôtir**
Posez la grille métallique sur le plat à rôtir. Poussez le plat à rôtir entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.

## **9.3** Rails télescopiques - installation des accessoires du four



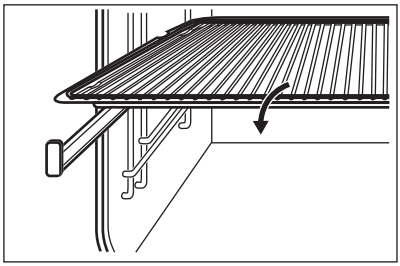
Posez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.

Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## **9.4** Installation simultanée de la grille métallique et du plat à rôtir



Posez la grille métallique sur le plat à rôtir. Posez la grille métallique et le plat à rôtir sur les rails télescopiques.

# 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 10.1 Menu Programme préféré

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu Programme préféré . Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

**Enregistrement d'un programme**

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée .
3. Appuyez sur ⌀ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique « SAUVEGARDER ». Presser **OK** pour confirmer.
4. La première position mémoire libre s'affiche. Presser **OK** pour confirmer.
5. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour modifier la lettre. Appuyez sur **OK**.
6. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour déplacer le curseur vers la droite ou la gauche. Appuyez sur **OK**. La lettre suivante clignote. Répétez les étapes 5 et 6 comme nécessaire.
7. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

**Informations utiles :**

- Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque l'affichage indique la première position mémoire libre, appuyez sur ∨ ou ∧ et appuyez sur **OK** pour remplacer un programme existant.
- Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu Entrer nom du programme .

**Activation du programme**

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Programme préféré . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez le nom de votre programme préféré. Presser **OK** pour confirmer.

## 10.2 Sécurité enfants

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

**Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :**

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur ⌀ et ☆ jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

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

## 10.3 Touches Verrouil.

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

**Activation de la fonction Touches Verrouil. :**

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur ⌀ à plusieurs reprises jusqu'à ce que Touches Verrouil. s'affiche.
4. Presser **OK** pour confirmer.

Si l'appareil dispose de la fonction de nettoyage par pyrolyse et si celle-ci est en cours, la porte est verrouillée.

**Désactivation de la fonction Touches Verrouil. :**

1. Appuyez sur ⌀ .
2. Presser **OK** pour confirmer.

## 10.4 SET + GO

La fonction SET + GO vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur la touche sensitive.

**Activation de la fonction :**

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que Durée s'affiche.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que SET + GO s'affiche.
6. Presser **OK** pour confirmer.

Pour démarrer la fonction SET + GO , appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de ⏻ ). Le mode de cuisson réglé démarre.
À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.

**Informations utiles :**

| Température | Heure de fin de cuisson |
|---|---|
| 30 °C - 115 °C | 12,5 h |
| 120 °C - 195 °C | 8,5 h |
| 200 °C - 245 °C | 5,5 h |
| 250 °C - température maximale | 3,0 h |

L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four , Durée , Fin et Sonde à viande.

## **10.6** Ventilateur de refroidissement

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

- Lorsque le mode de cuisson est en cours, la fonction Touches Verrouil. est activée.
- La fonction SET + GO peut être activée et désactivée dans le menu Réglages de base .

## **10.5** Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si un mode de cuisson est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

# **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 garder un plat au chaud.
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.

### Levée de Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée et recouvrez-la d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte, puis réglez le four sur la fonction Levée de Pâte/Pain. Sélectionnez la durée nécessaire.

## 11.3 Cuisson

**Instructions générales**

- Votre nouveau four 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 mis à l'arrêt 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 à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

## 11.4 Conseils de cuisson

| Résultats de cuisson | Cause possible | 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 |
| Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux. | La température du four 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 une durée de cuisson plus longue. **Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.** |

| Résultats de cuisson | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| 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. | Température de cuisson 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. | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Diminuez la température du four 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. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois. |

## **11.5** Cuisson sur un seul niveau :

**Cuisson dans des moules**

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température (°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 |
| Fatless sponge cake / Génoise allégée | Convection naturelle | 2 | 160 | 35 - 50 |
| Fond de tarte – pâte brisée | Chaleur tournante | 2 | 170 - 180 **1)** | 10 - 25 |
| Fond de tarte - génoise | Chaleur tournante | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| Gâteau au fromage | 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 | Position de la grille | Température (°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) :**<br>**1.** Première partie du processus de cuisson.<br>**2.** Deuxième partie du processus de cuisson. | Convection naturelle | 1 | **1.** 230 **1)**<br>**2.** 160 - 180 | **1.** 20<br>**2.** 30 - 60 |
| 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 |

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|
| 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 | Position de la grille | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|
| Biscuits sablés | Chaleur tournante | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 3 | 140 | 20 - 35 |
| 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 |

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|
| 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.

**Gratins**

| Plat | Fonction du four | Position de la grille | Température (°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 |
| 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 |

| Plat | Fonction du four | Position de la grille | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|
| Légumes farcis | Turbo gril ou Chaleur tournante | 1 | 160 - 170 | 30 - 60 |

**1)** Préchauffez le four.

**Chaleur tournante humide**

| Type d'aliment | Position de la grille | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|
| Gratin de pâtes | 2 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagnes | 2 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Gratin de pommes de terre | 2 | 190 - 210 | 55 - 80 |
| Plat/Préparations sucrées | 2 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Kouglof ou brioche | 1 | 160 - 170 | 50 - 70 |
| Tresse/couronne de pain | 2 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Gâteau avec garniture de type crumble (sec) | 3 | 160 - 170 | 20 - 40 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée | 2 | 160 - 170 | 20 - 40 |

## **11.6** Cuisson sur plusieurs niveaux

**Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson**

| Type de cuisson | Chaleur tournante | | Température (°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 (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|
| | Positions des grilles | | | |
| | 2 niveaux | 3 niveaux | | |
| Biscuits sablés | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 | 150 - 160 | 20 - 40 |

| Type de cuisson | Chaleur tournante | | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|
| | Positions des grilles | | | |
| | 2 niveaux | 3 niveaux | | |
| 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 |
| 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.

## **11.7** 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. Après avoir réglé la température, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas la fonction de cuisson basse température 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 rôtir 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) | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|---|---|---|---|
| Rôti de boeuf | 1000 - 1500 | 1 | 120 | 120 - 150 |

| Aliment à cuire | Poids (g) | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

## **11.8** Sole pulsée

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée (min) |
|---|---|---|---|
| Pizza (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 |
| Tarte suisse | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Tarte aux pommes (recouverte) | 1 | 150 - 170 | 50 - 60 |
| Tarte 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.

## **11.9** Rôtissage

- 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.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans le four.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de

cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.

- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## **11.10** Rôtissage avec le Turbo gril

**Bœuf**

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Bœuf braisé | 1 - 1,5 kg | Convection naturelle | 1 | 230 | 120 - 150 |
| Rôti de boeuf ou filet : saignant | par cm d'épaisseur | Turbo gril | 1 | 190 - 200 **1)** | 5 - 6 |
| Rôti de boeuf ou filet : à point | par cm d'épaisseur | Turbo gril | 1 | 180 - 190 **1)** | 6 - 8 |
| Rôti de boeuf ou filet : bien cuit | par cm d'épaisseur | Turbo gril | 1 | 170 - 180 **1)** | 8 - 10 |

**1)** Préchauffez le four.

**Porc**

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

**Veau**

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Rôti de veau | 1 kg | Turbo gril | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Jarret de veau | 1,5 - 2 kg | Turbo gril | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

**Agneau**

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau | 1 - 1,5 kg | Turbo gril | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Carré d'agneau | 1 - 1,5 kg | Turbo gril | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

**Gibier**

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

**Poisson (à l'étuvée)**

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

## **11.11** Gril

Utilisez toujours le gril avec le réglage de température maximal.

Placez la grille à la position recommandée dans le tableau des grillades.
Placez toujours le plat sur la première position de grille pour recueillir la graisse.

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

**ATTENTION**
Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

**Gril**

| Aliment à griller | Position de la grille | 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 |
| Rôti/Filet de porc | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Rôti/Filet de veau | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Rôti/Filet d'agneau | 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 | Position de la grille | 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.

## **11.12** Plats préparés

**Chaleur tournante**

| Plats préparés | Position de la grille | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|
| Pizza surgelée | 2 | 200 - 220 | 15 - 25 |
| Pizza épaisse surgelées | 2 | 190 - 210 | 20 - 25 |
| Pizza fraîche précuite | 2 | 210 - 230 | 13 - 25 |

| Plats préparés | Position de la grille | Température (°C) | Durée (min) |
|---|---|---|---|
| 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 |
| Pommes de terre sautées | 3 | 210 - 230 | 20 - 30 |
| Lasagnes fraîches | 2 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| Lasagnes surgelées | 2 | 160 - 180 | 40 - 60 |
| Fromage cuit au four | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Ailes de volaille | 2 | 190 - 210 | 20 - 30 |

**Plats préparés surgelés**

| Aliment à cuire | Fonctions du four | Position de la grille | 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 |
| Gâteaux 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

## 11.13 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) | Décongélation complémentaire (min) | Commentaire |
|---|---|---|---|
| Volaille, 1 000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Viande, 1 000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Viande, 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| 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 aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée |
| Gâteau, 1 400 g | 60 | 60 | - |

## **11.14** 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 la première grille à partir du bas 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 |
| Chou-rave / Petits pois / Asperges | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

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

## 11.15 Déshydratation

Utilisez du papier sulfurisé pour couvrir les grilles du four.
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 |

## **11.16** Pain

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|
| Pain blanc | Pain | 2 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Baguette | Pain | 2 | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Brioche | Pain | 2 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Ciabatta | Pain | 2 | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Pain de seigle | Pain | 2 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Pain complet | Pain | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Pain aux céréales | Pain | 2 | 170 - 190 | 60 - 90 |

## **11.17** Tableau de la sonde à viande

**Bœuf**

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|---|---|
| Côte / filet : saignant | 45 - 50 |
| Côte / filet : à point | 60 - 65 |
| Côte / filet : bien cuit | 70 - 75 |

**Porc**

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|---|---|
| Épaule/jambon/collet de porc | 80 - 82 |
| Côtelette (selle) / côte de porc fumée | 75 - 80 |
| Pain de viande | 75 - 80 |

**Veau**

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|---|---|
| Rôti de veau | 75 - 80 |
| Jarret de veau | 85 - 90 |

**Mouton/agneau**

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|---|---|
| Gigot de mouton | 80 - 85 |

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|---|---|
| Selle de mouton | 80 - 85 |
| Gigot d'agneau/Rôti d'agneau | 70 - 75 |

**Gibier**

| Plat | Température à cœur du plat (°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 du plat (°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 d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

## **12.1** Nettoyage par pyrolyse

1. Retirez tous les accessoires et supports de grille amovibles (le cas échéant).

**Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :**

- Si vous n'avez pas retiré les supports de grille ou les rails télescopiques (si présents).
- Si vous ne retirez pas la fiche de la sonde à viande de la prise.
- Si vous ne fermez pas correctement la porte de l'appareil.

2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
3. 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.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil et activez la fonction Pyrolyse dans le menu principal. Presser **OK** pour confirmer.

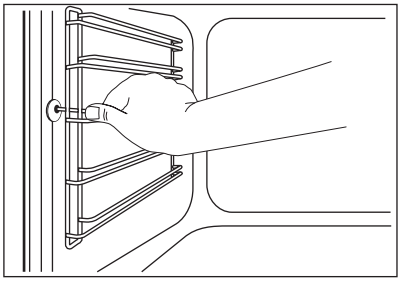
5. Réglez la durée du processus de nettoyage :
   - **Rapide** : 1 h pour un four peu sale
   - **Normale** : 1 h 30 pour un four normalement sale
   - **Renforcée** : 2 h 30 pour un four très sale.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre. Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.

**AVERTISSEMENT**
Lorsque le nettoyage est terminé, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure !

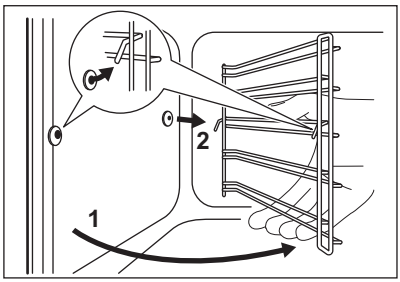
## **12.2** Supports de grille

### Retrait des supports de grille



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

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.




2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

### Remontage des supports de grille

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

**Remarque concernant les rails télescopiques :**
Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

## 12.3 Éclairage

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

**Avant de remplacer l'éclairage :**

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

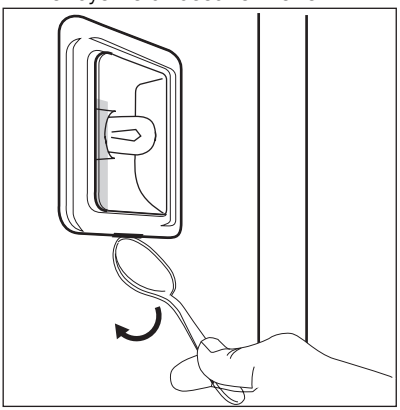
**ATTENTION**
Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

**Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :**

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

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

1. Retirez le support de grille gauche.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café). Nettoyez le diffuseur en verre.



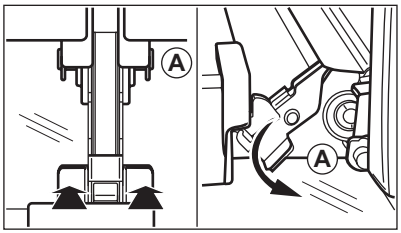
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.
5. Remontez le support de grille gauche.

## 12.4 Nettoyage de la porte du four

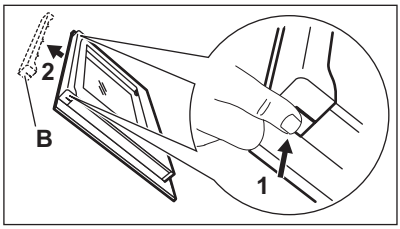
### Retrait de la porte et des panneaux de verre

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

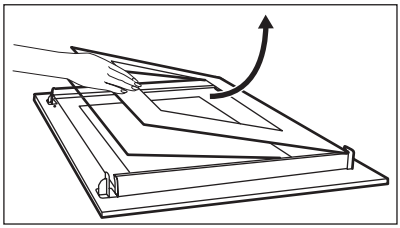
**AVERTISSEMENT**
Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.




1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.




5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

### Remise en place de la porte et des panneaux de verre

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Procédez dans le sens inverse du retrait. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

## **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. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez les réglages. |
| L'appareil ne chauffe pas. | La sécurité enfants est activée. | Reportez-vous au chapitre « Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants ». |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'affichage indique « F111 ». | La fiche de la Sonde à viande n'est pas correctement enfoncée dans la prise. | Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | Vous avez sélectionné une fonction ECO ou Chaleur tournante humide . Vous ne pouvez pas activer l'éclairage avec ces fonctions. | L'éclairage ne peut pas être activé car ces fonctions permettent d'économiser de l'énergie. |

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance.
Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

| | |
|---|---|
| Modèle (MOD.) | ..... |
| Numéro du produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (S.N.) | ..... |

# **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

892960119-A-072013

CE