

Thinking of you

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOUR.COM

Four électrique

EOB 68713

QUELFOUR.COM

Nous avons pensé à vous
lors de la conception de ce produit

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable.

Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice.

Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

QUELFOUR.COM

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	7
Description de l'appareil	10
Accessoires du four	11
Les commandes électroniques du four	12
Avant la première utilisation du four	14
Comment utiliser le four	17
Le menu Cuisson Assistée	20
Le menu Mes Programmes	26
Le menu Réglages de Base	28
Conseils d'utilisation	38
Entretien et nettoyage	41
En cas d'anomalie de fonctionnement	48
Garantie/service-clientèle	55

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité	49
Caractéristiques techniques	50
Raccordement électrique	51
Installation de l'appareil	53

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes :








- **2006/95** (Basse Tension) ;
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique) ;
- **93/68** (Directives Générales) et modifications successives.

FABRICANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298 - I - 47100 FORLÌ (Italie)

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

-  Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
-  Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
-  Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.
-  Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.
Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.
-  Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.
-  Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
-  Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.



Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

QUELFOUR.COM

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le four ou à proximité de l'appareil.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Sur la porte ouverte du four:
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

8 électrolux


- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure (si votre appareil en est équipé).
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que le bandeau de commandes est désactivée en appuyant sur la touche Marche / Arrêt ①.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (les commandes est désactivée doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.

- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.


Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de l'appareil si celle-ci présente une quelconque anomalie.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



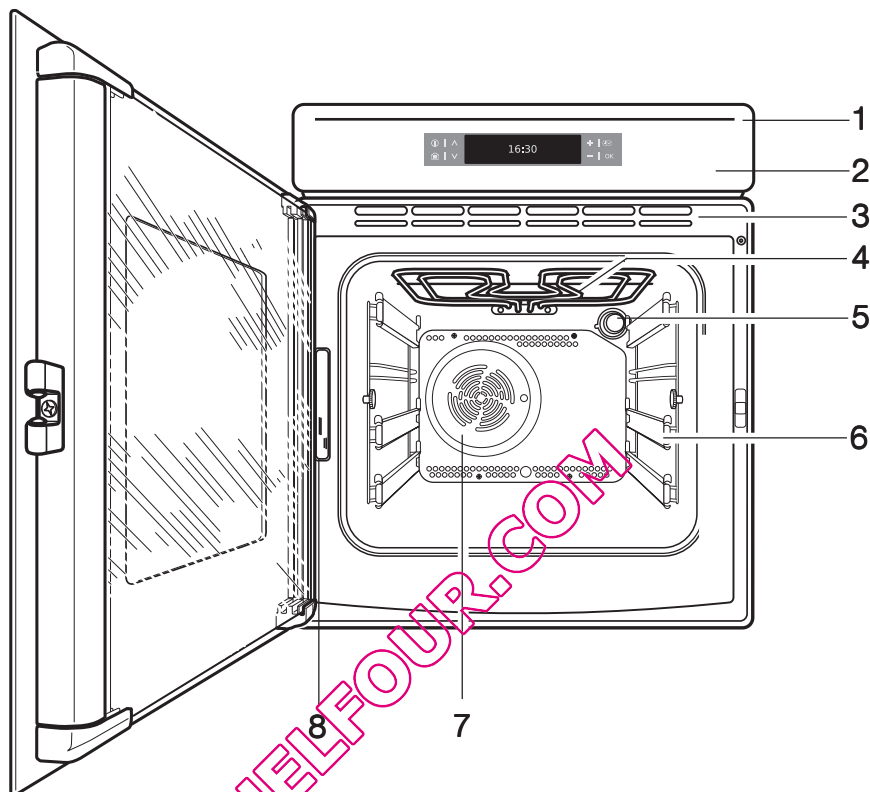
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

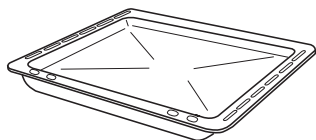


Description de l'appareil

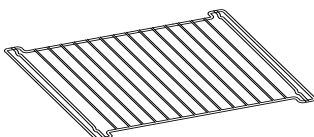


- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Barre lumineuse | 5. Eclairage du four |
| 2. Bandeau de commande | 6. Glissières coulissantes |
| 3. Bouches d'aération du ventilateur de refroidissement | 7. Turbine de ventilation |
| 4. Gril | 8. Plaque signalétique |

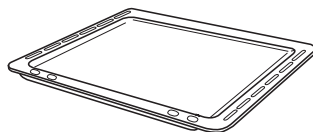
Accessoires du four



Lèche-frite



Grille support de plat



Plateau multi usages


Principales caractéristiques du programmateur électronique


Touche sensitive "Touch Control"


L'utilisation de l'appareil se fait à l'aide des touches sensibles Touch Control. Les commandes des fonctions sont activées lorsque vous appuyez sur les touches sensibles.

Veillez à n'en toucher qu'une à la fois. Si vous appuyez plus longtemps sur la commande, la fonction de cuisson qui suit la fonction souhaitée sera sélectionnée.

La barre lumineuse

La barre lumineuse est située juste au dessus du bandeau de commandes et peut être activée / désactivée en appuyant sur la touche Marche / Arrêt .

 En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve aucun des données entrées dans la mémoire (par exemple l'heure, la langue, le menu "Mes Programmes").

 L'écran s'éteint automatiquement au bout de deux minutes si aucune fonction n'est sélectionnée ou si aucune modification n'est apportée sur l'appareil. L'écran affiche l'heure, si elle a été précédemment réglée.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat, il faudra faire appel au service après-vente.

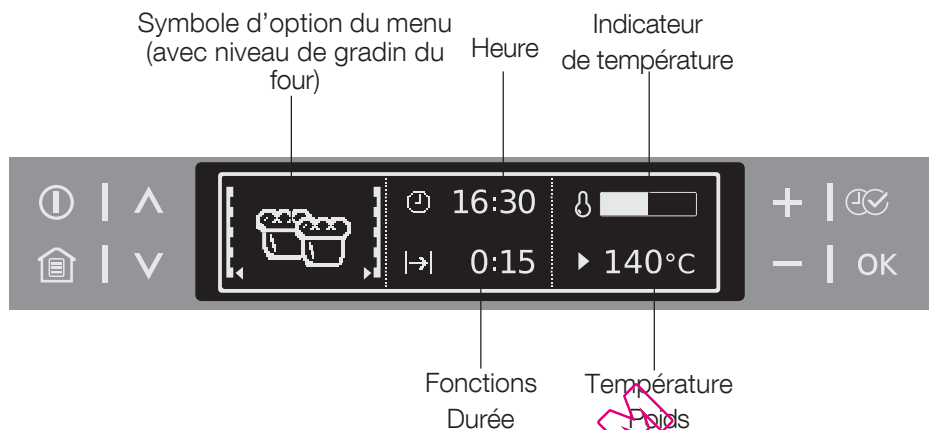
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions.

Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.

Les commandes électroniques du four

Voyants

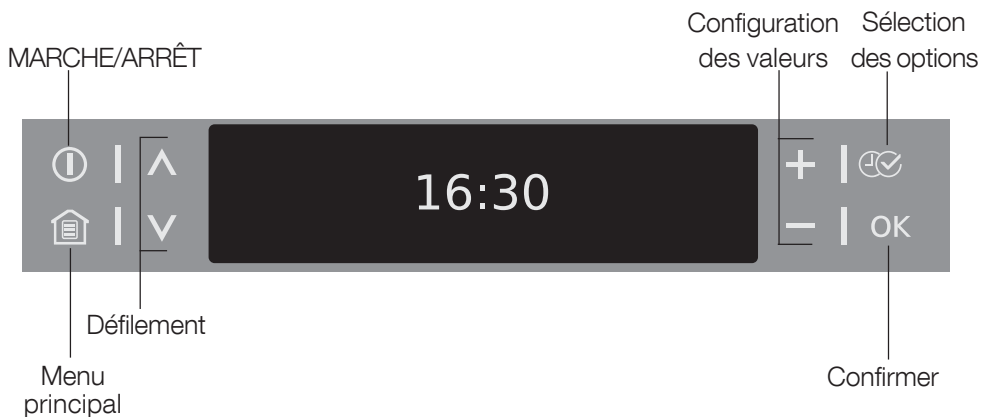


Symboles

Divers symboles s'affichent sur l'écran selon la fonction sélectionnée.

Symbole	Ecran (Exemples)	Fonction
Minuteur	2:30:00	Le minuteur est actif.
Horloge	10:00	Affiche l'heure.
Durée	1:00	Affiche le temps requis pour le cycle de cuisson.
Fin de cuisson	14:05	Affiche l'heure de fin du cycle de cuisson.
Début	0:45	Affiche le début du cycle de cuisson.
Température		Indique la température du four atteinte.
		Réchauffage rapide est actif (temps de chauffage réduit).
Poids	1,5 kg	Possibilités : – Le système de cuisson par le poids est actif. – Le poids peut être modifié.
	Heat+Hold	80°C Heat+Hold est activé.

Touches sensibles



Touches sensibles	Fonction	Remarque
^, v	Pour défiler dans le menu.	Quand une fonction est active: <ul style="list-style-type: none"> • Appuyez une fois : Passer au menu précédent (fonction reste active), au bout de 5 secondes, passer de nouveau à l'option active. • Appuyez deux fois : Remonter et descendre dans le menu précédent (la fonction s'éteint).
🏠	Afficher le menu principal.	Fonctions réglées s'arrêtent (sauf le minuteur).
OK	Pour confirmer.	
⏻	Pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.	
☑	Pour sélectionner des fonctions de durée et des fonctions complémentaires.	
+ , -	Pour régler des valeurs (par ex. la température, heure, poids, niveau de cuisson).	<ul style="list-style-type: none"> • Pour activer une valeur : <ul style="list-style-type: none"> – Appuyer une fois : Le symbole courant clignote. – Appuyer deux fois : Il est possible de définir la valeur. • Pour définir les valeurs : <ul style="list-style-type: none"> – Appuyer une fois : Pour régler la valeur par . – Maintenir la touche enfoncée : Pour régler la valeur rapidement. • Au moment du réglage de la durée de cuisson ou de l'heure, il est possible de remettre l'écran à zéro si + et - sont appuyées en même temps.

Avant la première utilisation du four

i Si vous souhaitez modifier l'un de ces paramètres de base un peu plus tard, veuillez consulter le chapitre "Réglages de base".

Sélection de la langue

1. Lorsque l'appareil est branché est branché, voici ce qui s'affiche sur l'écran.
 - le logo de la société
 - la version du logiciel et la période de fonctionnement
 - le message "Langue"
2. A l'aide de $-$ ou $+$, sélectionnez la langue souhaitée.
3. Confirmez la langue sélectionnée avec **OK**.

A partir de cet instant, le texte de l'écran s'affiche dans la langue choisie.



Réglage du contraste et de la luminosité

i Après la sélection de la langue, les messages "Régler le contraste" "Régler la luminosité" s'affichent.
Le contraste et la luminosité sont réglés en fonction de la langue (voir le chapitre "Langue").

Réglage de l'heure

Après avoir configuré le contraste et la luminosité, le message "Mise à l'heure" s'affiche.

1. A l'aide de **—** ou **+** réglez l'heure.
2. Confirmez avec **OK**.
3. A l'aide de **—** ou **+** réglez les minutes.
4. Confirmez avec **OK**.

L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.

i **L'heure doit être réglée uniquement si l'appareil a été débranché pendant un certain temps.**



Premier nettoyage

Nettoyez le four avant la première utilisation.

i **Attention : N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ou caustiques! Ils peuvent endommager les surfaces du four.**

Pour les surfaces métalliques, utilisez des produits nettoyants vendus dans le magasin.

i Déballez l'appareil en enlevant tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de l'utiliser.

i Le four fonctionne uniquement si l'heure du jour a été réglée.

Avant la première utilisation, faites chauffer le four sans y introduire d'aliments. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est tout à fait normal. Il est provoqué par les résidus de la fabrication.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt **ⓘ** pour allumer le four.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson "Convection naturelle".

3. Réglez la température sur 250°C.
4. Laissez le four fonctionner à vide pendant environ 45 minutes.
5. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

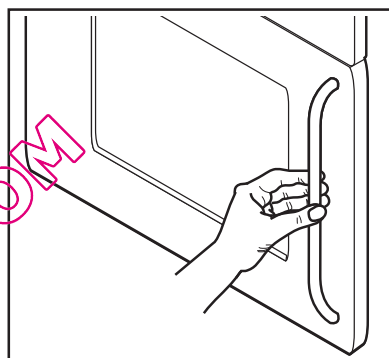
Cette procédure doit être répétée avec la fonction "Chaleur tournante" et "Gril fort" pendant 5 - 10 minutes environ.

Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge. Passez un chiffon humide sur la partie avant de l'appareil.

Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.
























Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (voir figure).



Comment utiliser le four


Présentation générale des menus

Menu principal		Sous-menu	
	Cuisson Assistée		Viande blanche
			Boeuf/Gibier/Agneau
			Volaille
			Poisson
			Gâteau
			Pizza/Tarte/Pain
			Ragoût/Gratins
			Plats
			Program
	Modes de Cuisson		Eclairage four
			Chaleur tournante
			Convection naturelle
			Sole pulsée
			Turbo Grill
			Gril
			Gril fort
			Sole
			Cuisson basse température
			Mes Programmes
	2- Mon Programme		
	...		
	Entrer nom du programme		



Menu principal		Sous-menu	
☑	Réglages de Base	⌚	Mise à l'heure
		⌚	Indication du temps
		↻	Set+Go
		🔥➔	Heat+Hold
		⌚	Prolongement du temps
		🌑	Contraste affichage
		☀️	Luminosité affichage
		🇫🇷	Langue
		🔊	Volume alarme
		🎵	Tonalité touches
		🔔	Son alarme/erreur
		🛠️	Maintenance
🏠	Réglages usine		


Fonctionnement des menus

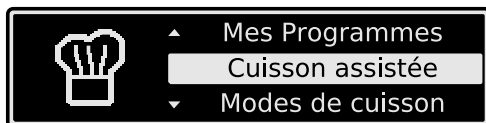
Exemple


1. Mettez en fonctionnement l'appareil à l'aide de la touche . Le menu principal apparaît.
2. A l'aide des touches \wedge ou \vee sélectionnez le menu principal souhaité.
3. Utilisez **OK** pour passer aux sous-menus.

Le sous-menu sélectionné s'affiche.

 **A tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .**

 **A la fin de chaque menu, vous trouverez l'option Retour. Elle vous permet de revenir au menu précédent.**



- i** Vous pouvez annuler une procédure en appuyant sur la touche . Vous reviendrez alors au menu principal.

Indicateur de température

Indicateur de l'allure de chauffe

Après la sélection d'une fonction de cuisson, la barre déroulante indique l'état de l'allure de chauffe du four.

Indicateur de réchauffage rapide

Certaines fonctions permettent de réduire le temps de chauffe grâce à l'option Réchauffage rapide.

Tant que la température définie n'a pas été atteinte, une barre déroule de la gauche vers la droite dans l'indicateur de température.



Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois le four mis à l'arrêt, la chaleur résiduelle reste affichée.

Affichage de la température

Vous pouvez visualiser dans l'affichage la température réelle en degrés à la place de la barre indiquant l'allure de chauffe pendant 5 secondes au cours de la période de réchauffage.

Appuyez sur + et - en même temps.

- i** Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit.







































Le menu Cuisson Assistée

Présentation de la Cuisson Assistée

Avec l'Assistant Cuisson, les plats (sauf Programmes spéciaux) sont cuits automatiquement.

Les réglages automatiques offrent une cuisson optimale (modes, température, temps de cuisson) en fonction du plat.

	Catégorie	Plat	
	Viande blanche	Rôti de porc 🍖	Jarret de veau 🍖
		Filet mignon de porc 🍖	Ossobuco 🍖
		Jarret de porc 🍖	Paupiettes de veau 🍖
		Palette de porc 🍖	Pâte à la viande 🍖
		Rôti de veau 🍖	
	Boeuf/Gibier/Agneau	Filet de boeuf 🍖	Lapin 🍖
		Boeuf basse température 🍖	Lapin à la moutarde 🍖
		Rôti de boeuf 🍖	Sanglier 🍖
		Boeuf marine 🍖	Rôti d'agneau 🍖
		Filet mignon de gibier 🍖	Epaule d'agneau 🍖
		Rôti de gibier 🍖	Gigot d'agneau 🍖
	Volaille	Volaille entière 🍖	Cuisses de volaille 🍖
		Dinde entière 🍖	Coq au Vin 🍖
		Canard entier 🍖	Canard à l'orange 🍖
		Oie entière 🍖	Paupiettes de volaille 🍖
		Filets de volaille 🍖	
	Poisson	Poisson entier > 1 Kg 🍖	Encornets farcis 🍖
		Filets de poisson 🍖	Poisson à la vapeur 🍖
		Morue/Stockfish 🍖	Brandade 🍖
		Poisson en croûte de sel 🍖	

	Catégorie	Plat	
	Gâteau	Gâteau au citron 	Kugelhof 
		Cake suédois 	Savarin 
		Biscuit/Gâteau secs 	Brownies 
		Cheese cake 	Madeleines/Muffins 
		Cake aux fruits 	Tarte aux pommes 
		Crumble 	Gâteau aux carottes 
		Tresse au beurre 	Gâteau aux amandes 
		Tresse briochée 	Tarte aux fruits 
	Pizza/Tarte/Pain	Pizza 	Feuilleté au fromage 
		Tarte à l'oignon 	Pain blanc 
		Quiche Lorraine 	Pain de campagne 
		Quiche au chèvre 	Gâteau russe 
		Tarte au fromage 	
	Ragoûts/Gratins	Lasagnes 	Gratin de pâtes 
		Cannelloni 	Gratin d'endives 
		Gratin de pommes de terre 	Ragoût 
		Moussaka 	Potée 
	Plats préparés	Pizza surgelée	Pain/Petits pains
		Pizza épaisse surgelée	Pain/Petits pains surgelés
		Pizza fraîche	Tourte aux fruits surgelée
		Parts de pizza surgelées	Filets de poisson surgelés
		Frites	Ailes de volaille
		Potatoes/Pomme quartier	Lasagnes surgelées
		Pomme de terre sautées	
☆	Programmes spéciaux	Décongélation	Stérilisation
		Désséchage	Chauffe-plats
		Maintien au chaud	

Vous découvrirez des informations pratiques sur les divers systèmes automatiques, les recettes et les fonctions du four dans le livret joint.

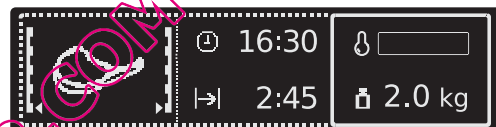
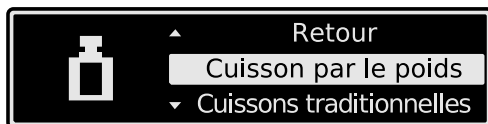
Fonctionnement de la cuisson assistée

Cuisson assistée avec cuisson par le poids

La durée de cuisson est automatiquement déterminée par la saisie du poids.

Exemple

1. A l'aide des touches \wedge ou \vee sélectionnez l'option Cuisson assistée, la catégorie souhaitée et le plat.
2. Confirmez chaque sélection avec **OK**.
3. A l'aide des touches \wedge ou \vee sélectionnez Cuisson par le poids.
4. Confirmez avec **OK**
5. A l'aide des touches $+$ ou $-$ déterminez le poids de l'aliment. Le réglage se fait par paliers de 0,1 kg.



Le programme automatique démarre. Une fois le programme automatique terminé, un signal sonore retentit.

6. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal.

i Si le poids suggéré n'est pas modifié dans les 5 secondes, le programme démarre automatiquement. Le poids peut être modifié à tout moment.

i En ce qui concerne les programmes de cuisson de volaille, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

Cuisson assistée avec recettes automatiques

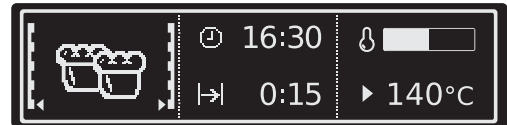
Les paramètres sont fixés et ne peuvent pas être modifiés.

Exemple

1. A l'aide des touches ∇ ou \blacktriangle sélectionnez l'option Cuisson assistée, la catégorie et le plat.
2. Confirmez chaque sélection avec **OK**.
3. A l'aide des touches ∇ ou \blacktriangle sélectionnez Recettes automatiques.
4. Confirmez avec **OK**.

Le programme automatique démarre. Dès la fin du programme automatique, un signal sonore retentit.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal.



Fonctionnement manuel

En fonctionnement manuel, les réglages optimum sont utilisés (fonction du four et température) pour le plat correspondant, mais il est possible de les modifier.

Ce serait le cas, par exemple, si vous ne connaissez pas le poids de l'aliment ou si vous possédez votre propre recette.

Exemple

1. A l'aide des touches ∇ ou \blacktriangle sélectionnez l'option Cuisson assistée, la catégorie et le plat.
2. Confirmez chaque sélection avec **OK**.
3. A l'aide des touches ∇ ou \blacktriangle sélectionnez Manuel.
4. Confirmez avec **OK**.

Vous vous trouvez à présent dans la fonction de cuisson correspondante et vous pouvez effectuer votre propre réglage (voir la section "Utiliser les fonctions du four").



Le menu Fonctions de cuisson






Présentation des fonctions de cuisson

A l'aide des diverses fonctions de cuisson, vous pouvez cuire ou rôtir en fonction de vos exigences.

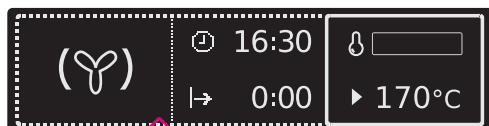
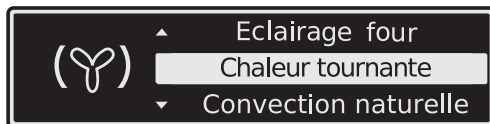
Modes de cuisson		Utilisation	Élément chauffant/ventilateur
	Eclairage four	L'éclairage du four s'allume lorsqu'une fonction est sélectionnée.	
	Chaleur tournante	Pour cuire sur deux niveaux au maximum en même temps. Réglez les températures du four pour qu'elles soient 20-40°C inférieures à celles de la cuisson à convection.	Éléments chauffants supérieur et inférieur, éclairage
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un niveau .	Cuisson haut, cuisson bas, éclairage
	Sole pulsée	Pour cuire sur un niveau les plats qui doivent être plus dorés ou qui exigent une base croustillante. Réglez les températures pour qu'elles soient 20-40 °C inférieures à celles d'une cuisson à convection.	Éléments chauffants inférieur et arrière, ventilateur, éclairage
	Turbo Grill	Pour rôtir des morceaux de viande épais des volailles sur un niveau. Cette fonction est également appropriée pour faire cuire un gratin et faire gratiner. ⚠ Si vous utilisez le turbo grill, réglez la température à un maximum de 200°C.	Grill, éléments chauffants supérieur, ventilateur, éclairage
	Grill	Pour griller des aliments minces placés au milieu du grill et pour griller.	Grill, éclairage
	Grill fort	Pour griller les aliments minces en grandes quantités et pour griller.	Grill, élément chauffant supérieur, éclairage
	Sole	Pour cuire des gâteaux avec un fond croquant ou croustillant.	Élément chauffant inférieur, éclairage
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.	Élément chauffant arrière, ventilateur, éclairage

Utilisation des fonctions du four


Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec la touche 
2. A l'aide des touches  ou  sélectionnez la fonction souhaitée.
3. Confirmez avec **OK**.
4. A l'aide des touches  ou  sélectionnez la fonction **Chaleur tournante**.
5. Confirmez avec **OK**.
6. A l'aide des touches **+** ou **-** réglez la température souhaitée.
7. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.
Le four se met à chauffer.

Une fois la température atteinte, un signal sonore se déclenche.



- i** **Le four se met à chauffer si :**
- le symbole de la fonction du four est animée.
 - le four est éclairé.
 - l'élément chauffant correspondant (par exemple le ventilateur) est en fonctionnement.

- i** **En dehors de la température, d'autres fonctions peuvent être définies à l'aide de la touche  (voir la section Fonctions complémentaires).**

Le menu Mes Programmes


Présentation de Mes Programmes

Sous-menu	Description
1- Mon Programme 2- Mon Programme ...	Pour sauvegarder les réglages optimum pour vos propres recettes.
Entrer un nom de programme	Pour renommer des programmes enregistrés.

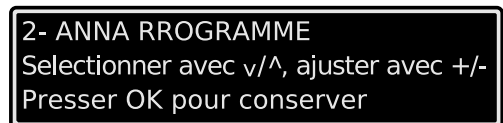
i Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes.

Fonctionnement de Mes Programmes

Enregistrer un programme

- Sélectionnez la fonction de cuisson ou la Cuisson assistée avec les paramètres souhaités.
- Au cours ou après la sélection de la fonction de cuisson ou la cuisson assistée, appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fenêtre "SAUVEGARDER" apparaisse.
- Confirmer avec la touche **OK**. La position de mémoire libre s'affiche.
- Confirmez à l'aide de la touche **OK**.
- Vous pouvez entrer le nom de votre programme. La première lettre clignote.
- A l'aide des touches **+** ou **-** sélectionnez la lettre souhaitée dans l'ordre alphabétique.
- A l'aide des touches **∨** ou **∧** déplacez le repère vers la droite ou la gauche.

La lettre suivante clignote ; elle est modifiable, et ainsi de suite.



8. Confirmez avec **OK** après avoir écrit le nom de votre programme.
Votre programme est enregistré.



- i** Les positions de mémoire déjà occupées peuvent être remplacées à tout moment. Au lieu d'utiliser la position mémoire suggérée, vous pouvez, à l'aide des touches ∇ ou \blacktriangle , sélectionner le programme que vous souhaitez remplacer.
- i** Il est possible de renommer les programmes à tout moment dans le menu "Entrer nom de programme".

Appeler un programme

1. Mettez en fonctionnement l'appareil à l'aide de la touche $\text{\textcircled{1}}$.
2. À l'aide des touches ∇ ou \blacktriangle sélectionnez l'option de menu Mes Programmes.
3. Confirmez avec **OK**.
4. À l'aide des touches ∇ ou \blacktriangle sélectionnez le programme enregistré.
5. Confirmez avec **OK**.



Le programme enregistré démarre.

- i** Si aucun programme n'a été enregistré, un message vous indique comment les programmes doivent être enregistrés.

Le menu Réglages de Base

Présentation des réglages de base



Vous pouvez modifier certains réglages de base quelle que soit la tâche exécutée par le four.

	Réglage	Affichage	Description
	Mise à l'heure	12:15	Règle l'horloge.
	Indication du temps	-On	L'heure s' affiche quand l'appareil ne fonctionne pas.
		-Off	L'heure n'apparaît pas quand l'appareil est mis à l'arrêt, parce que l'écran est désactivé pour réaliser des économies d'énergie
	Set+Go	-On	La fonction Set+Go est présentée dans la fenêtre Sélection Op-tions et peut être activée.
		-Off	La fonction Set+Go n'apparaît pas dans la fenêtre Sélection Options.
	Heat+Hold	-On	La fonction Heat+Hold apparaît dans la fenêtre Sélection Op-tions et peut être activée.
		-Off	La fonction Heat+Hold n'apparaît pas dans fenêtre Sélection Options.
	Prolongement du temps	-On -0 Arrêt	Activation Désactivation du prolongement de temps.
	Contraste d'affichage	1 ... 10	Règle le contraste par paliers.
	Luminosité d'affichage	1 ... 10	Règle la luminosité par paliers.
	Langue	-Français - ...	Sélectionne et configure la langue utilisée.
	Volume alarme	... 10	Règle le volume de l'alarme et la tonalité des touches par paliers.
	Tonalité touches	-On	Les tonalités confirment l'activation d'une touche en émettant un signal sonore.
		-Off	Activation/désactivation de la tonalité des touches.
	Son alarme/erreur	-On	Une alarme retentit si une sélection ne peut pas être effectuée.
		-Off	Active et désactive le son de l'alarme.
	Maintenance	ECAIA207 V03IA003 24	Présente la version et le configuration du logiciel.
	Réglages usine		Restaure les réglages usine (compris Mes Programmes).

i Entre 22h00 et 6h00, la luminosité de l'affichage est automatiquement réduite pour économiser de l'énergie.

Fonctionnement des réglages de base

Exemple

1. A l'aide des touches \vee ou \wedge sélectionnez l'option Réglages de base.
2. Confirmez avec **OK**.
3. A l'aide des touches \vee ou \wedge accédez au réglage que vous souhaitez ajuster.
4. Confirmez avec **OK**.
La valeur configurée s'affiche.
5. A l'aide des touches $+$ ou $-$ sélectionnez la valeur souhaitée.
6. Confirmez avec **OK**.
Le réglage est modifié.



Fonctions complémentaires


Votre four est équipé des fonctions supplémentaires suivantes :

- Minuteur \odot
- Durée $|\rightarrow|$
- Fin $\rightarrow|$
- Prolongement de temps \odot
- Heat+Hold $\downarrow\rightarrow$
- Set+Go $\odot\rightarrow$
- Verrouillage touches \square
- Verrouillage enfants
- Arrêt automatique du four

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé comme un "sablier". A la fin du décompte, un signal sonore retentit.

Cette fonction est indépendante du four et n'affecte pas son fonctionnement.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fenêtre "Minuteur" apparaisse.

A l'aide des touches + ou - , déterminez le décompte souhaité (2 heures, 30 minutes max).




2. Confirmez avec **OK** ou patientez 5 secondes.


La dernière option utilisée et le temps restant s'affichent.



Lorsqu'il ne reste plus que 10% de la durée, un bref signal sonore retentit.

A la fin de la durée déterminée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et un message s'affiche.

3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal (sauf la touche ).

 **Le minuteur reste actif si vous passez à une autre fonction ou si l'appareil est à l'arrêt.**


Durée |→| ou Fin →|

Durée |→|

Pour régler une durée de cuisson.

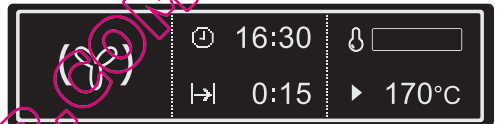
Fin →|

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

1. Sélectionnez une fonction du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fenêtre "Durée/Fin" apparaisse.
3. A l'aide des touches + ou -, réglez la durée de cuisson souhaitée l'heure de fin de cuisson (max. 23 heures, 59 minutes).




4. Confirmez avec **OK** ou patientez 5 secondes. Les réglages de la fonction sélectionnée s'affichent.



Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et un message s'affiche.

Le four s'éteint.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal (sauf la touche .



Quelle que soit la fonction de cuisson déterminée, la durée de cuisson choisie reste inchangée. Vous pouvez passer d'une fonction de cuisson à l'autre.

Condition: La fonction de cuisson à laquelle vous accédez ne possède aucune durée de cuisson établie.



Utilisation de la chaleur résiduelle avec les fonctions d'horloge de durée |→| et de fin de cuisson →| Fonctions Horloge

Lorsque les fonctions d'horloge de durée |→| et de fin de cuisson →| sont utilisées, le four coupe les éléments chauffants lorsque 90% de la durée déterminée s'est écoulée. La chaleur résiduelle présente dans le four continue la cuisson jusqu'à écoulement total de la durée (3 à 20 minutes).

Durée |→| et Fin →| combinées

i Les fonctions Durée |→| et Fin →| peuvent être utilisées simultanément, lorsque le four doit être mis en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement à une heure différée.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fenêtre "Durée/Fin" apparaisse.
3. A l'aide de la fonction Durée |→|, réglez le temps de cuisson souhaitée, par ex. : 1 heure.
4. Confirmez avec **OK**
5. A l'aide de la fonction Fin →|, réglez l'heure à laquelle le plat doit être prêt, par ex : 14:05.
6. Confirmez avec **OK** ou patientez 5 secondes.
7. La fonction sélectionnée s'affiche avec la durée et l'heure de fin de cuisson pendant quelques secondes.

Un message s'affiche au départ du programme.



Votre four est programmé
et démarrera à 13:05.

Prolongement du temps ⌚

Permet de prolonger la dernière fonction de cuisson de se poursuivre après écoulement de la durée.


Condition requise :

- Toutes les fonctions de cuisson avec Durée ou Cuisson par le poids.

Le prolongement de temps peut être activé ou désactivé dans le menu Réglages de base.

Activer le prolongement du temps

La fonction du four est terminée. Un signal sonore retentit et un message apparaît.

1. Appuyez sur n'importe quelle touche.
2. Un message proposant un prolongement du temps apparaît pendant environ 5 minutes.
3. Activez avec  Prolongement du temps.
4. Réglez la durée du prolongement avec + ou - .
5. Démarrez le prolongement du temps en confirmant avec la touche **OK** ou il démarrera automatiquement au bout de 5 secondes.

Les réglages de la fonction du four s'affichent avec la nouvelle durée de cuisson.

i **Le reste de la procédure est identique au fonctionnement normal du four. Le prolongement peut être répété.**

Heat+Hold


La fonction Heat+Hold maintient le plat au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.

Ceci est particulièrement utile quand vos invités sont en retard par exemple.

Condition pour utiliser la fonction Heat+Hold:

- La température préalablement utilisée doit être supérieure à 80°C

Activer Heat+Hold

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fenêtre "Heat+Hold" apparaisse.
3. Confirmez avec **OK**. La fonction Heat+Hold est maintenant activée.
4. Dès que la fonction de cuisson est terminée, un signal sonore retentit et la fonction Heat+Hold démarre.



La fonction de cuisson reste active à 80°C pendant 30 minutes.

Une fois les 30 minutes terminées, se met à l'arrêt.

i **Quelle que soit le mode de cuisson, la fonction Heat+Hold reste active. Vous pouvez passer d'une fonction de cuisson à une autre.**

i **La fonction Heat+Hold peut être activée ou désactivée dans le menu Réglages de base.**

Set+Go

Avec la fonction Set+Go, vous pouvez programmer le four puis le démarrer plus tard.

Exemple d'application:


Vous préparez un plat le matin et vous programmez le four.

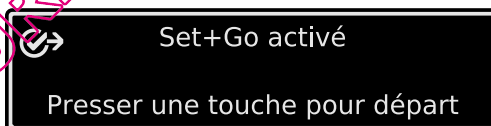
Votre enfant rentre à midi, place le plat dans le four, appuie sur n'importe quelle touche et le four démarre selon votre programmation.

Condition:


- La durée de cuisson est fixe.

Activer Set+Go

1. Sélectionnez la fonction qui convient et les réglages souhaités.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fenêtre "Set+Go" apparaisse.
3. Confirmez avec **OK**. La fonction Set+Go est à présent activée.



Pour démarrer Set+Go

1. Appuyez sur n'importe quelle touche (sauf la touche ). La fonction de cuisson sélectionnée démarre.
Une fois la fonction de cuisson terminée, un signal sonore retentit.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal.


i Lorsque la fonction Set+Go est activée, le verrouillage des touches est actif (voir la section Verrouillage des touches).

i La fonction Set+Go peut être activé ou désactivé dans le menu de Réglages de base.

Verrouillage des touches


Cette fonction permet d'éviter une manipulation non souhaitée des fonctions sélectionnées..

Activation du verrouillage des touches

1. Sélectionnez une fonction du four.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce qu'un message précisant le verrouillage apparaisse dans l'affichage.
3. Confirmez avec **OK**.

A présent, le verrouillage des touches est activé.

Désactivation du le verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche .
2. Confirmez avec **OK**.



i Lorsque l'appareil est mis à l'arrêt (involontairement ou non), la fonction de verrouillage des touches est automatiquement désactivée.

Verrouillage Enfant

Dès que le verrouillage enfants est activée, le four ne peut pas être utilisé.



Activation du Verrouillage enfants

Aucune fonction ne peut être activée.

1. Appuyez sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un message précisant que le four est verrouillé apparaisse dans l'affichage.

Le Verrouillage enfants est activée.

Désactivation du Verrouillage Enfant

1. Appuyez sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce que le message précisant que le four est déverrouillé apparaisse dans l'affichage.

Le verrouillage enfants est maintenant désactivée et le four est de nouveau prêt à être utilisé.



Arrêt automatique du four



Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique.

Si le four n'est pas mis à l'arrêt après un certain temps ou si le réglage d'une fonction de cuisson n'est pas modifié, le four se met à l'arrêt automatiquement.

Le four se met à l'arrêt si la température est de :

30 - 115°C	après	12,5 heures
120 - 195°C	après	8,5 heures
200 - 245°C	après	5,5 heures
250°C	après	3 heures

Mise en fonctionnement de l'appareil après un arrêt automatique

Appuyez sur la touche **OK**.

QUELFOUR.COM

Conseils d'utilisation



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Tenez-vous à distance lorsque vous ouvrez la porte du four. Ne la laissez pas tomber. Retenez-la par la poignée jusqu'à son ouverture complète.



Les parois latérales du four présentent des rainures. Ce sont les guides qui vous permettent de régler la hauteur de la grille.

Les positions des grilles sont numérotées de bas en haut, comme indiqué sur l'illustration et sur la vitre de la porte du four. Il est important de les positionner correctement.



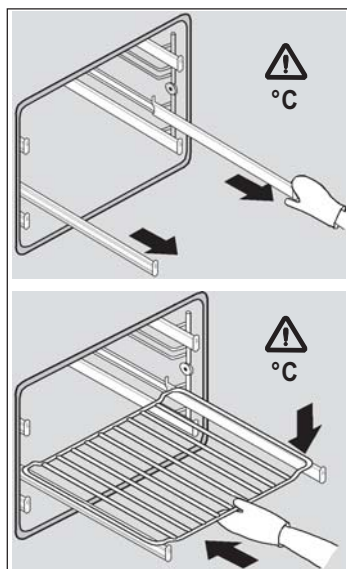
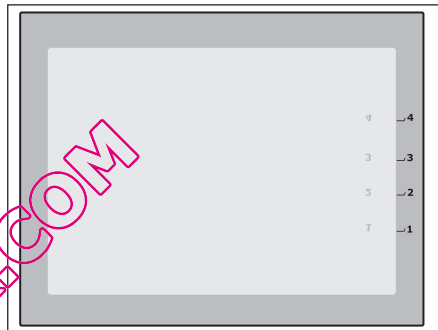
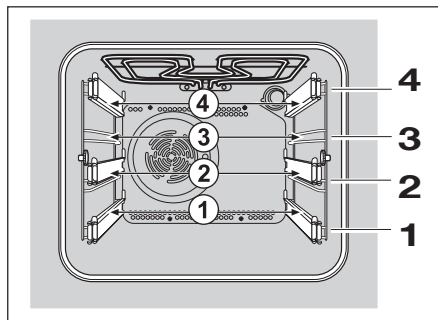
N'essayez pas de fermer la porte du four si les glissières coulissantes ne sont pas complètement rentrés sous peine d'endommager l'émail et la vitre de la porte.

Glissières coulissantes

Les niveaux 1, 2 et 4 sont équipés de glissières coulissantes afin de faciliter l'insertion et le retrait des grilles.

Sortez complètement les supports de glissières coulissantes droits et gauches, comme indiqué sur l'illustration.

Placez la grille ou le plateau multi usages sur les glissières coulissantes puis poussez doucement l'ensemble à l'intérieur du four.





Nos conseils

Ne placez jamais d'objets sur la sole du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits. La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.



Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du four ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons d'essuyer la condensation à la fin de la cuisson.



Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four est bien chauffé avant de placer la nourriture dans la cavité de four. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) sera nécessaire avant toutes les cuissons.


Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.

QUELFOUR.COM

Entretien et nettoyage

 **Avant chaque opération de nettoyage, débranchez l'appareil.**

 **N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.**

Attention : Avant de procéder à toute opération de nettoyage, veillez à débrancher l'appareil.

Afin de conserver votre appareil en parfait état pendant longtemps, il est recommandé d'effectuer régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Attendez toujours que le four soit refroidi.
- Nettoyez les parties émaillées à l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et en verre à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de taches particulièrement tenaces, utilisez du vinaigre chaud ou un produit spécial pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

L'émail du four est particulièrement résistant et étanche. Toutefois, les acides de fruit chauds (citron, prune ou autre) peuvent laisser des traces indélébiles, ternes et inesthétiques sur la surface émaillée. Ces taches présentes sur la surface brillante et polie de l'émail n'entravent aucunement le bon fonctionnement du four. Nettoyez le four à fond après chaque utilisation. C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures et d'empêcher qu'elles ne s'incrustent.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser tout produit d'entretien, contrôlez que celui-ci convient pour le nettoyage du four et qu'il est recommandé par le fabricant.

N'utilisez EN AUCUN CAS de produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. Il faut également éviter d'utiliser des abrasifs durs.


Nettoyage de la carrosserie


Nettoyez régulièrement le bandeau de commandes, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon doux, que vous tordrez après l'avoir trempé dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide.

Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Détergents et agents de blanchiment domestiques
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles non anti-adhérentes
- Tampons Brillo/Ajax ou métalliques
- Tampons chimiques pour fours ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Détachants pour baignoires et éviers

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre de la porte à l'aide d'eau chaude savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage de type Scotch-Brite. N'éliminez pas les salissures à l'aide d'un grattoir à peintures.

 **NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.**

 Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

Cavité du four

Le nettoyage du revêtement émaillé de la cavité du four s'effectue au mieux lorsque le four est encore chaud.

Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Il sera nécessaire d'effectuer, de temps à autre, un nettoyage plus en profondeur en utilisant un nettoyeur pour four recommandé par le fabricant.

Nettoyage de la porte du four

Ces instructions se réfèrent à la porte du four fournie par le constructeur.

Au cas où la porte serait tournée sur votre demande ou pour des exigences d'installation, les instructions de référence devront être modifiées selon le côté droit ou gauche demandé.

Figure 1. De la main droite, maintenez en position la grille perforée en aluminium **A** et de la main gauche, enlevez le support **B** de la vitre intérieure. Poussez tout d'abord le support vers la droite pour le débloquer puis tirez-le vers le haut.

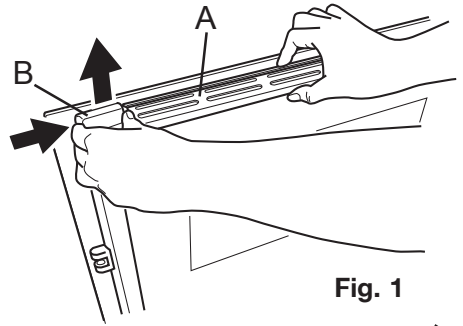


Fig. 1

Figure 2. Libérez la grille perforée en aluminium **A** du support **C**.

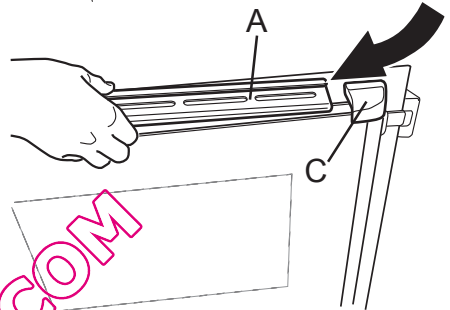


Fig. 2

Figure 3. De la main droite, maintenez en position la vitre intérieure **D** et enlevez le support **C** de son siège.

Faites attention à ne pas lâcher la vitre D : elle risque de s'incliner et de tomber.

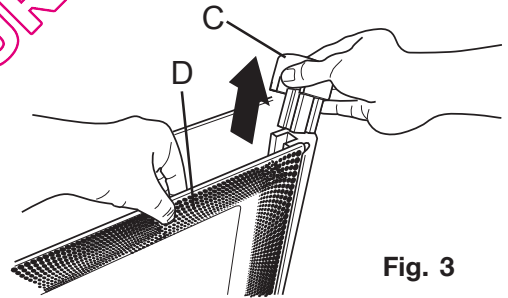


Fig. 3

Figure 4. Saisissez fortement des deux mains la vitre intérieure **D** et extrayez-la de son siège en la faisant glisser vers le haut.

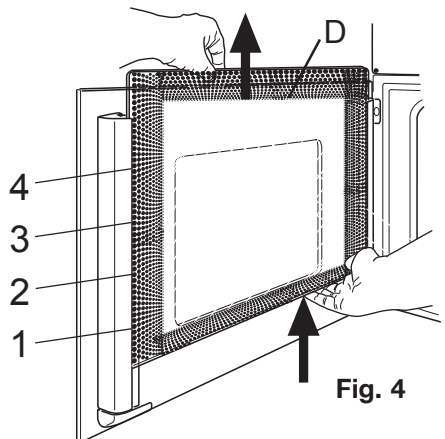


Fig. 4

Figure 5. Saisissez fortement des deux mains la vitre intérieure **E** et extrayez-la de son siège en la faisant glisser vers le haut.

Après avoir enlevé les vitres intérieures, procédez au nettoyage de la porte et des vitres.

Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude. N'utilisez pas de chiffons rugueux, pailles de fer, laines d'acier, acides ou produits abrasifs, qui pourraient endommager la surface des vitres et de la porte.

Après le nettoyage, repositionnez les vitres intérieures.

La vitre intérieure **E** (sans décorations latérales) doit être repositionnée de manière à ce que le petit pois est positionné vers le côté gauche et dans la partie haute de la vitre.

La vitre intérieure **D** (avec décorations latérales et des nombres indiquant les niveaux de cuisson) doit être repositionnée de manière à ce que les nombres soient correctement montrés.

Après avoir repositionné les vitres intérieures, introduisez le support des vitres **C** dans son siège puis :

Figure 6. Placez l'extrémité droite de la grille perforée en aluminium **A** dans la rainure présente dans le support des vitres **C**.

Figure 7. Positionnez ensuite l'extrémité gauche de la grille perforée en aluminium "A" dans la rainure présente dans le support des vitres "B". A ce stade, introduisez le support "B" dans son siège et vérifiez que tout est bien fixé et stable.

Le sens d'ouverture de la porte de ce four peut être changé. La réversibilité de la porte du four doit être exécutée par un technicien qualifié. N'essayez pas de faire la réversibilité de la porte du four vous-même.

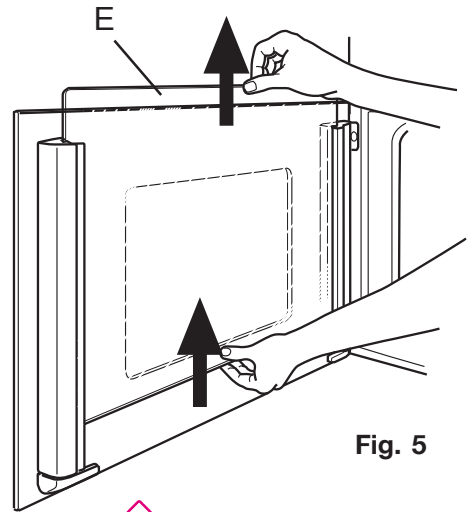


Fig. 5

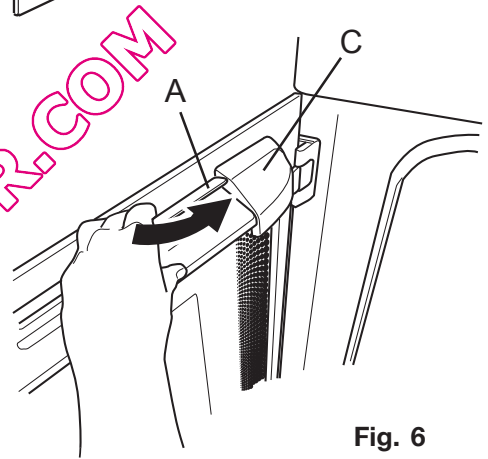


Fig. 6

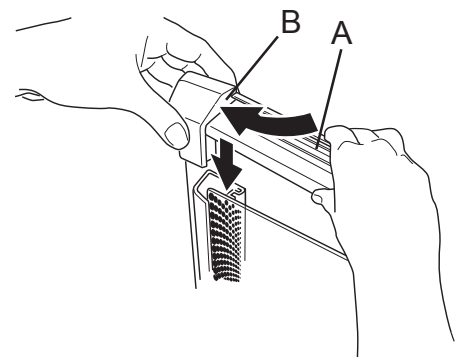


Fig. 7

Modèles en inox ou aluminium

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four.

Suivez la même procédure pour nettoyer le bandeau de commande de votre four.



NE PAS nettoyer la porte du four lorsque les vitres sont chaudes. Le non-respect de cette précaution peut entraîner le bris du verre. Si la vitre de la porte s'ébrèche ou seraye, le verre se fragilise et devra être remplacé pour éviter qu'il ne se brise.

Contactez le Centre de service après-vente le plus proche qui se fera un plaisir de vous aider.

Joint d'étanchéité de la porte du four

Le bon fonctionnement du four est garanti par un joint d'étanchéité placé sur le pourtour de sa cavité.

- Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. Si besoin est, nettoyez-le au moyen de produits non abrasifs.
- Si le joint présente des signes de détérioration, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.

N'utilisez pas le four avant que le joint ne soit réparé.

Glissières amovibles

Les glissières peuvent être ôtées pour faciliter le nettoyage.

⚠ Assurez-vous, avant de procéder au nettoyage, que l'intérieur du four soit froid.

➡ Procédez de la manière suivante :

1. Retirez la vis de serrage de la glissière d'une main tout en maintenant la glissière de l'autre main.
2. Maintenez la glissière et en même temps désengagez le crochet de son orifice sur le côté opposé.
3. Nettoyez la glissière avec de l'eau tiède savonneuse et essuyez-la avec un chiffon doux. N'employez jamais de produits abrasifs qui pourraient l'endommager.
4. Une fois le nettoyage terminé, remontez-le (procédez à l'inverse des étapes citées ci-dessus).

Vérifiez que les vis de serrage sont bien vissées à fond lorsque vous remontez les glissières.

⚠ Lorsque vous nettoyez les glissières, prenez soin de ne pas enlever la graisse lubrifiante derrière les glissières coulissantes. Cette graisse sert à assurer le bon fonctionnement des glissières.

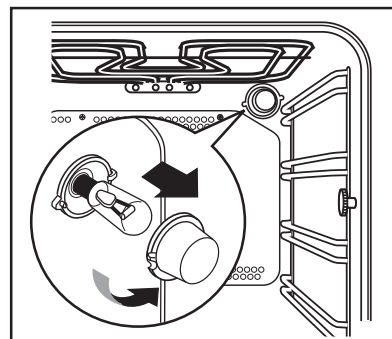
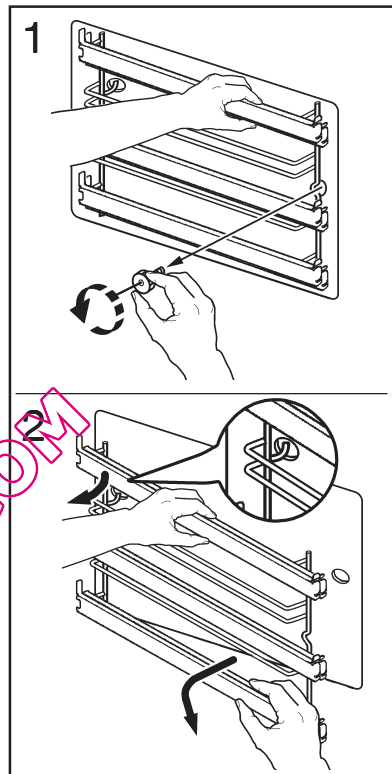
Remplacement de la lampe du four

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule (Fig. 26) et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 25 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



Element chauffant basculant

L'élément chauffant supérieur de Votre four est basculant.

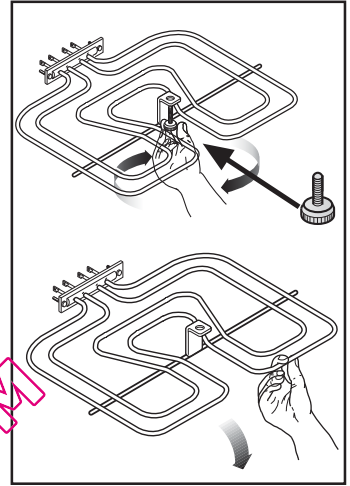
**⚠ Avant toute opération, débrancher l'appareil.
Effectuez le nettoyage lorsque le four est froid.**

Pour rendre plus aisé le nettoyage de l'intérieur du four l'élément chauffant supérieur (chaleur supérieure et grill) peut être basculé.

➡ Procédez de la manière suivante :

1. Dévissez la vis moletée. La première fois que vous faites cette opération, nous vous recommandons d'utiliser un tournevis.
2. Basculez l'élément chauffant vers le bas.
3. Maintenant Vous pouvez nettoyer la surface du four (voir les indications générales pour le nettoyage).
4. Remettre l'élément chauffant à sa place et visser la vis ôtée précédemment.

i Vérifier la position correcte de l'élément.

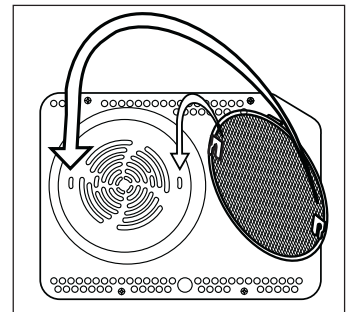


Filtre de turbine

**⚠ Avant toute opération, débrancher l'appareil.
Effectuez le nettoyage lorsque le four est froid.**




Pour éviter que des projections de graisse n'incrustent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la figure se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement. Pour le démonter il suffit de pousser la languette vers le haut.

N'utiliser le filtre que pour les rôtis.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> la durée et la température de préchauffage sont correctes . la température sélectionnée est adaptée. la durée de cuisson est adaptée. la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. le récipient de cuisson est bien adapté. <p>Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Avant d'utiliser le four pour la première fois").</p>
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> le four ne nécessite pas de nettoyage. la préparation ne déborde pas. il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four. la position du thermostat est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes.
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> l'heure est réglée (voir chapitre "Réglage de l'heure"). la fonction Démo ne soit pas activée. Pour désactiver la fonction démo procédez de la manière suivante : Assurez vous que le four est éteint. <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche  jusqu'à un signal sonore retentit. Dans 5 secondes appuyez simultanément sur  et  jusqu'à un signal sonore retentit. Si l'indication Demo disparaîtra sur l'écran la fonction est désactivée.
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne s'allume pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> les fusibles sont en bon état. l'appareil est correctement branché. il n'y a pas de coupure de courant.
<ul style="list-style-type: none"> Le code erreur F... apparaît sur l'écran d'affichage du programmeur. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement à nouveau l'appareil au moyen des fusibles ou de l'interrupteur de protection se trouvant dans la boîte à fusibles. Si ce code s'affiche à nouveau, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin vendeur.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité

- Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.
- Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.
- En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - aussi un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.
- Il est opportun que l'appareil soit installé à une certaine distance de réfrigérateurs ou de congélateurs car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

Raccordement électrique

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :
NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Caractéristiques techniques

Four électrique

Sole	1000 W
Convection naturelle (éléments sole+voûte)	1800 W
Gril	1650 W
Gril fort	2450 W
Turbo gril	2475 W
Sole pulsée	2075 W
Cuisson basse température	2025 W
Décongélation	25 W
Désséchage	2025 W
Maintien au chaud	1800 W
Stérilisation	1000 W
Chauffe-plats	2025 W
Eclairage de four	25 W
Moteur de turbine du four	25 W
Moteur de ventilateur de refroidissement	25 W
Puissance électrique	2500 W
Thermostat four	30°C - 250 °C
Raccordement électrique	230 V~ 50 Hz

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur	sous plan : 593 mm
	en colonne : 580 mm
Largeur	560 mm ÷ 570 mm
Profondeur	550 mm

INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur	335 mm
Largeur	395 mm
Profondeur	400 mm
Volume utile	53 litres

Raccordement électrique



L'installation et les branchements doivent être réalisés conformément aux réglementations en vigueur. Intervenir sur l'appareil uniquement après l'avoir débranché. Seuls des professionnels agréés sont autorisés à travailler sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité énoncées dans le présent manuel.

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, veuillez contrôler les points suivants :

- Le fusible et l'installation électrique de l'habitation doivent être en mesure de supporter la charge maximum de l'appareil (voir plaque signalétique).
- L'installation électrique de l'habitation doit être dotée d'une mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.
- La prise et le dispositif de coupure omnipolaire doivent être accessibles après que l'appareil a été installé.

L'appareil est fourni avec la fiche installée. Le cordon d'alimentation et la fiche fournis doivent être branchés à une prise à l'épreuve des chocs (230 V~, 50 Hz). La prise à l'épreuve des chocs doit être installée conformément aux réglementations en vigueur.

Si un branchement direct au réseau électrique (secteur) est requis, il sera nécessaire d'installer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation secteur, ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts, qui soit adapté à la

charge requise et en accord avec les normes en vigueur. Le câble jaune/vert de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être de 2 à 3 cm plus long que les autres câbles.

Le cordon d'alimentation et la fiche fournis doivent être branchés à une prise à l'épreuve des chocs (230 V~, 50 Hz). La prise à l'épreuve des chocs doit être installée conformément aux réglementations en vigueur.

Les types de câble d'alimentation suivants peuvent convenir, en tenant compte de la section transversale nominale requise : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Le câble de connexion doit, en tous cas, être posé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50°C (surtempérature ambiante).

Une fois le branchement terminé, testez les résistances en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.



Important :

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). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

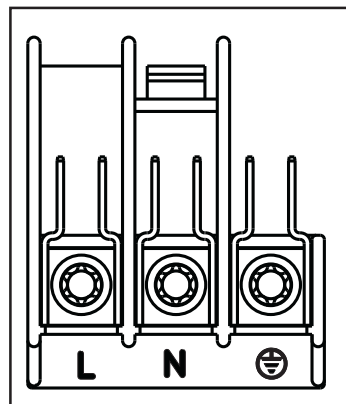
Boîte des connexions

Le four est doté d'un bornier aisément accessible, conçu pour fonctionner avec une alimentation monophasée de 230 V.

Lettre L - Borne sous tension

Lettre N - Borne neutre

 ou E - Borne de terre

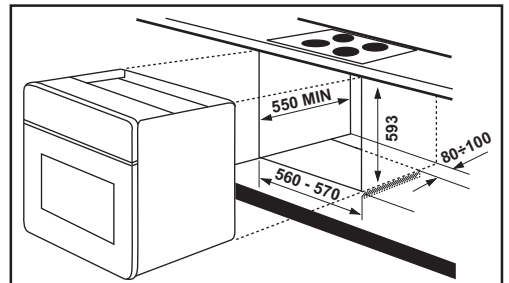
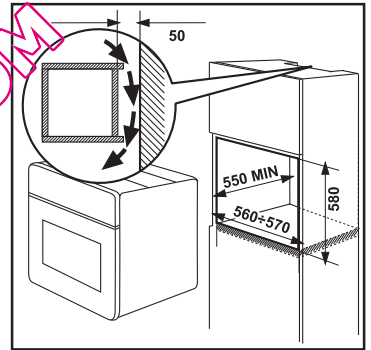
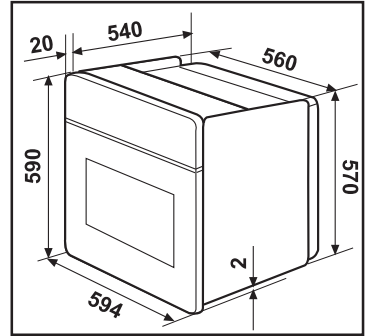


Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil



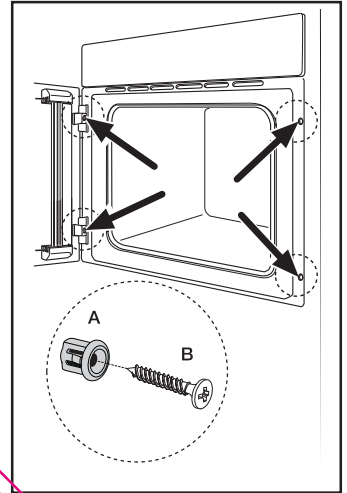
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens spécialisés et agréés.



QUELFOUR.COM

Fixation dans le meuble

1. Placer l'appareil dans la niche de meuble.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Fixer le four à l'élément en plaçant les quatre supports fournis avec l'appareil **A** et qui s'encastrent exactement dans les orifices du châssis, puis insérer quatre vis en bois **B**.



QUELFOUR.COM

Garantie/service-clientèle

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

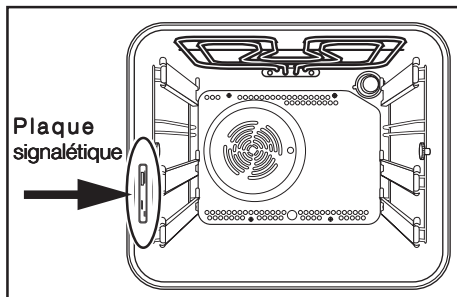
Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042
285 RCS SENLIS

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 98200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Levantor	Tavarantontajat	Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	EOB 68713
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τύπος ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energiestruktionsklass	Energiestruktionsluokkia	
4	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmluft	- Konventionelle Beheizung - UmHeißeluft	- Συμβατική - Με εκκλιση θερμότητας	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvector	- Conveccional - Conveccão forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolima	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Αετοποίηση θερμότητας	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumenustusta pa:	
6	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmluft	- Konventionelle Beheizung - UmHeißeluft	- Συμβατική - Με εκκλιση θερμότητας	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvector	- Conveccional - Conveccão forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolima	0,79 kWh
7	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	0,78 kWh
8	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
	Tipo: • Pequeño • Medio • Grande	Typ: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μέσιος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - Pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskiokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbelastung:	Χρόνος γιανήσιμο τυροκοπιμένου φριτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika valokuomalla:	
10	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmluft	- Konventionelle Beheizung - UmHeißeluft	- Συμβατική - Με εκκλιση θερμότητας	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvector	- Conveccional - Conveccão forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolima	43 min.
11	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmluft	- Konventionelle Beheizung - UmHeißeluft	- Συμβατική - Με εκκλιση θερμότητας	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Convezione naturale - Convezione forzata	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvector	- Conveccional - Conveccão forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolima	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Aralet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος κεραμικής	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de cozimento	Ytan för den största bakplaten	Suurinman leivinpellin ala	1130 cm ²
13	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Lydeffektniveau dB (A) (Stg)	GeräusdB (dB (A) re 1 pW)	Σόρυθος (dB (A) ανά 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Brut (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Schallleistung (dB (A) re 1 pW)	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bulleffektiv (dB (A) re 1 pW)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
	• Más eficiente • Menor Verbrauch • Plus économe • More efficient • Economie	Bassi consumi Effizient Låg forbrukning Máis eficiente Vähän kuluttava	A B C D E F G		Menos eficiente Hoher Verbrauch Niedrige Verbrauch Less efficient Pau economie	Alti consumi Inefficient Menos eficiente Hög förbrukning Pajon kuluttava	••• 12 l ••••• 35 l	••••• 12 l ••••• 35 l	••••• 12 l ••••• 35 l	••••• 12 l ••••• 35 l	••••• 12 l ••••• 35 l	< 35 l < 65 l
	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus	[2002/40/EC



QUELF0UR.COM

www.electrolux.com

www.electrolux.fr

QUELFOUR.COM