



Thinking of you
Electrolux



EOZ5700
EOV5700

.....
EN OVEN
FR FOUR

.....
USER MANUAL 2
NOTICE D'UTILISATION 30



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. BEFORE FIRST USE	7
5. CONTROL PANEL	7
6. DAILY USE	9
7. CLOCK FUNCTIONS	11
8. AUTOMATIC PROGRAMMES	13
9. ADDITIONAL FUNCTIONS	14
10. HELPFUL HINTS AND TIPS	16
11. CARE AND CLEANING	24
12. WHAT TO DO IF...	27
13. INSTALLATION	28

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable.

Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.

- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning

**WARNING!**

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning

**WARNING!**

Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
 - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction ma-

terials, as such consumers are strongly advised to:

- Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
- Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as descri-

bed are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

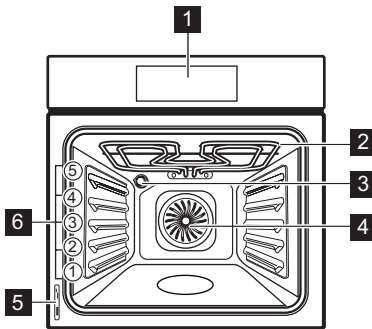


WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



- 2** Grill
- 3** Oven lamp
- 4** Fan
- 5** Rating plate
- 6** Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

- 1** Electronic programmer

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.








Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Setting and changing the time

After the first connection to the mains, all symbols in the display are on for some seconds. For the subsequent few seconds the display shows the software version.



After the software version goes off, the display shows h and 12:00 flashes.

Setting the time of day:

1. Touch  or  to set the hours.
2. Touch OK .
3. Touch  or  to set the minutes.
4. Touch OK or .



The Temperature / Time display shows the new time.

Changing the time of day

You can change the time of day only when the appliance is off. Touch  .  flashes in the display. To set the new time of day, use the above procedure.

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.


Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.









5. CONTROL PANEL

5.1 Electronic programmer

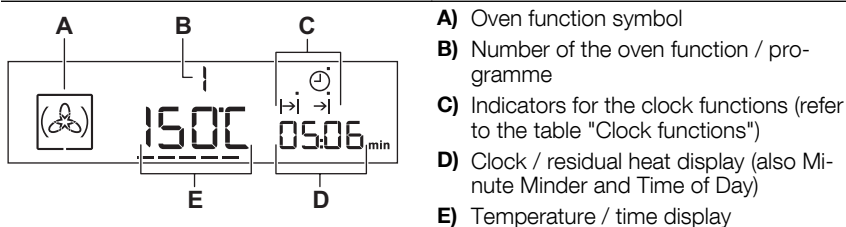


Use the sensor fields to operate the appliance.



Sensor Field	Function	Description
1 	ON / OFF	To activate and deactivate the appliance.





Sensor Field	Function	Description
2 	OPTIONS	To set an oven function, an automatic programme or a cleaning function.
3 	OVEN LIGHT	To activate or deactivate the oven lamp.
4 	TEMPERATURE / FAST HEAT UP	To set and examine the cavity temperature or the core temperature sensor temperature (if present). If you press it and hold for three seconds, it turns the Fast heat up function ON or OFF.
5 	MY FAVOURITE PROGRAMME	To store your favourite programme. Use it to access your favourite programme directly, also when the appliance is off.
6 -	DISPLAY	Shows the current settings of the appliance.
7 	UP	To move up in the menu.
8 	DOWN	To move down in the menu.
9 	CLOCK	To set the clock functions.
10 	MINUTE MINDER	To set the Minute Minder.
11 OK	OK	To confirm the selection or setting. To move down in the menu.

5.2 Display



5.3 Other indicators in the display

Symbols	Name	Description
	Automatic programme	You can choose an automatic programme.
	My favourite programme	The favourite programme operates.

Symbols	Name	Description
kg / g	kg / g	An automatic programme with weight input operates.
h / min	h / min	A clock function operates.
---	Heat-up / residual heat indicator	Shows the temperature level in the appliance.
	Temperature / fast heat up	The function operates.
	Temperature	You can examine or change the temperature.
	Door lock	The door lock function operates.
	Minute minder	The minute minder function operates.

5.4 Heat up indicator

If you activate an oven function, the bars --- come on in the display. The bars

show that the temperature in the appliance increases or decreases. When the appliance is at the set temperature, the bars go off the display.

6. DAILY USE







WARNING!








Refer to the Safety chapters.

- **automatic programmes** - to prepare a dish when you do not have knowledge or experience in cooking.




To operate the appliance you can use:


- **The manual mode** - to set a heating function, the temperature and the cooking time manually.

Oven function	Application
1 	True Fan Cooking To bake maximum on 3 shelf positions at the same time. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking. Also to dry food.
2 	Pizza Setting To bake food on one oven level for a more intensive browning and a crispy bottom. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking.
3 	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
4 	Slow Cook To prepare very lean and tender roasted food.



Oven function	Application
5  Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottoms and to preserve food.
6  Defrost	To defrost frozen food.
7  Keep Warm	To keep cooked food warm.
8  ECO Roasting	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking tables with the equivalent oven function.
9  Grilling	To grill flat food in the middle of the grill. To toast bread.
10  Fast Grilling	To grill flat food in large quantities. To toast bread.
11  Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to brown food, for example gratin.

6.1 Setting the oven function

1. Activate the appliance with . The display shows the set temperature, the symbol and the number of the oven function.
2. Touch  or  to set an oven function.
3. Touch **OK** or the appliance starts automatically after five seconds.

 If you activate the appliance and do not set an oven function or programme, the appliance deactivates automatically after 20 seconds.





6.2 Changing the temperature

Touch  /  to change the temperature in steps of 5 °C.

When the appliance is at the set temperature, an acoustic signal sounds and the Heat up indicator goes out.

6.3 Checking the temperature

You can see the temperature in the appliance when the function or programme operates.

1. Touch . The Temperature / Time display shows the temperature in the appliance. If you want to change the oven temperature, touch  one more time and use  or .
2. Touch **OK** to go back to the set temperature or the display shows it automatically after five seconds.

6.4 Fast heat up function

The Fast heat up function decreases the heat up time.

Activating the Fast heat up function:

Touch and hold  for more than three seconds.

If you activate the Fast heat up function, horizontal bars on the display flash to show that the function operates.

Additional information:

- Do not put food in the oven when the Fast heat up function operates.
- The Fast heat up is not available with every oven function. An acoustic signal sounds if the Fast heat up is not available for the set function if Faulty tone is activated in the "Settings menu".

6.5 Energy saving



The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking:

- **Residual heat:**
 - When the heating function or programme operates, the heating elements are deactivated 10% earlier (the lamp and fan continue to operate). For this feature to operate, the cooking time must be longer than 30 minutes or you must use the clock func-

tions (Duration, End, Time delay). This feature does not operate with the grill functions.

- When the appliance is off, you can use the heat to keep food warm. The clock / residual heat display shows the remaining temperature, and the bars show the temperature as it decreases.

- **Cooking with the lamp off** - Touch to deactivate the lamp during cooking.
- **Deactivating the display** - If necessary, you can fully deactivate the display. Touch and at the same time until the display goes out. This step also activates the display.
- **Eco functions** - refer to "Oven functions".

7. CLOCK FUNCTIONS

SYMBOL	FUNCTION	DESCRIPTION
	TIME OF DAY	To examine the time of day. For changing the time of day refer to 'Setting and changing the time'.
	DURATION	To set how long the appliance operates.
	END	To set when the appliance deactivates. You can use the Duration and End functions at the same time (Time delay), if the appliance is to be activated and deactivated automatically later.

7.1 Count Up Timer

Use the Count Up Timer to monitor how long the appliance operates. It is on immediately when the appliance starts to heat.

Reset the Count Up Timer: touch and at the same time until the display shows "00:00" and the Count Up Timer starts to count up again.



You cannot use the Count Up Timer when Duration or End is set.

7.2 Setting the DURATION

1. Activate the appliance and set an oven function and temperature.
2. Touch again and again until the display shows . flashes in the display.
3. Use or to set the minutes for DURATION.
4. Touch OK to confirm.
5. Use or to set the hours for DURATION.



If you touch \odot or **OK** while you set the DURATION, the appliance switches to the setting of the END function.

- When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes.

$\rightarrow|$ and time setting flash in the display. The appliance deactivates.

Touch a sensor field to stop the acoustic signal.

- Deactivate the appliance.

7.3 Setting the END

- Activate the appliance and set an oven function and temperature.
- Touch \odot again and again until the display shows $\rightarrow|$. $\rightarrow|$ flashes in the display.
- Use \wedge or \vee to set the END (first you set the minutes and then the hours) and **OK** or \odot to confirm.
- When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes.

$\rightarrow|$ symbol and the time setting flash in the display. The appliance deactivates.
- Touch a sensor field to stop the acoustic signal.
- Deactivate the appliance.

7.4 Check result (selected models only)

If you set the END or DURATION function, two minutes before the end of cooking an acoustic signal sounds and the lamp activates. The appliance goes to the setting of the END or DURATION function. During these two minutes you can examine the results of the cooking, and, if necessary, add the END or DURATION time.

7.5 Setting the MINUTE MINDER

Use the MINUTE MINDER to set a countdown (maximum 23 h 59 min). This func-

tion has no effect on the operation of the oven. You can set the MINUTE MINDER at any time and also when the appliance is off.

- Touch \triangle . \triangle and "00" flash in the display.



- Use \wedge or \vee to set the MINUTE MINDER. First you set the seconds, then the minutes and the hours.
- Touch **OK** or the MINUTE MINDER starts automatically after five seconds.
- When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes and 00:00 and \triangle flash in the display.
- Touch a sensor field to stop the acoustic signal.

7.6 Setting the Time delay function

The DURATION $\rightarrow|$ and END $\rightarrow|$ functions can be used at the same time, if the oven is to be activated and deactivated automatically later. In this case, first set the DURATION $\rightarrow|$ and then the END $\rightarrow|$ function (refer to "Setting the DURATION" and "Setting the END").

When the Time delay function is activated, the display shows a static symbol of the oven function, $\rightarrow|$ with a dot and $\rightarrow|$. The dot shows which clock function is on in the Clock / residual heat display.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



There are 9 automatic programmes and recipes. Use an automatic programme or recipe when you do not have the knowledge or experience on how to prepare a dish.

There are two types of automatic programmes:

- Automatic recipes
- Automatic programmes with weight input

8.1 Automatic programmes

Programme number	Programme name
1	ROAST BEEF
2	ROAST PORK
3	CHICKEN, WHOLE
4	PIZZA
5	MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	WHITE BREAD
8	POTATO GRATIN
9	LASAGNE

8.2 Automatic recipes

Setting an automatic recipe:

1. Activate the appliance.
2. Touch . The display shows the number of the automatic programme (P1 – P9).
3. Touch or to choose the automatic recipe.
4. Touch **OK** or the automatic recipe activates automatically after five seconds.
5. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes. The symbol flashes. The appliance deactivates.
6. Touch a sensor field to stop the acoustic signal.

1. Activate the appliance.
2. Touch .
3. Touch or to set the weight programme.
The display shows: the cooking time, the duration symbol , a default weight, a unit of measurement (kg, g).
4. Touch **OK** or the settings save automatically after five seconds.
5. The appliance activates.
6. You can change the default weight value with or . Touch **OK** .
7. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes. flashes. The appliance deactivates.
8. Touch a sensor field to stop the acoustic signal.

8.3 Automatic programmes with weight input

If you set the weight of the meat, the appliance calculates the roasting time.

9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 My Favourite Programme function

Use this function to save your favourite temperature and time settings for an oven function or programme.

1. Set the temperature and time for an oven function or programme.
2. Touch and hold ☆ for more than three seconds. An acoustic signal sounds.
3. Deactivate the appliance.

Using My Favourite Programme function:

- **To activate the function** touch ☆ . The appliance activates your favourite programme.
- **To deactivate the function** touch Ⓛ . The appliance deactivates your favourite programme.



When the function operates, you can change the time and temperature.

9.2 Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance.

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Deactivate the appliance with Ⓛ . Do not set an oven function.
2. Touch and hold Ⓛ and ✓ at the same time for 2 seconds. An acoustic signal sounds.

SAFE comes on or goes out in the display.



If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked. 🔒 and SAFE come on in the display when you touch a sensor field.

3. Touch and hold Ⓛ and ✓ at the same time for 2 seconds to deactivate the Child Lock

9.3 Function Lock

You can activate the function only when the appliance operates. The Function Lock prevents an accidental change of the oven function.

Activating / deactivating the Function Lock function:

1. Activate the appliance.
2. Activate an oven function or setting.
3. Touch and hold Ⓛ and ✓ at the same time for 2 seconds. An acoustic signal sounds.

Loc comes on or goes out in the display.

Useful information:

You can deactivate the appliance when the Function Lock is on. When you deactivate the appliance, the Function Lock deactivates.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked and 🔒 comes on in the display.

4. Touch and hold Ⓛ and ✓ at the same time for 2 seconds to deactivate the Function Lock

9.4 Settings menu

The settings menu lets you add or remove functions from the main menu (for example: you can activate or deactivate the Residual heat indicator). The settings menu has a maximum of six settings (from SET1 to SET6). Refer to the table below to see the possible value of each setting.

Settings menu

Indicator of the setting menu	Description	Value to set
SET1	RESIDUAL HEAT INDICATOR	ON / OFF

Indicator of the setting menu	Description	Value to set
SET2	CLEANING REMINDER	ON / OFF
SET3 ¹⁾	KEY TONE	CLICK / BEEP / OFF
SET4	FAULTY TONE	ON / OFF
SET5	SERVICE	---
SET6	RESTORE SETTINGS	YES / NO

¹⁾ It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF sensor field.



You can set the settings menu only when the appliance is deactivated.

5. Touch \wedge / \vee to change the value of the setting.

6. Touch OK .

Activate the Settings menu:

1. Deactivate the appliance with ⏻ .
2. Touch and hold \square for three seconds. The display shows "SET1" and "1" flashes.
3. Touch \wedge / \vee to select the setting.
4. Touch OK .

9.5 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time:

- if an oven function operates.
- if you do not change the oven temperature.

Temperature	Switch-off time
30 °C - 115 °C	12.5 h
120 °C - 195 °C	8.5 h
200 °C - 245 °C	5.5 h
250 °C - maximum °C	3.0 h

After the Automatic switch-off, touch a sensor field to operate the appliance again.



The Automatic switch-off works with all oven functions, apart from Light, Slow Cook, Duration, End, Time delay.

day brightness mode for the next 10 seconds.

- If the appliance is deactivated and you set the Minute Minder. When the Minute Minder function ends, the display goes back to the night brightness.

9.6 Brightness of the display

There are two modes of display brightness:

- Night brightness - when the appliance is deactivated, the brightness of the display is lower between 10 PM and 6 AM.
- Day brightness:
 - When the appliance is activated.
 - If you touch a sensor field during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the

9.7 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

9.8 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again

automatically when the temperature drops.

10. HELPFUL HINTS AND TIPS

10.1 Inner side of the door

In some models, on the inner side of the door you can find:

- The numbers of the shelf positions.
- Information about the heating functions, recommended shelf positions and temperatures for typical dishes.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you

cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

10.2 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.
- The Conventional Cooking function at the default temperature is ideal for bread baking.

10.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

10.4 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

10.5 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (1 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (1 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	1 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	1 or 2	140 - 150	90 - 120	In a 20 cm cake mould ¹⁾
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin ¹⁾
Small cakes - one level	3	170	3	150 - 160	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	150 - 160	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	150 - 160	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray ¹⁾
Buns	3	190	3	170 - 190	12 - 20	In a baking tray ¹⁾
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece ¹⁾
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	In a baking tray or a deep pan ¹⁾

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray ¹⁾

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

MEAT


TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

10.6 Grilling

 Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

10.7 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, pou-lard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

10.8 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

10.9 Preserving

Soft fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 – 170	35 – 45	–

Stone fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Pears, quinces, plums	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Vegetables

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Carrots ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cucumbers	160 – 170	50 – 60	–
Mixed pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

10.10 Drying - True Fan

Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11. CARE AND CLEANING

**WARNING!**

Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

**Stainless steel or aluminium appliances:**

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.




Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

11.1 Pyrolysis

1. Remove all accessories and removable shelf supports.

**Do not start the Pyrolysis if:**


- You did not remove the shelf support or telescopic runners (if supplied). In some models, the display shows "C1" when this error occurs.
- You did not remove the core temperature sensor plug from the socket (if supplied). In some models, the display shows "C2" when this error occurs.
- You did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.

2. Remove the worst dirt manually.
3. Touch  again and again until the display shows "Pyro" and the number of the cleaning mode.
4. Touch  or  to set the duration of the cleaning procedure:
 - **1** – 1:00 for a low degree of dirt
 - **2** – 1:30 for a usual degree of dirt
 - **3** – 2:30 for a high degree of dirt.
 Touch **OK** to activate the Pyrolysis function.

Useful information:

You can use the End function to delay the start of the cleaning procedure.


During the Pyrolysis the door is locked.

The symbol  and the bars of the heat indicator come up, until the door unlocks.

The door unlocks when the temperature inside the oven is under safety conditions and the Pyrolysis finishes.

During the cleaning procedure the lamp is deactivated.

Cleaning reminder

To remind you that the Pyrolysis is necessary the cleaning reminder symbol  flashes in the display after each deactivation of the appliance for the next 10 seconds.

**The cleaning reminder goes out:**

- After the end of the Pyrolysis function
- When you deactivate it in the Basic settings (refer to "Basic settings")

11.2 Oven lamp

**WARNING!**

Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

11.3 Cleaning the oven door

The oven door has four panels of glass installed one behind the other. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

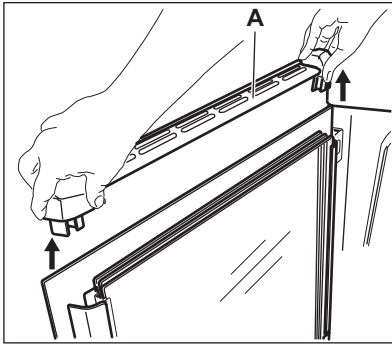
**CAUTION!**

Do not use the appliance without the glass panels.

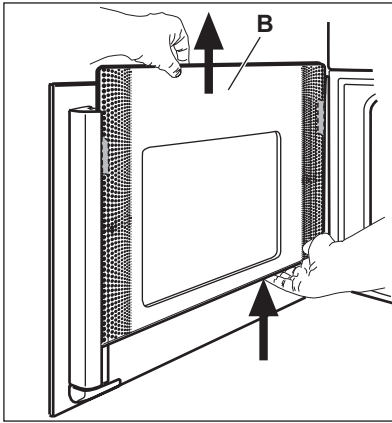


The direction in which you open the door depends on your oven model. You open the door from the right side in some models and from the left side in others.

Removing the oven door and the glass panels



1. Press the buttons at the sides of the door trim (A) on the upper cover and pull it upwards to remove it.



2. Hold the inner glass B tightly with both hands and slide it upwards to remove it from its initial position. Do the same with the other glass panels.



CAUTION!

Make sure that you tightly hold the glasses to prevent them from falling.

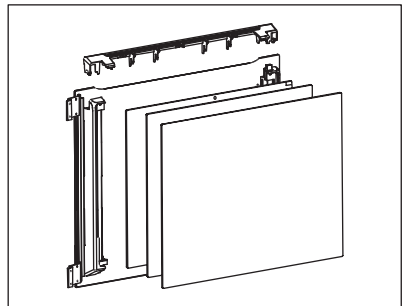
Clean the door with a wet sponge and rub it dry with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive cleaning agents because they can damage the surface.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame is not rough when you touch it.

Installing the door and the glass panels

When the oven door is clean, install the glass panels in the opposite sequence. Make sure that you put the glass panels back in the correct order.

The first glass panel has a small dot on the top, the second a black frame. In some models, the third glass panel has screen printings. In others, it is transparent.





12. WHAT TO DO IF...



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock. Refer to "Setting and changing the time".
The appliance does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to „Automatic switch-off“.
The appliance does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display shows C3.	You want to start the pyrolytic cleaning but you did not fully close the door.	Fully close the door.
The display shows F102.	The door lock is defective.	<ul style="list-style-type: none"> • Fully close the door. • Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows F102 again, contact the Customer Care Department.
The display shows an error code that is not in this list.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> • Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.
The display does not show the time during the off status.	The display is deactivated.	Touch  and  at the same time to activate the display again.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
 Product number (PNC)
 Serial number (S.N.)

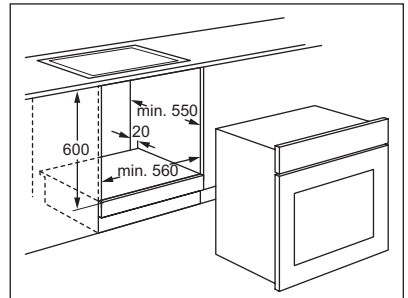
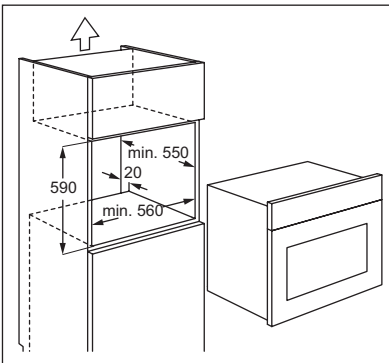
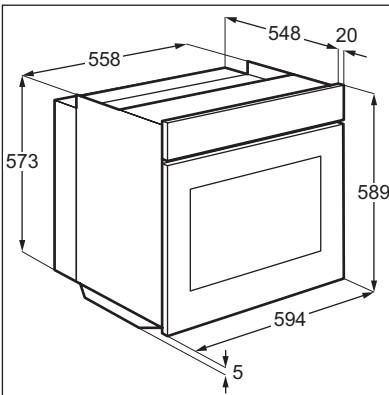
13. INSTALLATION



WARNING!

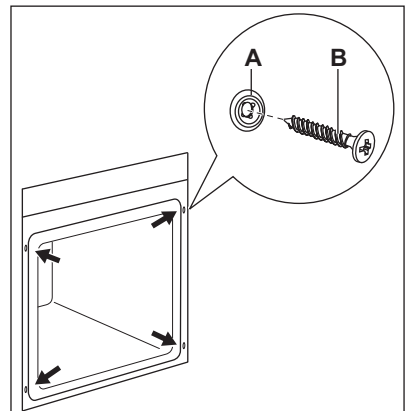
Refer to the Safety chapters.

13.1 Building In



13.2 Securing the appliance to the cabinet

1. Open the appliance door.
2. Fasten the appliance to the cabinet. Put the four distance holders (A) into the holes in the frame and then tighten the four screws (B) supplied with the appliance.



13.3 Electrical installation



WARNING!

Only a qualified person must do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is only supplied with a main cable.

13.4 Cable


Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm ²

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

14. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	31
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	32
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	35
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	35
5. BANDEAU DE COMMANDE	36
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	38
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	40
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	42
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	43
10. CONSEILS UTILES	45
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	55
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	57
13. INSTALLATION	59

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.

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 cou-

rant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

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'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.

- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.

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



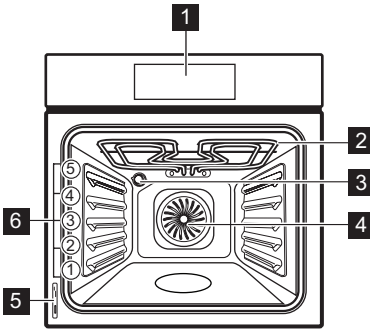
AVERTISSEMENT

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 Programmateur électronique

- 2 Gril
- 3 Éclairage du four
- 4 Ventilateur
- 5 Plaque signalétique
- 6 Position des grilles

3.1 Accessoires pour four

- **Grille métallique**

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

- **Plat à rôtir/gril**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage et modification de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, « h » s'affiche et « 12:00 » clignote.

Réglage de l'heure :

1. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures.
2. Appuyez sur OK .
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes.
4. Appuyez sur OK ou \odot .



L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

Changement de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est à l'arrêt. Appuyez sur \odot . \odot clignote à l'écran. Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure ci-dessus.

4.3 Préchauffage

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

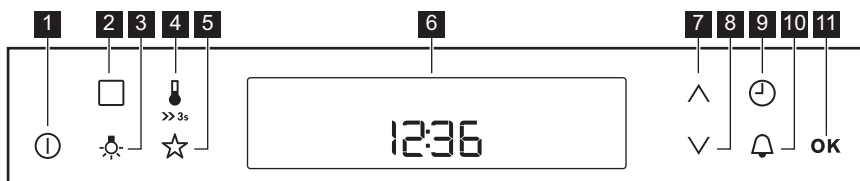
1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.






Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.





5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Programmateur électronique

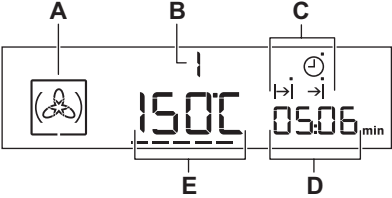


Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.






Touche sensible	Fonction	Description
1 	MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2 	OPTIONS	Pour régler une fonction du four, un programme automatique ou une fonction de nettoyage.
3 	ECLAIRAGE FOUR	Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4 	TEMPÉRATURE / PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si disponible). Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide.
5 	MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement, même lorsque l'appareil est éteint.
6 -	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.


	Touche sensitive	Fonction	Description
7		HAUT	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8		BAS	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9		HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.
10		MINUTEUR	Pour régler le minuteur.
11	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Pour se déplacer vers le bas dans le menu.

5.2 Affichage

	A)	Symbole de la fonction du four
	B)	Numéro de la fonction/du programme du four
	C)	Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
	D)	Affichage Horloge/Chaleur résiduelle (également Minuteur et Heure)
	E)	Affichage Température/Heure

5.3 Autres indicateurs de l'affichage

Symboles	Nom	Description
	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
kg / g	kg/g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
---	Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle	Indique la température dans l'appareil.
	Température / Pré-chauffage rapide	Cette fonction est activée.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Verrouillage de la porte	La fonction de verrouillage de la porte est en cours.

Symbol- les	Nom	Description
	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

5.4 Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres ___ s'affichent une à une. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminu-

tion de la température à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT








Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.





Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- **Le mode Cuissons traditionnelles :**
pour régler manuellement un mode de




cuisson, la température et la durée de cuisson.

- **Les programmes automatiques :**
pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

Fonction du four	Utilisation
1 	Chaleur tournante Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la convection naturelle. Également pour déshydrater des aliments.
2 	Sole pulsée Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la convection naturelle.
3 	Convection naturelle Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
4 	Cuisson basse température Pour cuire des rôtis maigres et tendres.
5 	Sole Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
6 	Décongélation Pour décongeler des aliments surgelés.
7 	Maintien au chaud Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.

Fonction du four	Utilisation
8  Eco Turbo grill	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 la fonction du four équivalente.
9  Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain.
10  Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
11  Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour dorer les aliments (par ex. des gratins).

6.1 Réglage d'une fonction du four

- Mettez en fonctionnement l'appareil en appuyant sur . L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro de la fonction du four.
- Appuyez sur  ou  pour régler une fonction du four.
- Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.







Si vous allumez l'appareil sans régler de fonction du four ni de programme, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

6.2 Modification de la température

Appuyez sur  /  pour modifier la température par paliers de 5 °C. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.


6.3 Vérification de la température

Vous pouvez voir la température à l'intérieur de l'appareil lorsque le programme ou le mode de cuisson est en cours.

- Appuyez sur . L'affichage Température/Heure indique la température à l'intérieur de l'appareil. Si vous souhaitez modifier la température du four, appuyez à nouveau sur  et utilisez  ou .
- Appuyez sur OK pour revenir à la température réglée ; sinon, l'affichage l'indique automatiquement au bout de 5 secondes.

6.4 Fonction Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Activation de la fonction Préchauffage rapide : Appuyez sur la touche  et maintenez-la appuyée pendant au moins trois secondes.

Si vous activez la fonction Préchauffage rapide, les barres horizontales de l'affichage clignotent pour indiquer que la fonction est en cours.

Informations supplémentaires :

- Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.
- La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec toutes les fonctions du four. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée.

6.5 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, Départ différé). Cette fonctionnalité ne fonctionne pas avec les fonctions du gril.
 - Lorsque l'appareil est à l'arrêt, vous pouvez utiliser la

chaleur pour maintenir au chaud les aliments. L'affichage Horloge/Chaleur résiduelle indique la température résiduelle ; les barres illustrent la baisse progressive de la température.



- **Cuisson avec l'éclairage éteint :** appuyez sur la touche  pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.
- **Désactivation de l'affichage :** si nécessaire, vous pouvez éteindre complètement l'affichage. Appuyez simultanément sur  et sur  jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cette étape allume également l'affichage.
- **Fonctions éco :** reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	HEURE	Pour consulter l'heure. Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre à l'arrêt. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement plus tard.

7.1 Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que l'appareil commence à chauffer.

Réinitialisation du minuteur de durée de fonctionnement : appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et que le minu-

teur de durée de fonctionnement démarre à nouveau.



Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée et Fin sont réglées.

7.2 Réglage de la DURÉE

1. Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.

- Appuyez sur \ominus à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique $\rightarrow|$. $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
- Utilisez \wedge ou \vee pour régler les minutes de la DURÉE.
- Appuyez sur OK pour confirmer.
- Utilisez \wedge ou \vee pour régler les heures de la DURÉE.

i Si vous appuyez sur \ominus ou OK pendant le réglage de la DURÉE, l'appareil va au réglage de la fonction FIN.

- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.
 $\rightarrow|$ et le réglage de la durée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.
Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

7.3 Réglage de la FIN

- Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
- Appuyez sur \ominus à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique $\rightarrow|$. $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
- Utilisez \wedge ou \vee pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes, puis les heures) et OK ou \ominus pour confirmer.
- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

Le symbole $\rightarrow|$ et le réglage de la durée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

7.4 Vérifiez le résultat (sur certains modèles uniquement)

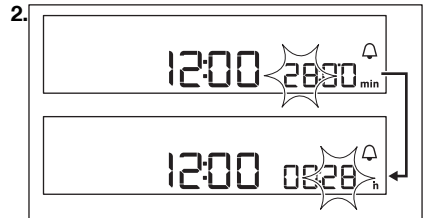
Si vous réglez une fonction de FIN ou de DURÉE, un signal sonore retentit et l'éclairage s'allume deux minutes avant la fin de la cuisson. L'appareil va au réglage de la fonction FIN ou DURÉE. Durant ces deux minutes, vous pouvez vérifier les ré-

sultats de la cuisson et, si nécessaire, ajouter une heure de FIN ou une DURÉE.

7.5 Réglage du MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un compte à rebours (23 h 59 min maximum). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

- Appuyez sur \triangle . \triangle et « 00 » clignotent sur l'affichage.



- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
- Appuyez sur OK ou le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de cinq secondes.
- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes et « 00:00 » ainsi que \triangle clignotent sur l'affichage.
- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

7.6 Réglage de la fonction Départ différé

Les fonctions DURÉE $\rightarrow|$ et FIN $\rightarrow|$ peuvent être utilisées simultanément si le four doit être allumé et éteint automatiquement plus tard. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction DURÉE $\rightarrow|$, puis la fonction FIN $\rightarrow|$ (reportez-vous aux chapitres « Réglage de la DURÉE » et « Réglage de la FIN »).

Lorsque la fonction de départ différé est activée, l'affichage indique un symbole fixe de la fonction du four, $\rightarrow|$ avec un point et $\rightarrow|$. Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaueur résiduelle.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



9 programmes et recettes automatiques sont disponibles. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois.

Il existe deux types de programmes automatiques :

- Recettes automatiques
- Programmes automatiques basés sur le poids

8.1 Programmes automatiques

Numéro du programme	Nom du programme
1	RÔTI DE BŒUF
2	RÔTI DE PORC
3	VOLAILLE ENTIÈRE
4	PIZZA
5	MADELEINES, MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	PAIN BLANC
8	GRATIN DE POMMES DE TERRE
9	LASAGNES

8.2 Recettes automatiques

Réglage d'une recette automatique :

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur . L'affichage indique le numéro du programme automatique (P1–P9).
3. Appuyez sur ou pour choisir la recette automatique.
4. Appuyez sur **OK** ou la recette automatique démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole clignote. L'appareil s'éteint.
6. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

8.3 Programmes automatiques basés sur le poids

Si vous définissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur ou pour régler le programme de cuisson par le poids. L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes.
5. L'appareil s'allume.
6. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur ou . Appuyez sur **OK** .
7. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. clignote. L'appareil s'éteint.
8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la appuyée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Éteignez l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.
- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur Ⓛ. L'appareil désactive votre programme préféré.



Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

9.2 Sécurité enfants

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

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil en appuyant sur Ⓛ. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches Ⓛ et √ et maintenez-les appuyées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit. SAFE s'allume ou s'éteint.



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

3. Maintenez appuyées simultanément les touches Ⓛ et √ pendant 2 secondes pour désactiver la sécurité enfants.

9.3 Touches Verrouil.

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

Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches Ⓛ et √ et maintenez-les appuyées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit.

Loc s'allume ou s'éteint.

Informations utiles :

Vous pouvez mettre à l'arrêt l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

Si l'appareil dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse et que celle-ci est en cours, la porte est verrouillée ; 🔒 s'affiche.

4. Maintenez appuyées simultanément les touches Ⓛ et √ pendant 2 secondes pour désactiver la fonction Touches Verrouil.

9.4 Menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'ajouter ou de supprimer des fonctions à partir du menu principal (par exemple, vous pouvez activer ou désactiver le voyant de chaleur résiduelle). Le menu des réglages dispose au maximum de six réglages (de SET1 à SET6). Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les valeurs possibles pour chaque réglage.

Menu des réglages

Voyant du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON / OFF
SET2	NETTOYAGE CONSEIL-LE	ON / OFF
SET3 ¹⁾	TONALITE TOUCHES	CLICK / BEEP / OFF
SET4	TONALITÉ ERREUR	ON / OFF
SET5	MAINTENANCE	---
SET6	RESTAURER LES RÉ-GLAGES	YES / NO

¹⁾ Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche sensitive MARCHE/ARRET.



Vous pouvez paramétrer le menu des réglages lorsque l'appareil est éteint.

5. Appuyez sur \wedge / \vee pour modifier la valeur du réglage.

6. Appuyez sur OK .

Activez le menu des réglages :

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur ⓪ .
2. Appuyez sur la touche \square et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. « SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.
3. Appuyez sur \wedge / \vee pour sélectionner le réglage.
4. Appuyez sur OK .

9.5 Arrêt Automatique

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

- si une fonction du four est en cours.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

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

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



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four, Cuisson basse température, Durée, Fin et Départ différé.

9.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de lumi-

nosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.

- Si l'appareil est à l'arrêt et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction de minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

9.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à

l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

9.8 Thermostat de sécurité

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

10. CONSEILS UTILES

10.1 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.

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation,

faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

10.2 Cuisson de gâteaux

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

10.3 Cuisson de viande et de poisson

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

Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

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

10.4 Temps de cuisson

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

10.5 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (1 et 4)	160	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (1 et 4)	160	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	1 (gauche et droit)	160	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	1 ou 2	140 - 150	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50 - 60	Dans un moule à pain 1)
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	150 - 160	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	150 - 160	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson 1)
Petits pains	3	190	3	170 - 190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson 1)

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2	160	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

¹⁾ Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45 - 60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Dans un moule ¹⁾
Lasagnes	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾

¹⁾ Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	2	210	2	200	50 - 60	Sur une grille métallique

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Rôti de boeuf, cuit à point	2	210	2	200	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	2	210	2	200	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 morceaux
Agneau	2	190	2	175	110 - 130	Gigot
Volaille	2	220	2	200	70 - 85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210 - 240	Entière
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Entier
Oie	2	175	1	160	150 - 200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60 - 80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150 - 200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90 - 120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

10.6 Gril



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

10.7 Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 1)	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 1)	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 1)	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

10.8 Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

10.9 Stérilisation

Baies

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 – 170	35 – 45	–

Fruits à noyau

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Légumes

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire 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⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez la conserve dans le four.

10.10 Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	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

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	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. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four 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 pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :




Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

11.1 Pyrolyse

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.




Ne démarrez pas la pyrolyse si :

- Vous n'avez pas retiré les supports de grille ou les rails télescopiques (si fournis). Sur certains modèles, l'affichage indique « C1 » lorsque cette erreur se produit.
 - Vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise (si présente). Sur certains modèles, l'affichage indique « C2 » lorsque cette erreur se produit.
 - Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.
2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
 3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique "Pyro" ainsi que le numéro du mode de nettoyage.
 4. Appuyez sur  ou  pour régler la durée de la procédure de nettoyage :
 - **1** : 1:00 pour un four peu sale
 - **2** : 1:30 pour un four normalement sale
 - **3** – 2:30 pour un four très sale.
 Appuyez sur OK pour activer la fonction Pyrolyse.


Informations utiles :

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

La porte est verrouillée pendant le nettoyage par pyrolyse. Le symbole  et les barres indiquant la chaleur s'affichent jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

La porte se déverrouille lorsque la température à l'intérieur de l'appareil se trouve en dessous des conditions de sécurité et que le nettoyage par pyrolyse est terminé. Durant la procédure de nettoyage, l'éclairage est éteint.

Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, le symbole « Nettoyage conseillé »  clignote sur l'affi-

chage pendant 10 secondes à chaque fois que vous éteignez l'appareil.



Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :

- Après la fin de la fonction de nettoyage par pyrolyse
- Lorsque vous le désactivez dans le menu des réglages de base (reportez-vous au chapitre « Réglages de base »).

11.2 Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre. Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

11.3 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre installés les uns derrière les autres. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.



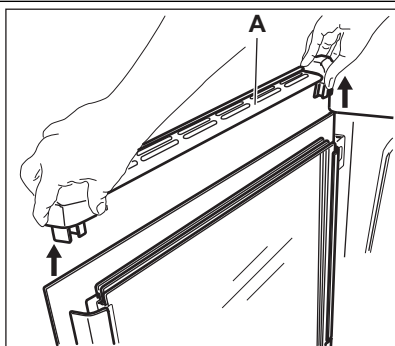
ATTENTION

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

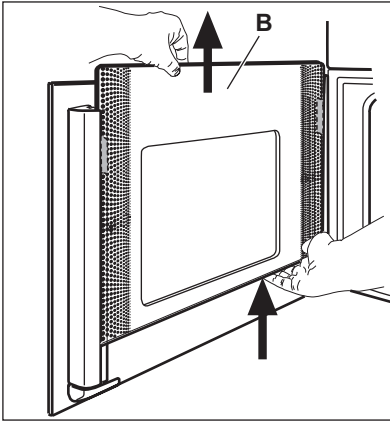


Le sens d'ouverture de la porte dépend du modèle de votre four. La porte s'ouvre par le côté droit sur certains modèles, par le côté gauche sur d'autres.

Retrait de la porte du four et des panneaux de verre



1. Appuyez sur les boutons situés de chaque côté du cache supérieur de l'encadrement de la porte (A) et tirez ce dernier vers le haut pour le retirer.



2. Tenez fermement la vitre interne B avec les deux mains et faites-la glisser vers le haut pour la sortir de sa position initiale. Répétez cette opération pour les autres panneaux de verre.



ATTENTION

Assurez-vous de tenir fermement les vitres afin d'éviter qu'elles ne tombent.

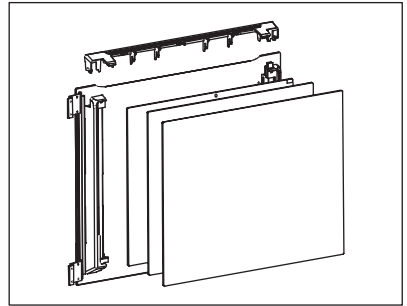
Nettoyez la porte avec une éponge humide puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides car ils peuvent endommager la surface.

Remise en place de la porte et des panneaux de verre

Une fois la porte nettoyée, réinstallez les panneaux de verre en répétant ces étapes dans l'ordre inverse. Veillez à remettre les panneaux de verre en place dans le bon ordre.

Le premier panneau de verre est doté d'un petit point dans la partie supérieure ; le deuxième présente un cadre noir. Sur certains modèles, le troisième panneau de

verre comporte une zone imprimée. Sur d'autres, il est transparent. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).





12. 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. Reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
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'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage indique « C3 ».	Vous souhaitez démarrer le nettoyage par pyrolyse mais vous n'avez pas fermé correctement la porte de l'appareil.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	Le verrouillage de la porte est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez complètement la porte. • Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.

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

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

tique. 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.)

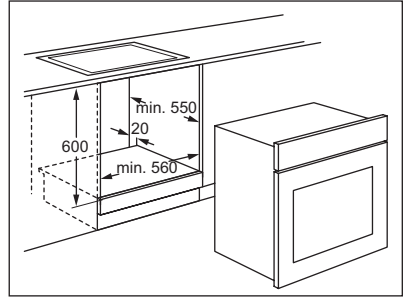
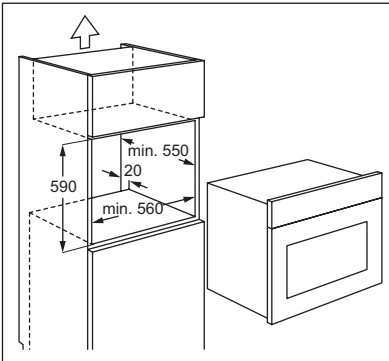
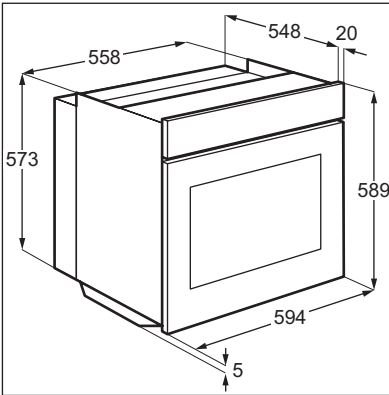
13. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

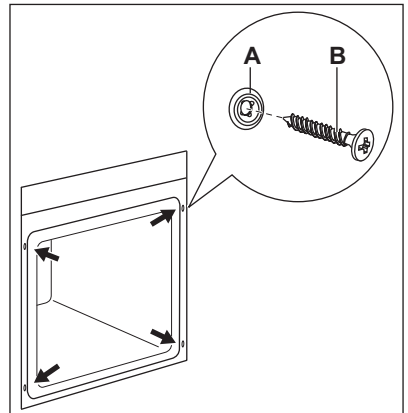
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Encastrement



13.2 Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Fixez l'appareil au meuble. Placez les quatre entretoises (A) dans les orifices du cadre puis serrez les quatre vis (B) fournies avec l'appareil.



13.3 Installation électrique



AVERTISSEMENT

Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



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

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

13.4 Câble


Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

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

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



397280601-D-012013