



Thinking of you
Electrolux



EOC5956A0

FR FOUR

NOTICE D'UTILISATION



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
5. BANDEAU DE COMMANDE	9
6. GUIDE RAPIDE	10
7. UTILISATION QUOTIDIENNE	11
8. CUISSON ASSISTÉE	20
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	24
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	26
11. CONSEILS UTILES	27
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	42
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	45

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.RegisterElectrolux.com



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. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de 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'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.

- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être

retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- 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 ou 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 l'acception 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 de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou avant la première utilisation de l'appareil, retirez de la cavité du four :
 - 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.
- 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, nos clients doivent suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.

- 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.
- 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 chimiques 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.

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont desti-

nées 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

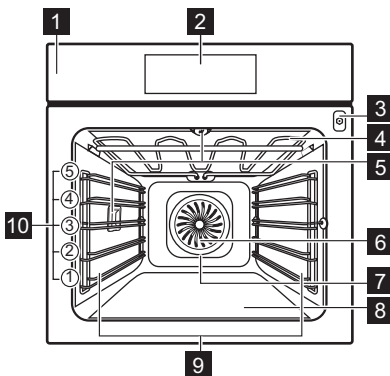


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

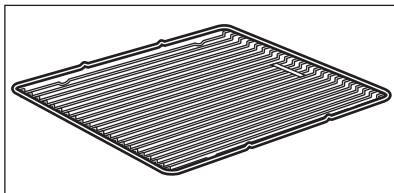
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



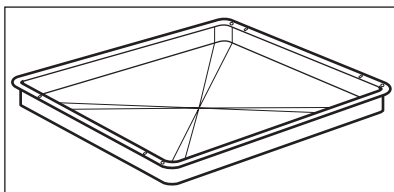
- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Résistance de la paroi arrière
- 8 Sole
- 9 Support de grille amovible
- 10 Position des grilles

3.1 Accessoires



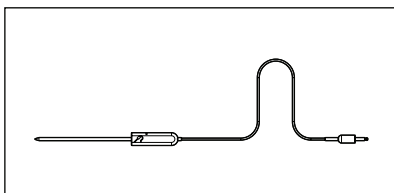
Grille métallique

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



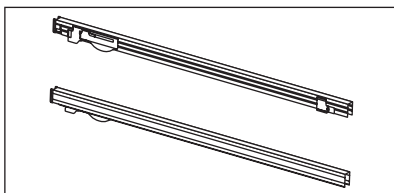
Plat à rôti/gril

Pour cuire et rôti 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 Licence de logiciel

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY et autres.

Il est possible d'afficher la copie complète des licences dans l'appareil sur l'écran TFT, en passant par le menu **Réglages de base / Maintenance / License**.

Il est possible de télécharger le code source du logiciel open source utilisé dans le produit en suivant le lien hypertexte présent sur la page Internet du produit.

4.3 Premier branchement

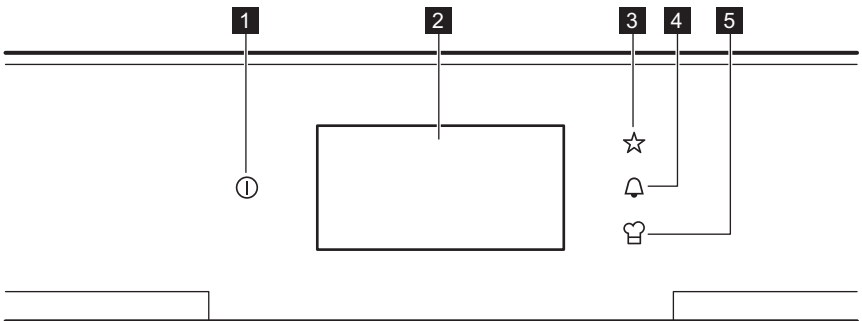
Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation, vous devez définir :

- la langue
- l'heure
- le format de l'horloge
- la date

- le préchauffage rapide
 - le filtre anti-odeurs (si présent)
- Le nom ou chiffre choisi peut être défini de deux façons. Faites-le dérouler jusqu'à la position souhaitée, ou appuyez sur l'option choisie.
Pour modifier les réglages, allez dans le menu : Réglages de base .

5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Programmeur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

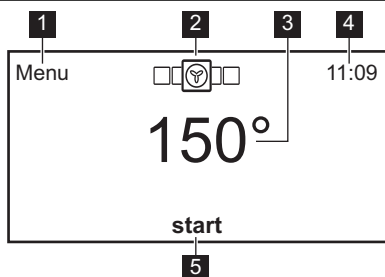
Nu- mé- ro	Touche sensi- ve	Fonction	Commentaire
1		Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	-	Affichage	Il affiche les réglages actuels de l'appareil.
3		Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
4		Minuteur	Pour régler le minuteur.
5		Cuisson assis- tée	Pour accéder directement au Livre de recettes et au Démarrage rapide lorsque l'appareil est allumé.



Les touches sensibles pour le Programme préféré, le Minuteur et la Cuisson assistée ne sont visibles que lorsque l'appareil est allumé.

5.2 Affichage


Après avoir été allumé, l'appareil affiche un mode de cuisson de base.




- 1 Retour au menu
- 2 Réglage du Mode de cuisson
- 3 Réglage de la température
- 4 Horloge
- 5 Démarrer

Autres indicateurs de l'affichage

AA Pour modifier la taille du texte.

 Plus d'options.

 Sonde à viande

6. GUIDE RAPIDE

6.1 Utilisation de l'écran tactile

Informations utiles concernant l'utilisation de l'écran tactile.

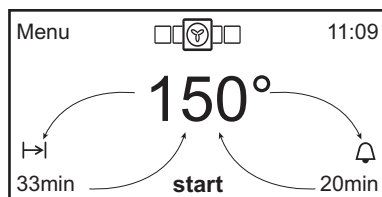
- Pour faire défiler le menu, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage.
- La force de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour activer une fonction du menu, touchez la fonction choisie sur l'affichage.

Informations utiles

- Vous pouvez changer n'importe quel paramètre affiché en le touchant.
- Pour régler la fonction souhaitée, l'heure ou la température, vous pouvez faire défiler la liste, ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque vous activez un mode de cuisson, **Menu** n'est plus affiché. Touchez

l'écran pour qu'il affiche à nouveau **Menu**.

- Lorsque l'appareil est allumé et que certains symboles disparaissent, touchez l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Après avoir sélectionné certaines fonctions, une fenêtre contenant des informations supplémentaires apparaît.
- La température peut changer de position avec d'autres fonctions qui s'affichent dans les coins inférieurs droit et gauche.



Guide rapide du menu

Nom de la fonction		
Menu	Fonctions	Modes de cuisson
		Programmes spéciaux
		Nettoyage
		Mes programmes
		Minuteurs
		Réglage du Minuteur
		Réglage de la durée
		Réglage de la Fin de cuisson
		Réglage du début de cuisson
		Temps écoulé
		Options
		Éclairage
		Sécurité enfants
		Verrouillage de l'affichage
		Cuisson assistée
		Livre de recettes
Démarrage rapide		
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Utilisés récemment	
	Les plus utilisés	
Réglages de base	Préchauffage rapide	
	Chaleur et tenir	
	Nettoyage Conseille	
	Affichage	
	Son	
	Langue	
	Heure et date	
	Maintenance	

7. UTILISATION QUOTIDIENNE






AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

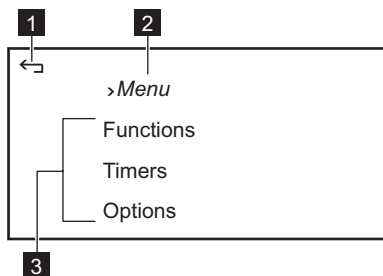
Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le **mode de réglage manuel** : pour régler manuellement un mode de cuisson, la température et la durée de cuisson
- **programmes automatiques (Cuisson assistée)** - pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

7.1 Utilisation du menu

1. Pour activer l'appareil, appuyez sur : .
2. Appuyez sur : **Menu**.
3. Faites défiler le menu pour choisir la fonction que vous souhaitez activer.
4. Pour activer cette fonction, appuyez dessus sur l'affichage.
5. Pour revenir au menu précédent, appuyez sur :  ou **Menu**.
Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche : .

7.2 Présentation du menu

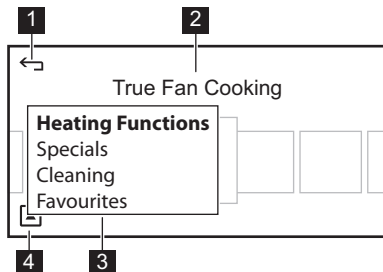


- 1 Retour au menu
- 2 Le niveau actuel du menu
- 3 Liste des fonctions

Menu principal

Élément de menu	Description
Fonctions	Contient une liste des modes de cuisson, des programmes spéciaux, des programmes de nettoyage et des programmes préférés.
Minuteurs	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Options	Contient une liste des autres options pouvant être sélectionnées pour les fonctions d'éclairage et de sécurité.
Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Indique quelle est la dernière fonction utilisée, et quels fonctions sont les plus utilisés.
Réglages de base	Contient la liste des réglages de base.

7.3 Sous-menu pour : Fonctions



- 1 Revenir au menu
- 2 Liste des modes de cuisson
- 3 Liste des options disponibles
- 4 Options supplémentaires

Sélection d'un mode de cuisson

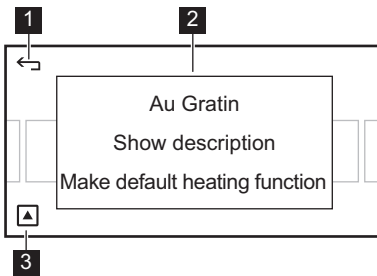
1. Parcourez les fonctions et appuyez sur celle qui vous intéresse.
2. Pour changer la température, appuyez sur la température affichée et parcourez la liste de celles disponibles.
3. Appuyez sur la température pour la confirmer.
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : **Start**.

Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : **Menu**.








Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit. Le signal sonore retentit également à la fin de la durée de cuisson.



Vous pouvez voir une description du mode de cuisson ou créer une fonction par défaut sur une fenêtre pop-up. Gardez le doigt sur le mode de cuisson sélectionné pendant plus de 2 secondes. Lorsque vous définissez un mode de cuisson par défaut, celui-ci est le premier qui apparaît lorsque vous rallumez le four.



- 1 Revenir au menu
- 2 Fenêtre pop-up
- 3 Options supplémentaires






Sous-menu pour : Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Pain	Pour cuire du pain avec une croûte croustillante.
 Sole	Pour réchauffer des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur tournante humide ¹⁾	Pour économiser l'énergie de cuisson, notamment des gâteaux secs, ainsi que des gratins cuits dans des plats sur un seul niveau. L'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes. Il se rallume quand vous l'activez via le menu ou quand vous ouvrez la porte du four.
 Cuisson basse température	Rôtissage lent pour préparer des rôtis très tendres et juteux.
 Sole pulsée	Cuisson sur un niveau du four pour les plats à fond croustillant comme une pizza ou une quiche. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.

Mode de cuisson	Utilisation
 Convection naturelle	Cuisson par la sole et la voûte pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
 Chaleur tournante	Air chaud pour la cuisson de plusieurs plats simultanément, sur un maximum de trois niveaux du four. Réglez les températures du four pour qu'elles soient inférieures de 20° à 40° à celles de la convection naturelle.
 Turbo grill	Rôtissage à l'air chaud pour cuire de gros morceaux de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Convient également pour gratiner et dorer.
 Gril fort	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril	Pour griller de plus gros aliments comme un rôti de bœuf.
 Eco Turbo grill	Optimise la consommation d'énergie durant le rôtissage. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. Il se rallume quand vous l'activez via le menu ou quand vous ouvrez la porte du four.
 Plats surgelés	Pour cuire des plats préparés avec une surface dorée et croustillante, par exemple les frites ou les potatoes.
 Gratiner	Pour faire dorer les plats tels que les lasagnes et gratins de pommes de terre. Convient également pour gratiner et dorer.

1) Cette fonction est utilisée pour définir la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

Sous-menu pour **Programmes spéciaux**

 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.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
 Levée de Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.

**Stérilisation**

Pour conserver des légumes par ex. divers condiments dans des verrines et du liquide.

Sous-menu pour : Nettoyage**Pyrolyse rapide**

1 h pour un four peu sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.

**Pyrolyse normale**

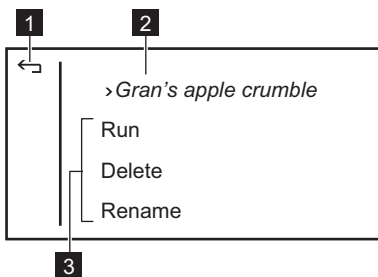
1 h 30 pour un four normalement sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.

**Pyrolyse renforcée**

2 h 30 pour un four très sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.

**ATTENTION**

Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Sous-menu pour : Mes programmes

- 1** Retour au menu
- 2** Programme préféré
- 3** Liste des fonctions

Une liste des réglages précédemment sauvegardés. Vous pouvez également enregistrer les réglages actuels comme : la durée, la température ou le mode de cuis-

son. Vous pouvez définir jusqu'à 20 programmes, qui sont alors affichés dans une liste, par ordre alphabétique.

En cours

Démarre le dernier programme préféré sauvegardé.


Supprimer

Supprime définitivement le programme préféré précédemment sauvegardé.

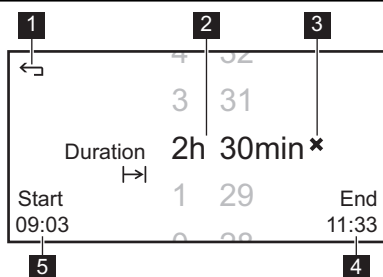
Renommer

Pour changer ou corriger un nom précédemment sauvegardé.

Enregistrement d'un programme préféré

- 1.** Pour enregistrer les réglages actuels d'un mode de cuisson, appuyez sur la touche .
- 2.** Choisissez : Nouveaux réglages à partir des réglages actuels
- 3.** Saisissez le nom de votre programme préféré et appuyez sur **OK**.

7.4 Sous-menus pour Minuteurs



- 1 Retour au menu
- 2 Réglage de la durée
- 3 Réinitialisation de la durée
- 4 Fin de cuisson
- 5 Début de cuisson

Les options de minuterie comme le minuteur, la durée, l'heure de départ et l'heure de fin.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Accédez au menu : Modes de cuisson .
2. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
3. Accédez au menu : Minuteurs .
4. Sélectionnez une fonction de l'horloge.
5. Faites dérouler la liste pour régler la durée souhaitée. Attendez quelques secondes pour que la durée se règle

automatiquement ou appuyez pour confirmer sur : **h** ou **min**. Vous pouvez supprimer les réglages en appuyant sur : **x**.

Lorsque la fonction de l'horloge se termine, un signal sonore retentit et un message s'affiche.



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



Lorsque l'appareil est allumé, vous pouvez changer l'heure et la date en appuyant sur l'horloge qui s'affiche.

Réglage du Minuteur

Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé. Le minuteur n'interrompt pas la cuisson et il est également disponible lorsque le four est éteint. Faites dérouler pour régler le minuteur, il démarrera automatiquement.

Réglage de la durée

Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal, le four s'éteint et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé.

Pour régler un décompte. La durée maximale pouvant être réglée est 23 h 59 min.

Réglage de la Fin de cuisson

Pour régler l'heure de fin des réglages actuels.

Réglage du début de cuisson

Pour régler l'heure de démarrage des réglages actuels.

Temps écoulé

Affiche, masque ou réinitialise le minuteur progressif qui démarre lorsque vous appuyez sur la touche « Démarrer ». Le temps écoulé n'est disponible que lorsque le four est allumé.

7.5 Submenu for Options

Réglages individuels supplémentaires pour la sécurité et l'éclairage du four .

Éclairage Activé / Désactivé

Sécurité enfants Activée / Désactivée

Une fois activée, cette fonction verrouille l'affichage, toutes les touches et la porte. Ceux-ci restent verrouillés que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour les déverrouiller, appuyez sur n'importe quelle touche ou sur l'écran, et suivez les instructions.

Verrouillage de l'affichage

Le verrouillage de l'affichage « bloque » temporairement l'écran tactile et toutes les touches, à l'exception de la touche « Marche/Arrêt ». Pour les déverrouiller, appuyez sur n'importe quelle touche ou sur l'écran, et suivez les instructions.

Sécurité enfants

Menu / Options / Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la fonction : Sécurité enfants

1. Réglez la fonction : Sécurité enfants sur la position : Activé .
2. Éteignez l'appareil.

Désactivation de la fonction : Sécurité enfants

1. Allumez l'appareil.
2. Suivez les instructions qui s'affichent.



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

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en marche.

Activation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Accédez à la fonction : Verrouillage de l'affichage .
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : Verrouillage de l'affichage . L'appareil est verrouillé.

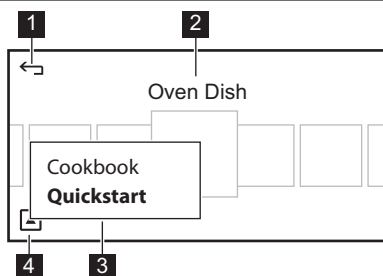


Lorsque l'appareil est éteint, le Verrouillage de l'affichage se désactive automatiquement.

Verrouillage de l'affichage

Menu / Options / Verrouillage de l'affichage

7.6 Sous-menu pour Cuisson assistée



- 1 Retour au menu
- 2 Catégorie d'aliments
- 3 Livre de recettes et Démarrage rapide
- 4 Plus d'options

Un livre de recettes contenant des recettes automatiques et une fonction « démarrage rapide » indiquant les réglages recommandés pour vos propres plats. Il

vous suffit de trouver le plat que vous souhaitez et d'appuyer sur « Démarrer ». Le temps et la température peuvent être ajustés dans la plage donnée.

7.7 Sous-menu pour Utilisés dernièrement et les plus utilisés

Liste facilement accessible des fonctions, recettes et démarrages rapides utilisés dernièrement et les plus utilisés.

Utilisés récemment

Indique les 5 dernières fonctions utilisées.

Les plus utilisés

Indique les 5 fonctions les plus utilisées.

7.8 Sous-menu pour Réglages de base

Les réglages paramétrés restent fixes à chaque fois que vous allumez l'appareil.

Préchauffage rapide Marche / Arrêt

Lorsqu'elle est activée, le temps de préchauffage du four diminue pour certains modes de cuisson. Elle est indiquée par un >> à l'écran lorsqu'activée.

Chaleur et tenir Marche / Arrêt

Le four ne s'éteint pas entièrement automatiquement, mais maintient les aliments au chaud.

Nettoyage Conseille Marche / Arrêt

Choisissez si vous préférez que le four vous rappelle de procéder à un cycle de nettoyage.

Affichage

Choisissez les paramètres d'affichage.

Luminosité

Vous avez le choix entre 4 modes de luminosité.



Réglez la luminosité de l'affichage à l'état MARCHE. L'heure à l'état ARRÊT n'est pas réglable.

Fond d'écran Marche / Arrêt

Affiche ou masque les images de fond.

Son Réglages sonores.	Bip
	Clic
	Aucun son
Langue Réglez votre langue préférée.	
Heure et date Permet de régler l'heure, la date, et d'autres options relatives à l'affichage de l'heure.	Heure Règle l'heure.
	Date Règle la date.
	Format Choisissez votre format d'affichage de l'heure, HH:MM (24 heures) ou AM/PM (12 heures).
Maintenance Affiche la version et la configuration du logiciel.	Version du logiciel Affiche la version du logiciel du four.
	Réinitialiser les réglages Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.
	License Affiche les licences en anglais.

Fonction 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 ou du rôtissage.

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est de plus de 80 °C.
- La fonction Durée est réglée.

7.9 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 avec réglage de la durée (Durée, Fin) est activé, les résistances

sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner). Pour que cette fonctionnalité fonctionne, la durée sélectionnée doit être supérieure à 30 minutes.

- Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments.

- **Cuisson avec l'éclairage éteint** - désactivez l'éclairage dans le menu : Options .
- **Fonctions Éco** - l'éclairage est désactivé dès le début.

L'éclairage se rallume lorsque vous activez l'éclairage dans le menu ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.

- **Chaleur tournante humide** - L'éclairage se désactive au bout de 30 secondes.

L'éclairage se rallume lorsque vous activez l'éclairage dans le menu ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.

8. CUISSON ASSISTÉE



AVERTISSEMENT

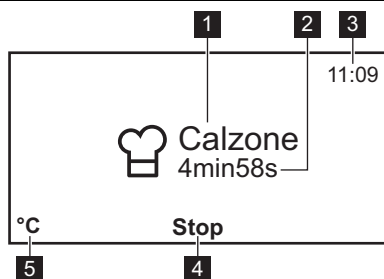
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Menu / Cuisson assistée ou appuyez sur : 

Vous pouvez choisir d'utiliser la fonction : Livre de recettes ou Démarrage rapide .

Activation de la fonction :

1. Faites défiler la liste des catégories d'aliments et appuyez sur celui que vous souhaitez.




2. Faites défiler la liste des plats et appuyez sur celui que vous souhaitez.
3. Pour activer la fonction, appuyez sur : **Start**.

- 1 Recette
- 2 Temps restant
- 3 Horloge
- 4 Arrêter
- 5 Température

Lorsque la fonction se termine, un message s'affiche.

8.1 Sous-menus pour Livre de recettes

Menu / Cuisson assistée / Livre de recettes ou appuyez sur : 

La fonction présente une liste de recettes avec des réglages optimums de l'appareil. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

Les ingrédients et la méthode pour chaque recette apparaissent sur l'écran.



Pour revenir à Ingrédients et Méthode après avoir activé la recette, appuyez sur le nom de la recette.



Vous pouvez également trouver les recettes de cette fonction pour cet appareil particulier sur notre site web. 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.



L'appareil utilise des réglages automatiques lorsque vous utilisez le : Livre de recettes .

Catégorie d'aliments	Plat	
Plat au four	Gratin d'endives Viande en croûte Brandade Lasagnes	Moussaka Gratin de pâtes Gratin de pommes de terre
Pizza, tarte ou quiche	Tarte à l'oignon Raviolis russes	Pizza Quiche lorraine


Catégorie d'aliments	Plat	
Gâteau, tarte et biscuits	Gâteau aux amandes	Gâteau aux pommes de grand-mère
	Brownies	Génoise au citron
	Gâteau aux carottes	Madeleines, muffins
	Gâteau au fromage	Kouglof
	Tarte au fromage	Gâteau Savarin
	Feuilleté au fromage	Génoise/Gâteau Savoie
	Cake aux fruits	Crumble
	Tarte aux fruits	Biscuits Suédois
	Tarte au fromage de chèvre	Tarte aux pommes
Pain et petits pains	Pain de campagne	Pain blanc
	Tresse au beurre	Tresse briochée
Poisson	Morue	Saumon à la vapeur
	Filet de poisson	Encornets farcis
	Poisson en croûte de sel	
Volaille	Coq au vin	Canard à l'orange
Viande	Ragoût de bœuf	Palette de porc
	Gigot d'agneau	Lapin
	Bœuf mariné	Paupiettes de veau
	Pâté à la viande	Porc aux pruneaux
	Lapin à la moutarde	Jarret de veau
	Ossobuco	Sangler
	Jarret de porc	


8.2 Sous-menus pour :

Démarrage rapide

Menu / Cuisson assistée / Démarrage rapide ou appuyez sur :


- La température et les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif pour un meilleur résultat. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Vous ne pouvez changer la durée et la température réglées que dans la plage paramétrée dans la fonction : Démarrage rapide .

Pour vérifier la température et la durée paramétrées, appuyez sur (près du nom du plat) : .


-  Pour changer la température ou la durée paramétrées, appuyez sur les minutes ou la température sur l'écran.





















- Le Démarrage rapide contient des programmes automatiques basés sur les réglages optimaux pour chaque type de viande.



Programmes viande avec fonction Cuisson par le poids  — cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments. La durée est réglée automatiquement. Pour ce faire, appuyez sur les minutes sous le nom du plat et entrez la valeur correcte.



Programmes viande avec fonction Sonde à viande  — cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. À la fin du programme, un signal sonore retentit.

Catégorie d'aliments	Plat
Poisson	Poisson <ul style="list-style-type: none"> • Cuit (1 - 1,5 kg) • Entièrement grillé  • Entièrement grillé (1 - 1,5 kg) • Filet surgelé Saumon <ul style="list-style-type: none"> • Entière (jusqu'à 2 kg)
Volaille	Filets de volaille  Filets de volaille (1 - 1,5 kg) Poulet <ul style="list-style-type: none"> • Moitié (400-500 g chaque) • Entière  • Ailes fraîches • Ailes surgelées • Cuisses fraîches • Cuisses surgelées Canard  Oie  Dinde 
Viande	Bœuf <ul style="list-style-type: none"> • Braisé  Lièvre <ul style="list-style-type: none"> • Gigot (1 - 1,5 kg) • Selle  • Selle (jusqu'à 1kg) Agneau <ul style="list-style-type: none"> • Gigot (1 - 1,5 kg) • Rôti  • Selle (1 - 1,5 kg) • Morceau moyen  • Morceau moyen (jusqu'à 2 kg) Pâté à la viande (750-1 000 g) Porc <ul style="list-style-type: none"> • Jambon à l'os (1 - 1,5 kg) • Jarret, précuit • Filet mignon  • Filet mignon • Collet (1 - 1,5 kg) • Rôti  • Épaule (1 - 1,5 kg) Filet mignon de porc fumé (jusqu'à 1,5kg) Rôti de bœuf <ul style="list-style-type: none"> • À point  • À point • Saignant  • Saignant • Bien cuit  • Bien cuit Rôti de gibier  Bœuf basse température <ul style="list-style-type: none"> • À point  • Saignant  • Bien cuit  Côtes levées (1 - 1,5 kg) Veau <ul style="list-style-type: none"> • Jarret (1,5 - 2 kg) • Filet mignon • Rôti  Chevreuil <ul style="list-style-type: none"> • Cuissot (1,5 - 2 kg) • Selle (1,5 - 2 kg)

Catégorie d'aliments	Plat	
Plat au four	Lasagnes Lasagnes surgelées Gratin de pâtes	Gratin de pommes de terre Sucrés plats/préparations Gratin de légumes
Pizza, tarte ou quiche	Baguette garnie de fromage fondu Tarte flambée Pizza <ul style="list-style-type: none"> • Pizza épaisse surgelée • Fraîche • Garniture supplémentaire • Surgelée • Snacks surgelés • Pâte fine 	Quiche lorraine Tarte salée
Gâteau, tarte et biscuits	Gâteau aux amandes Tarte aux pommes, recouverte Tarte aux pommes Tourte aux fruits surgelés Gâteau sur plaque <ul style="list-style-type: none"> • Pâte à génoise • Pâte levée Brioche Petits gâteaux Gâteau au fromage, dans un moule Gâteau au fromage, sur une plaque Brioche de Noël aux fruits (Stollen) Choux à la crème Crumble Éclairs Fond de tarte <ul style="list-style-type: none"> • Pâte sablée • Pâte à génoise 	Gâteau aux fruits <ul style="list-style-type: none"> • Pâte sablée • Pâte à génoise • Pâte levée Macarons Gâteau de Savoie au mûre Tresses feuilletées Pâtisseries feuilletées Kouglof Biscuits sablés Génoise/Gâteau Savoie Gâteau au sucre Flan suisse Gâteau roulé Tartes Gâteau à base de levure
Pain et petits pains	Pain complet Baguette Baguettes, surgelées Baguettes, précuites Couronne de pain Ciabatta Pain bis	Pain tressé Petits pains Petits pains, précuits Pain de seigle Pain sans levain Pain blanc
Garnitures	Croquettes Frites, fines Frites, épaisses	Galettes de pommes de t. Potatoes

🔗 Fonction Sonde à viande automatique.

🔒 Fonction Cuisson par le poids.

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. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Vous devez régler deux températures :

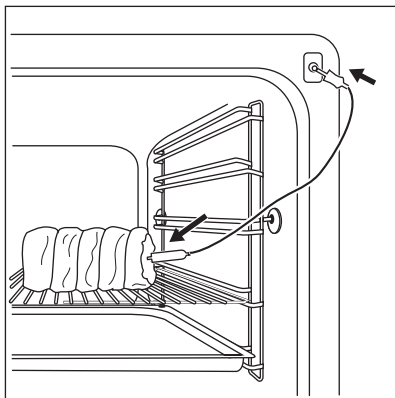
- La température du four
- La température à cœur




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

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. Réglez la température à cœur.
5. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.



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 fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.

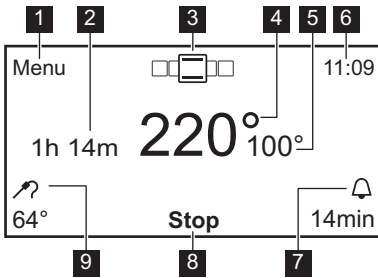


Pour modifier la température à cœur, touchez la température sur l'écran.



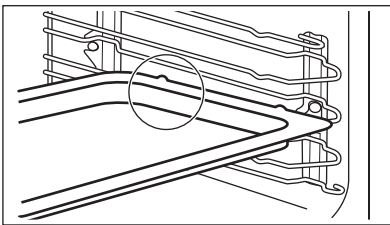
AVERTISSEMENT

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 à viande.



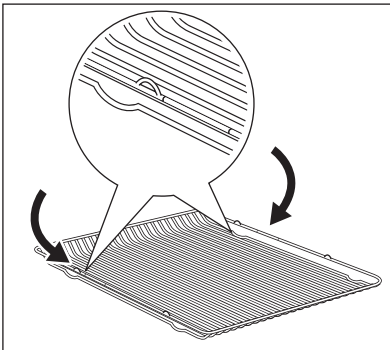
- 1 Retour au menu
- 2 Durée pour laquelle la fonction est activée
- 3 Réglage du Mode de cuisson
- 4 Réglage de la température
- 5 Température actuelle du four
- 6 Horloge
- 7 Temps restant
- 8 Arrêter
- 9 Température définie pour la Sonde à viande

9.2 Installation des accessoires



Plateau de cuisson (si présent) :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.

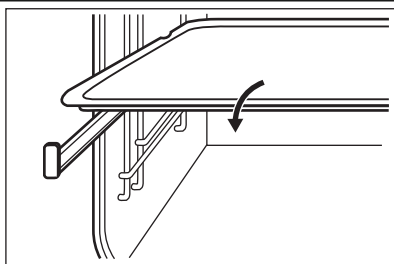


Grille métallique :

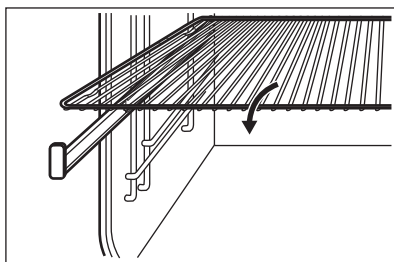
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

9.3 Rails télescopiques - installation des accessoires du four



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

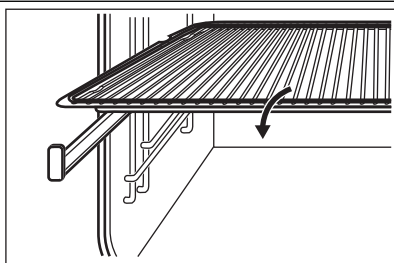


Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.



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 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.

Température	Arrêt automatique au bout de
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - température maximale	3,0 h



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

10.2 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automati-

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

11. CONSEILS UTILES

11.1 Intérieur de la porte

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

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



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

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour 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 tou-

jours 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.
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
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

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) :				
1. Première partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 1)	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 30
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Convection naturelle	3	170	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	3	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160 - 180 1)	40 - 80

- 1) Préchauffez le four.
 2) Utilisez un plat à rôtir

Biscuits/Gâteaux secs

Type de cuisson	Fonction du four	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
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
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
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 rôti 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 cuis-

son à 80 °C. N'utilisez pas la fonction de cuisson basse température avec de la viande.



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
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

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
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

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Pain de viande	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	150 - 170	90 - 120

Veau

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

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	100 - 120
Carré d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	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 grill	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo grill	1	190 - 210	35 - 50
Volaille, poularde	1 - 1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	50 - 70

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
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

Aliment à griller	Position de la grille	Durée (min)	
		1re face	2e face
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 pré-cuite	2	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	2	180 - 200	15 - 30
Frites fines	3	200 - 220	20 - 30
Frites épaisses	3	200 - 220	25 - 35
Potatoes/Pomme quartier	3	220 - 230	20 - 35
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

Aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
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

Aliment à déshydrater	Positions des grilles		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
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
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

Plat	Température à cœur du plat (°C)
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
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

Menu / Modes de cuisson / Nettoyage

Vous pouvez nettoyer l'appareil par pyrolyse avec la fonction : Pyrolyse .



AVERTISSEMENT

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.



Retirez les accessoires de l'appareil avant de procéder au nettoyage.

1. Pour régler le mode de nettoyage, parcourez le menu : Nettoyage .
 - **Pyrolyse rapide** - pour un four peu sale (1 h)
 - **Pyrolyse normale** - pour un four moyennement sale (1 h 30)

- **Pyrolyse renforcée** - pour un four très sale (2 h 30)

2. Il suffit d'appuyer sur le mode de nettoyage que vous souhaitez activer.

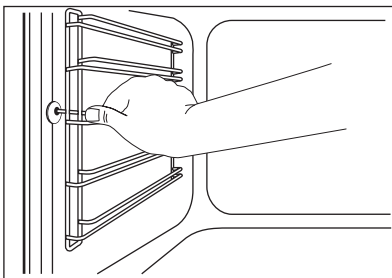


Lorsque le cycle pyrolytique commence, l'éclairage du four ne fonctionne pas et le ventilateur de refroidissement tourne plus vite.

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

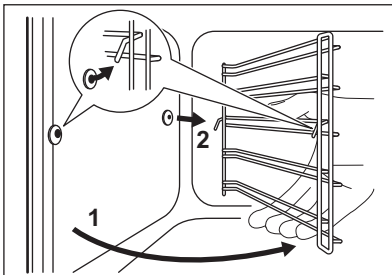
12.2 Supports de grille

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

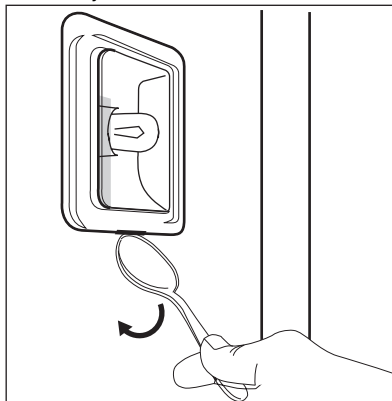
Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

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

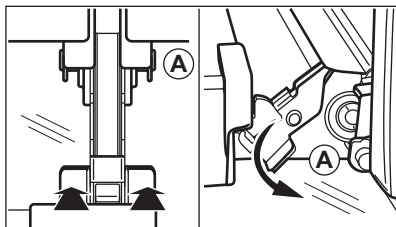
Retrait de la porte et des panneaux de verre

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.

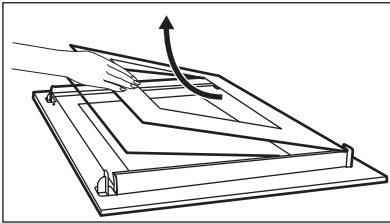
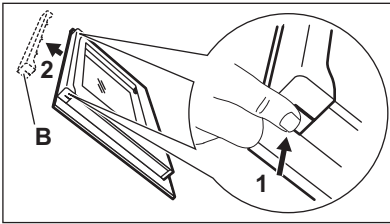


AVERTISSEMENT

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 insérée 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.
<p>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.</p>		
<p>Nous vous recommandons de noter ces informations ici :</p>		
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



892961443-A-382013