

Thinking of you



notice d'utilisation

QUELFOUR.COM

Four

EOB98001

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Sommaire


Notice d'utilisation.....	3	Commande du four	10
Avertissements importants.....	3	Nettoyage et entretien	27
Description de l'appareil.....	5	Que faire si	34
Avant la première utilisation.....	9	Protection de l'environnement	35




Sous réserve de modifications

QUELFOUR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

 Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

 Informations générales et conseils

 Informations écologiques

Notice d'utilisation

⚠ Avertissements importants

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez 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.
- Cet appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Précautions d'utilisation.

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation 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.
- **Avertissement : 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.

- **Avertissement : Au cours de la cuisson à la vapeur Vital, n'ouvrir en aucun cas la porte du four.** La vapeur humide qui s'en échappe peut endommager les meubles. Éviter tout contact direct avec la vapeur brûlante dégagée par le four.
- Si vous utilisez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson au four, il peut également se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. Ne manipulez ni de feu, ni d'objets incandescents ou donnant des étincelles à proximité du four. Après la cuisson ouvrez la porte avec précaution. Nous vous recommandons toutefois de laisser refroidir les aliments après la cuisson pendant environ 10-15 minutes avec la porte du four fermée.

i Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.

- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.

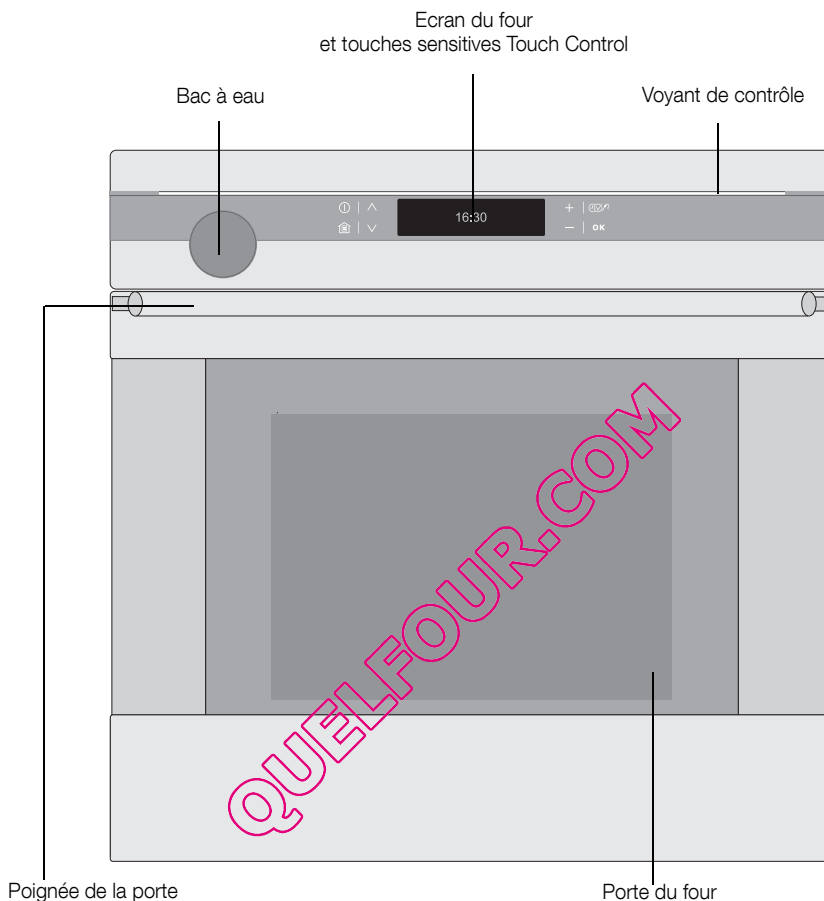
i Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

QUELFOUR.COM

Description de l'appareil

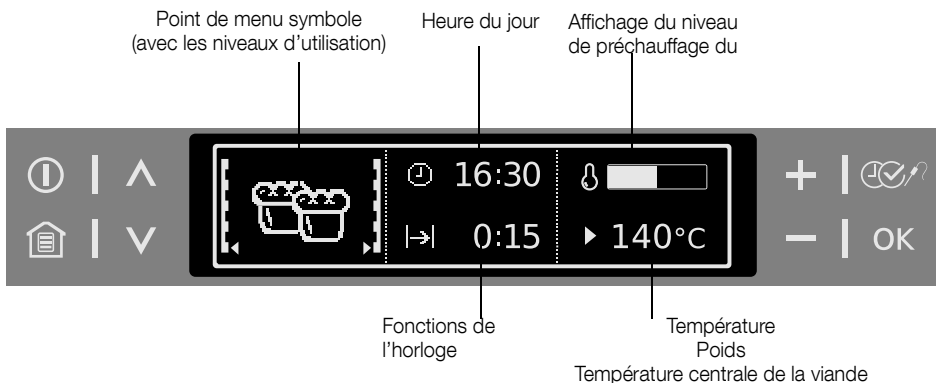
Vue d'ensemble



- i** L'appareil s'éteint au bout de 2 minutes si aucune fonction n'est sélectionné ou si aucune modification n'est apportée sur l'appareil.
Le voyant reste cependant allumé.
Afin d'éteindre le voyant, appuyez une fois sur ①.

Les commandes électroniques du four

Affichage



Symboles

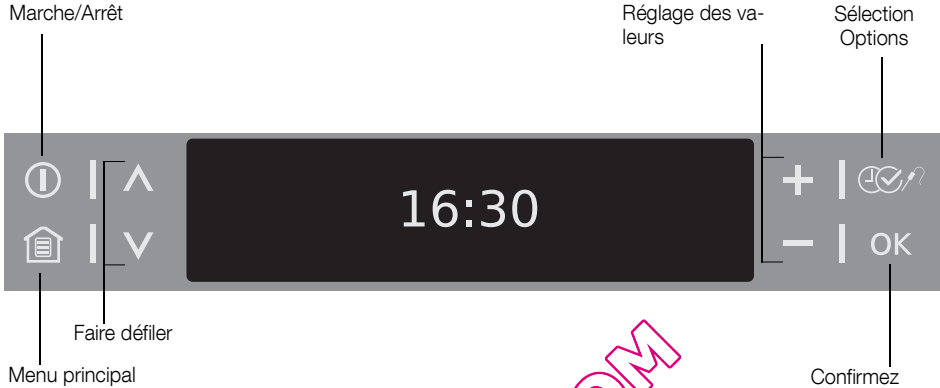
Suivant la fonction sélectionnée, l'affichage indique des symboles spécifiques.

Symbole	Affichage (exemples)	Fonction	
	Réveil courte durée	4:30	Le réveil courte durée est activé.
	heure	10:00	Indique l'heure réglée
	Durée	1:00	Indique le temps nécessaire à la cuisson.
	Fin	14:05	Indique l'heure de fin de cuisson.
			La fin de cuisson est calculée lorsque la Sonde à viande est piquée dans la viande.
	Start	0:45	Indique la durée de cuisson déjà écoulée.
	Température		Indique le niveau de préchauffage du four.
			La fonction de chauffe rapide est activée (temps de préchauffage réduit).
	Poids	1,5 kg	Possibilités : <ul style="list-style-type: none"> - La détection de poids automatique est activée. - Le poids peut être modifié.
	Sonde à viande	75°C	Possibilités : <ul style="list-style-type: none"> - Sonde à viande est piquée dans la viande. - Sonde à viande est activée. - La température à cœur peut être modifiée.
	Heat+Hold	80°C	Heat+Hold est activé.

Touche sensitive “Touch Control”

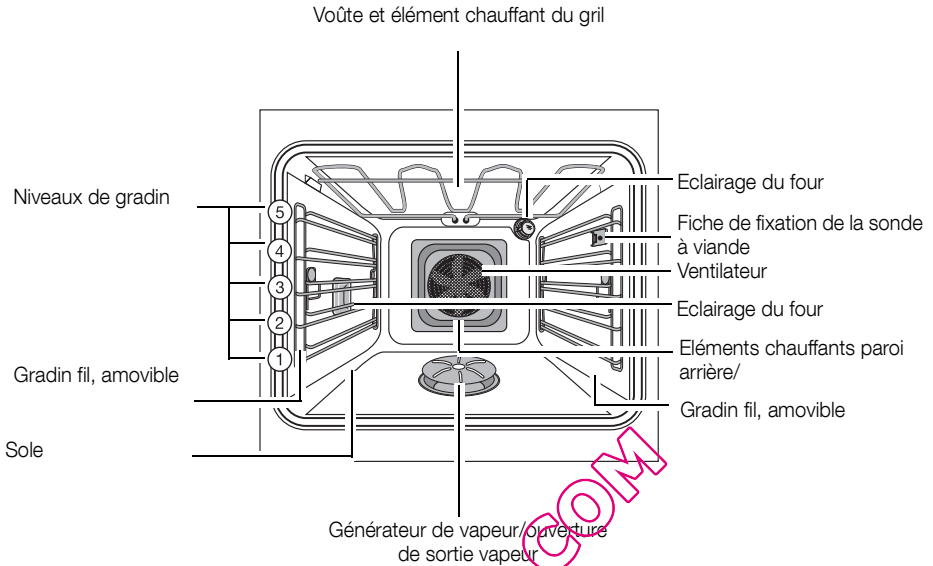
L'utilisation de l'appareil se fait à l'aide des touches sensibles Touch Control. Les commandes des fonctions sont activées lorsque vous appuyez sur les touches sensibles.

Assurez-vous que vous ne touchez qu'une seule touche sensitive lors de l'utilisation. Si vous appuyez trop votre doigt sur la touche, il est possible qu'une touche voisine ne fonctionne pas.

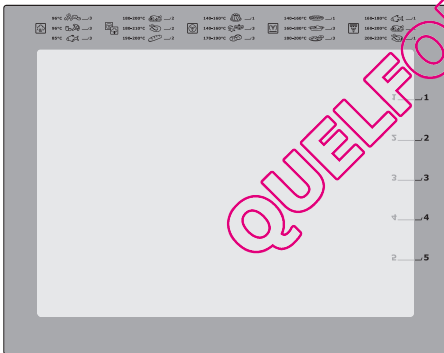


Touches sensorielles	Fonction	Remarque
∧, ∨	Vers le bas et vers le haut au sein du menu.	Lors d'une fonction activée: <ul style="list-style-type: none"> • appuyez 1 fois: Changement dans le menu supérieur (fonction reste active), après 5 secondes, changement dans le point de menu actif • appuyez 2 fois: déplacement vers le bas et vers le haut au sein du menu supérieur (fonction se désactive)
🏠	Affichage du menu principal.	Fonctions réglées se désactivent (à l'exception de l'horloge pour courte durée).
OK	Confirmez.	
ⓘ	Mettez en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.	
🔍	Sélectionnez les fonctions temporaires, les fonctions supplémentaires et la Sonde à viande .	
+ , -	Réglez les valeurs (par exemple température, heure, poids, degré de cuisson).	<ul style="list-style-type: none"> • Activation des valeurs: <ul style="list-style-type: none"> – appuyez 1 fois: le symbole placé à l'avant clignote – appuyez 2 fois: la valeur peut être réglée • Réglage des valeurs: <ul style="list-style-type: none"> – appuyez 1 fois: réglez la valeur par étape – maintenez la touche appuyée: réglez la valeur par étape • Lors du réglage de la durée ou de l'heure, il est possible de remettre l'affichage à zéro si vous appuyez en même temps sur + et -.

Equipement du four



Face interne de la porte

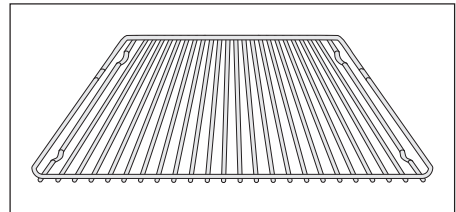


La numérotation des gradins du four est représentée sur la face interne de la porte du four.

Vous trouverez en outre des informations succinctes sur les fonctions du four, sur les gradins à utiliser et sur les températures recommandées pour la préparation des mets les plus courants.

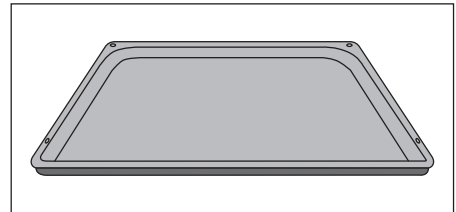
Accessoires du four

Grille



Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.

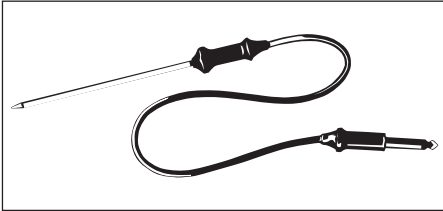
Plateau multi usages



Il s'utilise pour la cuisson ou réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

Il s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades (non adaptée au mode de cuisson Vapeur intense).

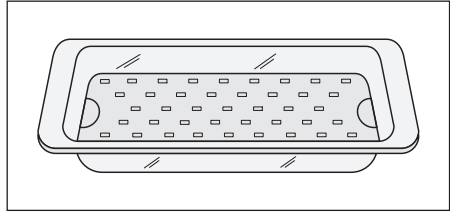
Sonde à viande



Pour déterminer avec précision l'état de cuisson de pièces de viande.

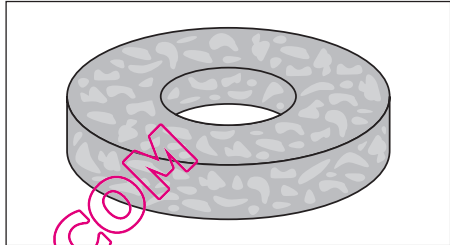
Vaisselle à feu en verre avec une pièce à tamis / en acier inoxydable

dable



(pour le fonctionnement de cuisson à vapeur)

Quick éponge 180



Une éponge très absorbante pour enlever l'eau résiduelle du générateur de vapeur.

Avant la première utilisation

- i** Si vous souhaitez modifier ultérieurement les réglages de base, se reporter au chapitre intitulé Réglages de base.

Sélectionner la langue

- Une fois le raccordement électrique effectué, voici ce qui apparaît sur l'écran:
 - le logo de l'entreprise
 - la version du logiciel et la durée de fonctionnement
 - l'affichage "Langue"
- Au moyen de – ou + sélectionnez la langue souhaitée



- Confirmez la langue sélectionnée avec **OK**
Une fois ceci effectué, les textes apparaissent dans la langue réglée.

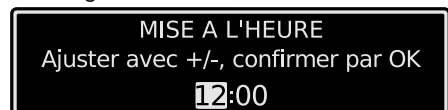
Réglage du contraste et de la luminosité

- i** Une fois que vous aurez réglé la langue, apparaîtront sur l'écran "réglage du contraste" et "réglage de la luminosité". Le réglage du contraste et de la luminosité se fait de la même façon que celui de la langue(cf. chapitre "réglage de la langue").

Régler l'heure du jour

Une fois que vous aurez réglé le contraste et la luminosité, apparaît "Mise à l'heure".

- Réglez l'heure actuelle avec – ou +.



- Confirmez avec **OK**.
- Procédez aux réglages des minutes de l'heure actuelle avec – ou +.

4. Confirmez avec **OK**.

L'appareil est à présent prêt à fonctionner.

i L'heure ne doit être réglée que si l'appareil n'a pas été branché électriquement depuis un certain temps.

Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.






! **Avertissement :** N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.




































i Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

Commande du four

Vue d'ensemble des menus

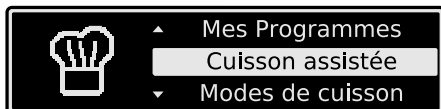
Menu principal		Sous-menu	
	Cuisson assistée		Viande blanche
			Boeuf/Gibier/Agneau
			Volaille
			Poisson
			Cake
			Desserts
			Pizza/Tarte/Pain
			Ragoût/Gratins
			Garnitures
			Cuisson vapeur combinée
			Plats préparés
			Programmes spéciaux

Menu principal	Sous-menu
 Modes de cuisson	 Chaleur tournante  Chaleur tournante humide  Convection naturelle  Sole pulsée  Turbo grill  Grill  Grill fort  Sole  Cuisson basse température  Vapeur alternée  Vapeur combinée  Vapeur intense
 Mes Programmes	 1- Mes Programmes  2- Mes Programmes  ...  Entrer nom du programme
 Menu nettoyage	 Nettoyage vapeur  Assistant nettoyage
 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

Utilisation des menus

Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec **⏻**.
Vous vous trouvez dans le menu principal.



2. A l'aide de **∇** ou **∧** sélectionnez le menu principal que vous souhaitez.
3. A l'aide de **OK** passez d'un sous-menu à l'autre.



Le sous-menu sélectionné s'affiche.

- i** Vous regagnez le menu principal au moyen de **⏻**.
- i** A la fin de la plupart des menus, vous trouvez le point de menu retour. Ainsi, vous atteignez le menu supérieur.
- i** Vous pouvez interrompre un processus en appuyant sur **⏻**. Vous vous retrouvez au sein du menu principal.
- i** **Ventilateur de refroidissement**
Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.

Affichage du niveau de chauffe

Affichage du niveau de chauffe



Après **l'activation** d'une fonction du four, le voyant indique le niveau de chauffe du four.

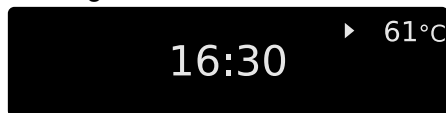
Affichage du niveau de chauffe rapide



Pour certaines fonctions, le temps de chauffe est réduit par la fonction automatique de chauffage rapide.

Jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, une animation formée de barres se déplace de gauche à droite au sein de l'affichage du niveau de chauffe.

Affichage de la chaleur résiduelle



Une fois **le four** à l'arrêt, la chaleur résiduelle dans le four est indiquée au degré près.

Affichage de la température au degré près



La température est affichée au degré près lors du temps de chauffe pendant 5 secondes.

Appuyez en même temps sur **+** **-**.

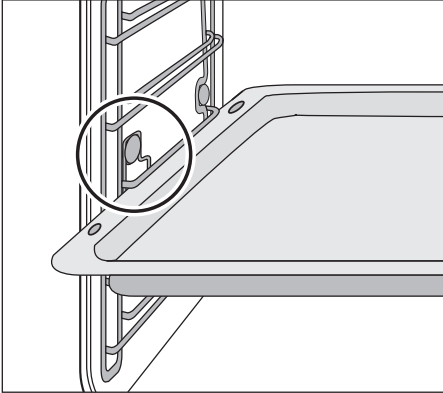
- i** Dès que la température réglée est atteinte, un signal retentit.

Installation de la grille, du plateau multi usages et de la rôtissoire

i Sécurité de retrait et protection contre le basculement

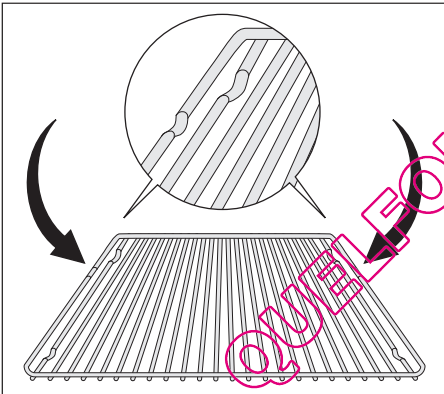
Tous les accessoires à insérer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche un petit renforcement vers le bas. Veuillez toujours placer les éléments à insérer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

Installation de la plaque du four ou de la rôtissoire :



Faites glisser le plateau multi usages ou la rôtissoire entre les rails du gradin que vous avez sélectionné.

Installation de la grille :



Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.

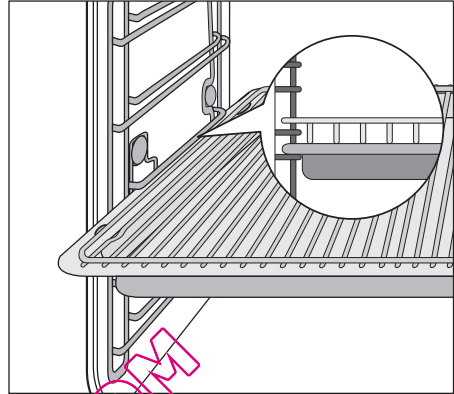
Insérer/enlever le filtre à graisse

N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière.

Placez la grille entre les rails du gradin que vous avez sélectionné.

i Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.

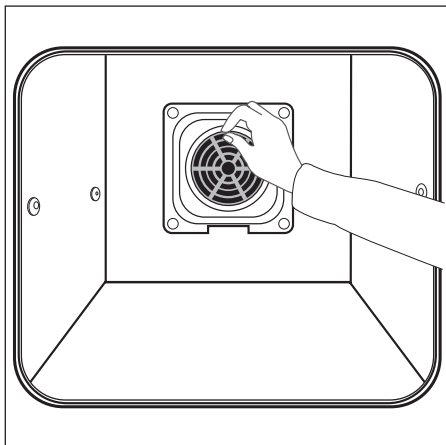
Insérez la grille et la rôtissoire



Placez la grille sur la rôtissoire.

Faites glisser la rôtissoire **entre** les rails du gradin que vous avez sélectionné.

re du four contre les éclaboussures de graisse.



Insérer le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).

Enlever le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.






























































Le menu Cuisson assistée

Vue d'ensemble de la Cuisson assistée

Les recettes pour la cuisson assistée (à l'exception de Programmes spéciaux) sont préparées à l'aide de commandes automatiques.

Les commandes automatiques vous indiquent pour chaque recette les réglages adéquats (fonctions du four, température, durées).

	Catégorie	Plat	
	Viande blanche	Rôti de porc	Jarret de veau
		Filet mignon de porc	Ossobuco
		Jarret de porc	Paupiettes de veau
		Palette de porc	Pâté à la viande
		Rôti de veau	
	Bœuf/Gibier/Agneau	Filet de bœuf	Lapin
		Bœuf basse température	Lapin à la moutarde
		Rôti de bœuf	Sanglier
		Bœuf mariné	Rôti d'agneau
		Filet mignon de gibier	Epaule d'agneau
		Rôti de gibier	Gigot d'agneau

	Catégorie	Plat	
	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 	Blanc de poulet farcis 
	Poisson	Poisson entier 1kg 	Encornets farcis 
		Filets de poisson 	Poisson à la vapeur 
		Morue/Stockfish 	Brandade 
		Poisson en croûte de sel 	Poisson farci 
	Cake	Gâteau au citron 	Kouglof 
		Cake suédois 	Savarin 
		Biscuits/Gâteaux 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 
	Desserts	Flan au caramel 	Clafoutis aux cerises 
		Gâteau noix de coco 	Knödel aux prunes 
		Gâteau Cappuccino 	
	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 	
	Ragoût/Gratins	Lasagnes 	Gratin de pâtes 
		Cannelloni 	Gratin d'endives 
		Gratin de pommes de terre 	Ragoût 
		Moussaka 	Potée 

	Catégorie	Plat	
	Garnitures	Légumes à la provençale	Pommes de terre vapeur
		Jardinière de légumes	Knödel salé
		Tomates pelées	Riz
		Pomme de terre en robe	Oeufs cocotte
	Cuisson vapeur combinée	Menu vapeur 1	Menu vapeur 3
		Menu vapeur 2	
	Plats préparés	Pizza surgelée	Pain & Petits pains
		Pizza épaisse surgelées	Pain & Petits pains surgelés, peu doré
		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	Maintien au chaud
		Désséchage	Stérilisation
		Régénération	Chauffe-plats

Vous trouverez des conseils pratiques sur les différentes commandes automatiques, des recettes ainsi que les fonctions du four dans la brochure jointe.

Les menus de cuisson à la vapeur de la catégorie cuisson vapeur combinée, vous permettent de préparer un menu complet en une seule étape.

Le plat principal et les accompagnements ainsi que le dessert sont cuits ensemble ou à la suite dans le four.

Les menus de cuisson à la vapeur sont décrits dans la brochure jointe.

Utilisation de la Cuisson assistée

Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

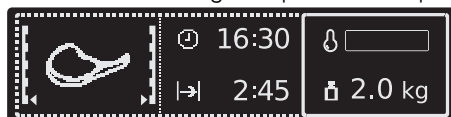
Le temps de cuisson est automatiquement déterminée par la sélection du poids.

Exemple

1. Avec ∇ ou \blacktriangle vous pouvez sélectionner le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée ainsi que le poids.
2. Confirmez chaque sélection avec **OK**.



3. Avec ∇ ou \blacktriangle sélectionnez Cuisson par le poids.
4. Confirmez avec **OK**.
5. Avec $+$ ou $-$ réglez le poids de ce que



vous voulez cuire.

Le réglage se fait de 0,2 kg en 0,2 kg.

Le programme automatique démarre.

Dès que le programme automatique prend fin, un signal retentit.

6. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.

i Si le poids suggéré n'est pas modifié dans l'espace d'env. 5 secondes, le programme démarre automatiquement. Il est possible de modifier le poids à tout moment.

i Pour tous les programmes à base de volaille, veuillez retourner votre volaille après 30 minutes. Un conseil est affiché.

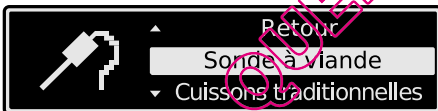
Cuisson assistée avec Sonde à viande

Le four s'éteint lorsque la température à coeur réglée est atteinte.

! Attention: N'utilisez que la Sonde à viande livrée. En cas de remplacement, veuillez n'utiliser que des pièces certifiées d'origine!

Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec **⓪**.
2. Avec **∨** ou **∧** sélectionnez le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée et le type d'aliment.
3. Confirmez à chaque fois avec **OK**.
4. Avec **∨** ou **∧** sélectionnez Sonde à viande.



5. Confirmez avec **OK**.

Un message apparaît vous indiquant que vous devez insérer la Sonde à viande.

6. Insérez Sonde à viande (cf. chapitre Sonde à viande).

Le programme automatique démarre.



Dès que le programme automatique prend fin, un signal sonore retentit.

7. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal.
8. Retirez la Sonde à viande.

i L'heure de fin de cuisson estimée est calculée en fonction de la quantité et de la température du four sélectionnée (min. 120°C), ainsi qu'en fonction du mode de cuisson sélectionné. Ce processus peut durer environ 30 min. et l'affichage est réactualisé en cours de cuisson. Pour le système, il est nécessaire que la Sonde à viande se trouve dans l'aliment à cuire et soit branchée dans la prise et ce pendant toute la durée de la cuisson.

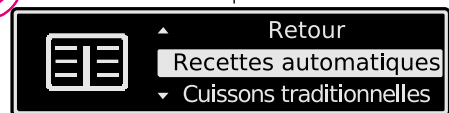
! Attention: La Sonde à viande est chaude! Vous risquez de vous brûler en débranchant la prise et en retirant la pointe!

Cuisson assistée avec Recettes automatiques

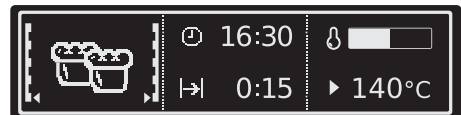
Tous les réglages sont fixes et ne peuvent pas être modifiés.

Exemple

1. Avec **∨** ou **∧** vous pouvez sélectionner le point de menu Cuisson assistée, la catégorie sélectionnée ainsi que le poids.
2. Confirmez à chaque fois avec **OK**.



3. Avec **∨** ou **∧** sélectionnez Recettes automatiques.
4. Confirmez avec **OK**.
5. Le programme automatique démarre.



Dès que le programme automatique est terminé, un signal retentit.

6. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.

Cuissons traditionnelles

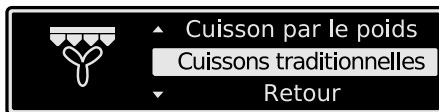
Lors de l'utilisation du programme Cuissons traditionnelles les réglages initialisés (fonction du four et température) sont pris en compte pour chaque poids, mais vous pouvez les modifier à tout moment. Cela peut être le cas si vous n'utilisez aucune Sonde à viande, si vous ne connaissez

pas le poids de votre viande ou si vous n'avez aucune recette.

Exemple

1. Avec ∇ ou \blacktriangle sélectionnez le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée et le type d'aliment.
2. Confirmez à chaque fois avec **OK**.

3. Sélectionnez avec ∇ ou \blacktriangle Cuissons traditionnelles.




4. Confirmez avec **OK**.

Vous vous trouvez dans la fonction du four et vous pouvez procéder aux réglages que vous souhaitez (cf. chapitre "utilisation des fonctions du four").

Le menu fonctions du four

Vue d'ensemble des fonctions du four

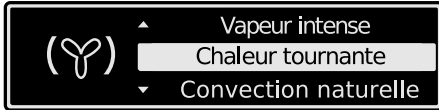
A l'aide des fonctions du four, vous pouvez régler individuellement la cuisson de vos gâteaux et de vos plats.

Fonction du four		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour faire cuire simultanément sur plusieurs voire trois niveaux à la fois. Sélectionnez une température inférieure de 20 à 40 °C à celle de la fonction Voûte/sole.
	Chaleur tournante humide	Pour la cuisson économique notamment des gâteaux secs, ainsi que des gratins cuits dans des plats sur un seul niveau .
	Convection naturelle	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau .
	Sole pulsée	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un brunissage intensif et un fond croustillant Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.
	Turbo grill	Pour faire rôtir des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour faire cuire des gratins et faire dorer le dessus des aliments .
	Grill	Pour faire griller des aliments peu épais devant être placés au milieu de la grille et pour faire des toasts .
	Grill fort	Pour faire griller des aliments peu épais en grande quantité et pour faire des toasts .
	Sole	Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant .
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.
	Vapeur alternée	Pour cuire et rôtir et pour réchauffer les plats froids et congelés.
	Vapeur combinée	Pour les plats à haut degré d'humidité et pour reconstituer des plats.
	Vapeur intense	Pour les fruits, les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou autres accompagnements.

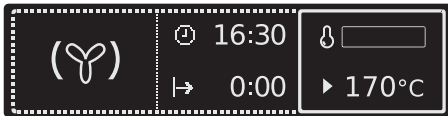
Utilisation des fonctions du four

Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec **ⓘ**.
2. Avec **∇** ou **∧** vous pouvez sélectionner le point de menu fonction du four.
3. Confirmez avec **OK**.



4. Avec **∇** ou **∧** sélectionnez la fonction du four **Chaleur tournante**.
5. Confirmez avec **OK**.
6. Réglez la température souhaitée avec **+** ou **-**.



7. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.

Le four commence à chauffer.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal retentit.

- i** Le four commence à chauffer si le symbole de la fonction du four est animé.
- l'éclairage du four fonctionne.
- l'élément chauffant adéquat (par exemple le ventilateur) est en fonctionnement.

- i** Mis à part la température, il est possible de régler d'autres fonctions avec **Ⓢ** (cf. chapitre fonctions supplémentaires).

Le menu Mes Programmes

Vue d'ensemble de Mes Programmes

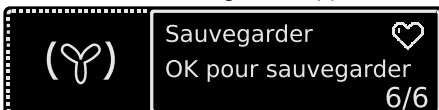
Sous-menu	Description
1- Mes Programmes	Enregistrer les réglages adéquats pour vos recettes.
2- Mes Programmes	
...	
Entrer nom du programme	Modifier le nom des programmes enregistrés.

- i** Vous pouvez enregistrer 20 programmes.

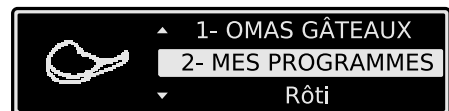
Utilisation de Mes Programmes

Enregistrer un programme

1. Sélectionnez la fonction du four ou l'Cuisson assistée au moyen de réglages souhaités.
2. Pendant ou après la fonction du four ou de l'Cuisson assistée, appuyez autant de fois sur la touche **Ⓢ** jusqu'à ce que la fenêtre "Sauvegarder" apparaisse.



3. Confirmez avec la touche **OK** le prochain emplacement de mémoire libre est s'affiche

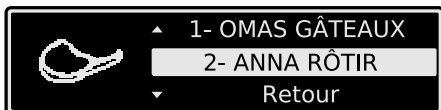


4. Confirmez avec la touche **OK**.
5. Vous pouvez à présent nommer votre programme. La première lettre clignote.
6. Avec **+** ou **-** sélectionnez les lettres dont vous avez besoin dans l'ordre alphabétique

2- ANNA RROGRAMME

Sélectionner avec **∇/∧**, ajuster avec **+/-**
Presser **OK** pour conserver

- Avec \wedge ou \vee vous pouvez déplacer la marque d'écriture de droite à gauche. La deuxième lettre clignote et vous pouvez l'adapter etc.
- Confirmez avec **OK** une fois que vous aurez terminé de nommer de votre programme



Votre programme est enregistré.

- i** Les emplacements de mémoire déjà occupés peuvent à tout moment être remplacés.
Au lieu de sélectionner l'emplacement de mémoire libre suggéré, sélectionnez avec \wedge ou \vee le programme que vous désirez remplacer.
- i** les programmes du menu "Entrer nom du programme" peuvent à tout moment être renommés.

Le menu nettoyage

Vue d'ensemble du nettoyage

	Sous-menu	Description
	Nettoyage vapeur	Nettoyage du four à la vapeur.
	Assistant nettoyage	Rappelle avant le Nettoyage vapeur quels sont les points à respecter lors du Nettoyage vapeur. Assistant nettoyage peut être mis en marche ou arrêté.

- i** Le fonctionnement du Nettoyage vapeur et la mise en marche ou l'arrêt de

Assistant nettoyage sont décrits au paragraphe "Nettoyage et entretien".

Le menu Réglages de base

Vue d'ensemble des Réglages de base

- i** Indépendamment de l'application dans le four, il vous est possible de modifier divers réglages de base.

Sélectionner un programme mémorisé

- Mettez en fonctionnement l'appareil avec \odot .
- A l'aide des touches de direction \vee ou \wedge sélectionnez le point de menu Mes Programmes



- Confirmez avec **OK**.
 - A l'aide des touches de direction \vee ou \wedge sélectionnez le programme enregistré.
 - Confirmez avec **OK**.
- Le programme enregistré avec ses réglages démarre.

- i** Si aucun programme n'a été enregistré, un message apparaît pour vous indiquer l'enregistrement du programme.

	Réglage	Affichage	Description
	Mise à l'heure	12:15	Réglage de l'heure actuelle.
	Indication du temps	- Marche	L'heure actuelle est affichée lorsque le four est éteint.
		- Arrêt	L'heure actuelle n'est pas affichée lorsque le four est arrêté, étant donné que l'affichage s'éteint complètement afin d'économiser de l'énergie.

	Réglage	Affichage	Description
	Set+Go	- Marche	"La fonction Set+Go est affichée dans la fenêtre de sélection des options et peut être activée.
		- Arrêt	La fonction Set+Go n'est pas affichée dans la fenêtre de sélection des options.
	Heat+Hold	- Marche	La fonction Heat+Hold est affichée dans la fenêtre de sélection des options et peut être activée.
		- Arrêt	La fonction Heat+Hold n'est pas affichée dans la fenêtre de sélection des options.
	Prolongement du temps	- Marche - Arrêt	Mise en marche ou arrêt de la fonction Prolongement du temps
	Contraste affichage	1 10	Régler graduellement le contraste de l'écran.
	Luminosité affichage	1 10	Régler graduellement la luminosité de l'écran.
	Langue	- Allemand -	Sélectionner et régler la langue à l'écran.
	Volume alarme	1 10	Régler graduellement le volume du son des touches et des signaux sonores.
	Tonalité touches	- Marche - Arrêt	La tonalité des touches confirme chaque activation de touche. Mise en marche ou arrêt de la tonalité des touches.
	Son alarme/erreur	- Marche - Arrêt	Une tonalité d'alarme retentit en cas d'erreur de manipulation. Mise en marche ou arrêt des tonalités d'alarme.
	Maintenance	ECAIA207 V03IA003 24	Indique la version du logiciel, de la configuration et la durée d'utilisation.
	Réglages usine		Repasser aux réglages d'usine (également pour Mes programmes).

Entre 22 et 06 heures, l'écran diminue sa luminosité lorsque l'appareil est à l'arrêt afin d'économiser de l'énergie.

Utilisation des Réglages de base

Exemple

1. Sélectionnez avec ∇ ou \wedge le point de menu Réglages de base.
2. Confirmez avec **OK**.
3. Sélectionnez le réglage que vous voulez adapter avec ∇ ou \wedge .
4. Confirmez avec **OK**.
La valeur réglée actuelle apparaît sur l'affichage.

TONALITE TOUCHES
Ajuster avec +/-, confirmer par OK

- ARRET **MARCHE** +

5. Avec + ou -, sélectionnez la valeur souhaitée.
6. Confirmez avec **OK**.
Le réglage est modifié.

Utilisation des Réglages de base au quotidien

Set+Go

La fonction Set+Go vous permet de programmer tous les réglages de la fonction du four et de démarrer celle-ci ultérieurement. Exemple d'utilisation:

Vous préparez un matin un plat et procédez à tous les réglages du four nécessaires.

Votre enfant rentre le midi à la maison, met le plat dans le four et appuie sur une touche quelconque et le four démarre avec les réglages que vous avez effectués.

Condition:

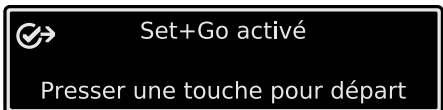
- Une durée doit être terminée

Mise en marche de la fonction Set+Go

1. Sélectionnez la fonction du four avec les réglages souhaités.



2. Appuyez autant de fois sur la touche jusqu'à ce que la fenêtre "Set+Go" apparaisse.
3. Confirmez avec **OK**.
La fonction Set+Go est à présent activée.



Démarrez la fonction Set+Go

1. Appuyez sur une touche quelconque (à l'exception de).
La fonction du four sélectionnée démarre.
Dès que la fonction du four prend fin, un signal sonore retentit.
2. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.

Pendant que la fonction du four sélectionnée fonctionne avec Set+Go, le Touches verrouil est actif (cf. chapitre Touches verrouil).

Set+Go peut être activé ou désactivé au moyen du menu Réglages de base.

Heat+Hold

La fonction Heat+Hold maintient au chaud le plat que vous avez préparé pendant 30 minutes après que la cuisson ait pris fin. Cette fonction est très utile lorsque vos invités ont du retard.

Condition pour Heat+Hold:

- La température programmée se trouve au dessus de 80°C
- Une durée doit être terminée

Heat+Hold Mise en marche

1. Sélectionnez la fonction du four.

2. Appuyez autant de fois sur la touche jusqu'à ce que la fenêtre "Heat+Hold" apparaisse.



3. Confirmez avec **OK**.
La fonction Heat+Hold est à présent en fonctionnement.
4. Dès que la fonction du four est terminée, un signal retentit et Heat+Hold démarre.

La fonction du four réglée fonctionne à 80°C pendant 30 minutes.

Dès que les 30 minutes avec Heat+Hold se sont écoulées, le four s'éteint.

Indépendamment de la fonction du four réglée, la fonction Heat+Hold reste active. Vous pouvez passer d'une fonction de four à l'autre.

Heat+Hold peut être activée Réglages de base ou désactivée.

Prolongement du temps

Poursuivre la dernière fonction du four choisie après écoulement du temps programmé.

Condition :

- Toutes les fonctions du four avec Durée ou Cuisson par le poids.
- Pas les fonctions du four avec Sonde à viande ou fonctions à vapeur.

La Prolongement du temps est mise en marche ou arrêtée dans le menu Réglages de base.

Activez la Prolongement du temps

La fonction du four est terminée.

Un signal retentit et un message apparaît.

1. Appuyez sur une touche quelconque.
2. Le message du Prolongement du temps apparaît pendant env. 5 minutes.
3. Activez avec Prolongement du temps.
4. Réglez la durée du Prolongement du temps avec + ou -.
5. Démarrez le Prolongement du temps avec **OK** ou laissez-le démarrer automatiquement après 5 secondes.

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

- i** La marche à suivre est la même que celle pour une fonction normale du four. Il est toujours possible de régler le Prolongement du temps.

Fonctions supplémentaires

Votre four dispose des fonctions supplémentaires suivantes :

- Minuteur ⌚
- Durée |→|
- Fin →|
- Touches verrouil
- Sécurité enfant
- Arrêt automatique
- Sonde à viande
- Fonctions cuisson vapeur

Minuteur ⌚

Pour régler une courte durée. Une fois écoutée, un signal retentit.

Cette fonction n'a aucune influence sur le fonctionnement du four.

1. Appuyez autant de fois sur la touche jusqu'à ce que la fenêtre "Minuteur" apparaisse.



Au moyen de la touche + ou - vous pouvez régler la durée que vous souhaitez (max. 2 heures 30 minutes).

2. Confirmez avec ou attendez 5 secondes.
Le dernier point de menu que vous avez visionné et le temps résiduel s'affichent.



Une fois que 10% du temps est écoulé, un court signal sonore retentit.

Une fois le temps écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et un message apparaît.

3. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal (à l'exception de).

- i** La Minuteur reste activée, même si vous changez de fonction ou si vous mettez à l'arrêt l'appareil.

Durée |→| ou Fin →|

Durée |→|

Pour régler la durée de cuisson.

Fin →|

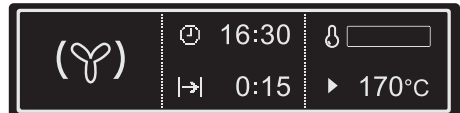
Pour régler l'heure de fin de cuisson.

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche jusqu'à ce que la fenêtre "Durée/Fin" apparaisse.



3. A l'aide de + ou - vous pouvez régler la durée de cuisson souhaitée ou l'heure de fin (max. 23 heures 59 minutes).

4. Confirmez avec ou attendez 5 secondes.
Les réglages de la fonction du four sélectionnée s'affichent avec la durée de cuisson ou l'heure de fin.



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

Le four s'éteint.

5. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore (à l'exception de).

- i** Indépendamment de la fonction du four sélectionnée, la durée fixée est maintenue. Vous avez la possibilité de passer d'une fonction du four à une autre. Condition: La fonction du four, qui est modifiée, ne dispose pas d'une durée fixe.


- i** Si la Sonde à viande est utilisée Durée |→| ou Fin →| n'est pas possible.

Utilisation de la chaleur résiduelle en association avec les fonctions de l'heure Durée |>| et Fin →|

Lorsque vous utilisez les fonctions de l'heure Durée |>| et Fin →|, le four met les éléments chauffants hors tension dès que 90% de la durée sélectionnée ou calculée est écoulée. La chaleur résiduelle est utilisée pour poursuivre le processus de cuisson jusqu'au terme du temps de cuisson sélectionné (de 3 à 20 min.)

Durée |>| et Fin →| combinées

i Durée |>| et Fin →| peuvent être utilisés en même temps pour un départ différé avec arrêt automatique.

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Durée/Fin" apparaisse.
3. Au moyen de la fonction Durée |>| réglez le temps de cuisson nécessaire à la préparation, par exemple: 1 heure.



4. Confirmez avec **OK**.
5. Au moyen de la fonction Fin →| réglez l'heure à laquelle la cuisson du plat doit se terminer, par exemple: 14:05 Uhr.
6. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.

La fonction du four sélectionné est restée affichée pendant quelques secondes avec la durée de cuisson réglée et l'heure de fin de cuisson.




Un message apparaît lorsque le programme démarre.

Votre four est programmé et démarrera à 13:05.

Touches verrouil

Le verrouillage des touches permet d'éviter que les fonctions réglées ne soient pas déréglées par inadvertance.

Mise en marche du Touches verrouil


1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Touches verrouil" apparaisse.



3. Confirmez avec **OK**.

Le Touches verrouil est maintenant activé.

Arrêt du Touches verrouil

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

i Le Touches verrouil protège contre un arrêt par inadvertance.


Une fois l'appareil mis à l'arrêt, le Touches verrouil est automatiquement désactivé.

Securite enfant du four

Dès que le Securite enfant est activé, il n'est plus possible de faire fonctionner l'appareil.


Activer le Securite enfant

Aucune fonction ne doit être sélectionnée.

1. Appuyez en même temps sur la touche  et — jusqu'à ce que le message apparaisse.

Le Securite enfant est à présent en marche.

Désactiver le Securite enfant

1. Appuyez en même temps sur la touche  et — jusqu'à ce que le message disparaisse.

Le Securite enfant est à présent désactivé et le four peut fonctionner à nouveau.

Arrêt automatique du four

i Si le four n'est pas éteint après un certain temps ou si la température n'est pas modifiée, le four s'arrête automatiquement.

Un message s'affiche.

Le four s'arrête à une température de :

30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 - 200 °C	après	8,5 heures
200 - 230 °C	après	5,5 heures

Remise en service après un arrêt automatique

Appuyer sur la touche OK.

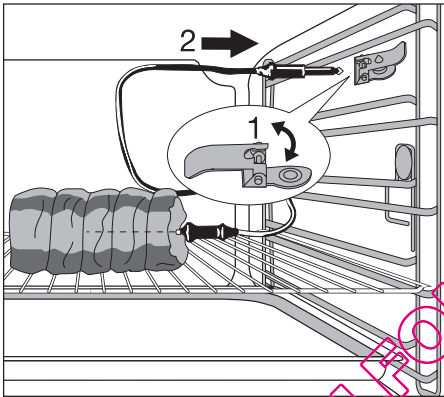
Sonde à viande

Le four s'arrête lorsque la température à coeur que vous avez réglée est atteinte.

! **Attention:** Vous ne pouvez utiliser que la Sonde à viande qui vous a été livrée avec l'appareil! Si vous deviez la remplacer, n'utilisez que des pièces certifiées d'origine!

Sonde à viande-Réglage de la température à coeur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec $\text{\textcircled{1}}$.



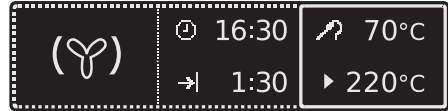
2. Insérez la pointe de la Sonde à viande si possible entièrement dans votre viande afin que la pointe se trouve au centre de votre viande.
3. Branchez la Sonde à viande dans la prise se trouvant sur la paroi du four.

La fenêtre "Sonde à viande" s'affiche.



4. Réglez la température à coeur souhaitée dans l'espace de 5 secondes avec + ou -.
5. Confirmez la température à coeur réglée avec OK.
6. Sélectionnez la fonction du four.

Le menu de la fonction du four s'affiche.



7. Si nécessaire, réglez la température du four.
- i** L'heure de fin de cuisson estimée est calculée en fonction de la quantité et de la température du four sélectionnée (min. 120°C), ainsi qu'en fonction du mode de cuisson sélectionné. Ce processus peut durer environ 30 min. et l'affichage est réactualisé en cours de cuisson. Pour le système, il est nécessaire que la Sonde à viande se trouve dans l'aliment à cuire et soit branchée dans la prise et ce pendant toute la durée de la cuisson.

Dès que la température à coeur réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

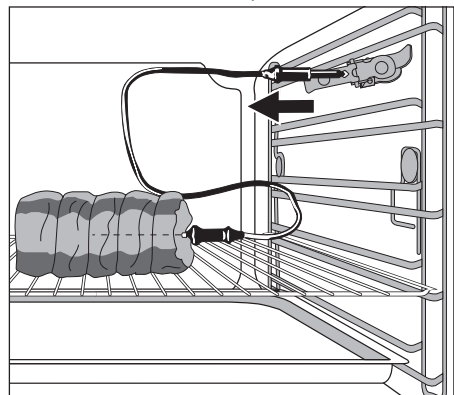
8. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal.

i La Sonde à viande peut également être utilisée si une fonction du four a déjà été sélectionnée. Afin de modifier ultérieurement la température à coeur, appuyez sur la touche $\text{\textcircled{3}}$.

- i** La température à coeur est affichée à partir de 30°C.

Retirez Sonde à viande

! **Attention:** La Sonde à viande est chaude! Vous risquez de vous brûler en retirant la broche et la pointe!



1. Retirez broche de la Sonde à viande de la prise et sortez votre plat du four.
2. Mettez à l'arrêt l'appareil.

Fonctions cuisson vapeur

! **Attention:** Les fonctions cuisson vapeur doivent toujours être réglées en même temps que les fonctions d'horloge Durée |→| ou Fin →| (voir le chapitre Fonctions horloge Durée |→|/Fin →|).

! **Attention :** Comme liquide, **utiliser** exclusivement de l'eau, mais en aucun cas de l'eau filtrée, déminéralisée ou distillée !

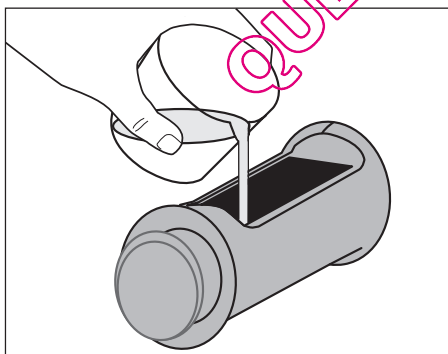
Une tonalité continue retentit lorsque l'eau est épuisée. lorsque l'eau a été rajoutée, la tonalité continue s'arrête

i En raison de l'élimination automatique de la vapeur d'une durée de 5 minutes environ à la fin de la cuisson et de la durée de préchauffage de 2 minutes environ, les réglages inférieurs à 10 minutes ont peu d'effet.

De la vapeur s'échappe encore à l'ouverture de la porte.

Vapeur intense

1. Ne versez pas d'eau (650 ml) directement dans le générateur de vapeur, mais **à l'aide du réservoir à eau** dans le bandeau de commande.



La réserve d'eau suffit pour 30 minutes environ.

2. Remettre l'appareil en marche avec ①
3. À l'aide de ∨ ou de ∧ sélectionner le point de menu fonction du four
4. Confirmez avec OK

5. A l'aide de ∨ ou de ∧ sélectionner la fonction du four Vapeur intense
6. Confirmez avec OK
7. Réglez la température avec + ou –
8. ⌚ permet de sélectionner la fonction Durée |→| ou Fin →| et + ou – de régler le temps de cuisson ou de programmer la fin de cuisson.



Après 2 minutes environ, le premier dégagement de vapeur est visible. Un signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte.

Un autre signal sonore indique la fin de la durée de cuisson.

9. Eteindre l'appareil avec ①

Lorsque le four s'est refroidi, absorbez l'eau se trouvant encore dans le générateur de vapeur avec une éponge et frottez ensuite éventuellement avec quelques gouttes de vinaigre.

Laissez la porte du four ouverte pour un séchage complet.

Vapeur combinée et Vapeur alternée

L'alternance permanente entre l'air chaud et la vapeur est automatique, avec cependant une quantité accrue de vapeur pour Vapeur combinée

Les fonctions du four Vapeur combinée et Vapeur alternée sont commandées conformément à la fonction du four Vapeur intense

Nettoyage et entretien

⚠ Avertissement : Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidit.

Avertissement : Pour des raisons de sécurité, **ne pas** nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à jets de vapeur ou à haute pression.

Attention : Ne pas utiliser de poudre à récurer, d'outil de nettoyage coupant ou de tampon à récurer.

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou de grattoirs en métal coupants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci risquant de rayer la surface, ce qui pourrait ensuite briser le verre.

Extérieur de l'appareil

- Essuyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les surfaces en métal, utiliser les produits d'entretien spéciaux courants.
- Veuillez ne pas utiliser de produits décapants ou d'éponges abrasives.

Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un peu de détergent et essuyez-le.

i Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spéciaux pour four.

⚠ Avertissement : Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un vaporisateur, veuillez respecter scrupuleusement les indications du fabricant !

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Filtre à graisse

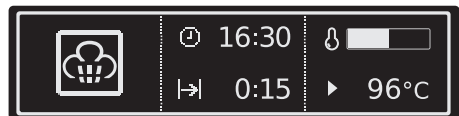
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

Nettoyage vapeur

1. Remplissez d'eau (150ml environ) et versez 1 cuillerée à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
2. À l'aide de \vee ou de \wedge sélectionner le point de menu nettoyage du four.
3. Confirmez avec **OK**.
4. À l'aide de \vee ou de \wedge sélectionner le point de menu Nettoyage vapeur.



5. Confirmez avec **OK**.



Le four chauffe pour atteindre la température nécessaire.

La durée du processus (15 min.) est affichée.

6. Un signal retentit en fin de programme.
7. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.
8. Essuyez le four avec un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du générateur de vapeur.

Laissez la porte du four ouverte pendant 1 heure environ pour un séchage complet.

Assistant nettoyage

- i** Avant le Nettoyage vapeur Assistant nettoyage vous rappelle les points à respecter lors du Nettoyage vapeur.

Assistant nettoyage Mettre en marche ou à l'arrêt

1. À l'aide de ∇ ou de \blacktriangle sélectionnez le point de menu Nettoyage du four.
2. Confirmez avec **OK**
3. À l'aide de ∇ ou de \blacktriangle sélectionnez le point de menu Assistant nettoyage.



4. $-$ ou $+$ vous permettent de mettre en marche ou d'arrêter Assistant nettoyage.

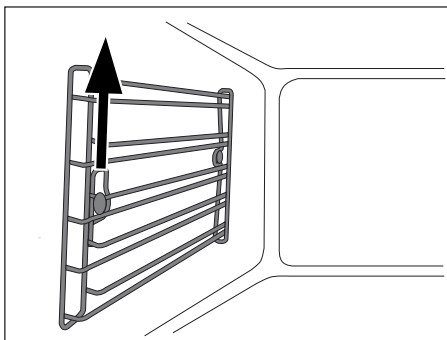


Grilles du four

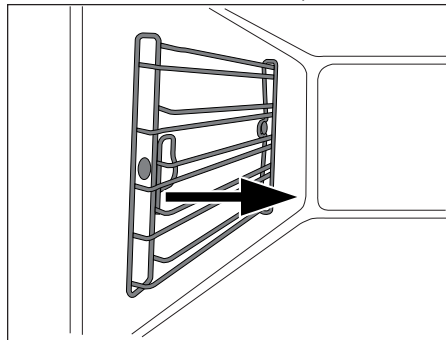
Pour nettoyer les parois latérales, les grilles peuvent être retirées à gauche et à droite du four.

Extraire les grilles d'enfournement

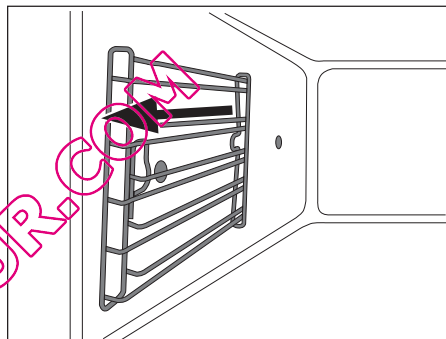
1. Tirer la grille doucement vers le haut pour la faire sortir de la suspension avant.



2. Faire légèrement pivoter la grille vers l'intérieur du côté de la suspension avant.

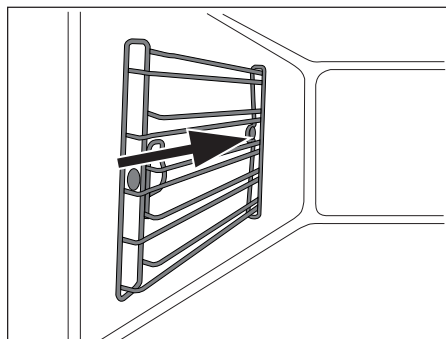


3. Retirez la grille du support arrière en la tirant vers l'avant.

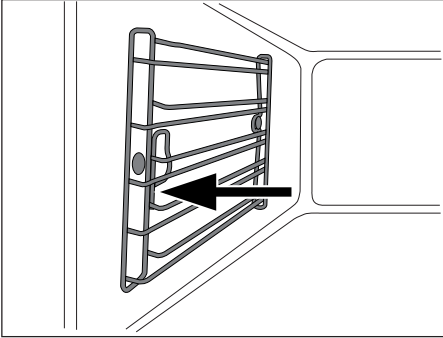


Installer la grille d'enfournement

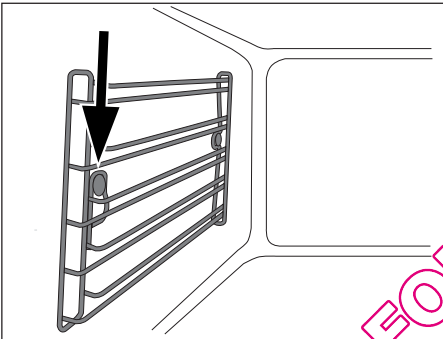
1. Insérer la grille en biais par le haut et le long de la paroi latérale dans la suspension arrière.



2. Faire pivoter la grille, sur le goujon de la suspension avant, vers le mur.



3. Insérer la grille dans la suspension avant.



Système de génération de vapeur

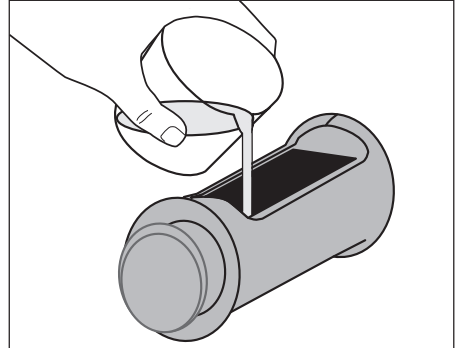
⚠ Avertissement : Bien essuyer le générateur de vapeur **après chaque utilisation**. Essuyez l'eau à l'aide d'une éponge.

i Éliminez d'éventuels dépôts calcaires avec de l'eau contenant quelques gouttes de vinaigre.

⚠ Attention : Il est possible que l'émail du four s'abîme en raison de l'utilisation d'un agent détartrant chimique. Veuillez absolument respecter les indications du fabricant!

Bac à eau et générateur de vapeur

1. Versez de l'eau contenant du vinaigre (env. 250 ml) **dans le générateur de vapeur** par le biais du bac à eau.



Laissez agir env. 10 minutes.

2. Essuyez l'eau contenant du vinaigre à l'aide d'une éponge non abrasive.
3. Rincez le système de génération de vapeur **par le biais du bac à eau** avec de l'eau claire (100-200 ml).
4. Essuyez l'eau présente dans le générateur de vapeur avec une éponge et Laissez sécher.
5. Laissez la porte du four ouverte pour le laisser refroidir complètement.

Eclairage Four

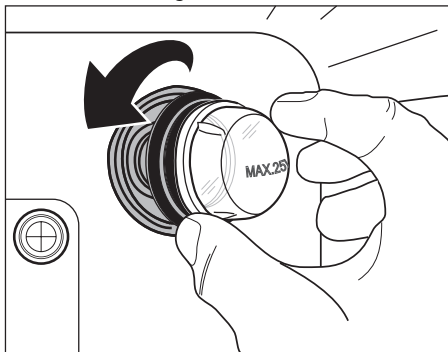
⚠ Danger Débrancher ! Avant de remplacer l'ampoule :

- Débranchez le four.
- Sortez ou déconnectez les fusibles de la boîte électrique.

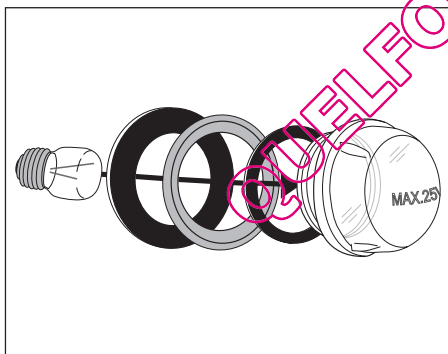
i Pour ne pas endommager l'ampoule du four, ni la vitre de protection, posez un torchon sur la sole du four.

Remplacer l'ampoule arrière du four/ Nettoyer le verre de protection

1. Retirez le verre de protection en la tournant vers la gauche.



2. Retirez les disques d'étanchéité et l'anneau métallique, puis nettoyez le verre de protection.
3. Si nécessaire :
Remplacez l'ampoule du four
25Watt, 230 V, résistante à une température de 300°C.
4. Remplacez les disques d'étanchéité et l'anneau métallique sur le verre de protection.

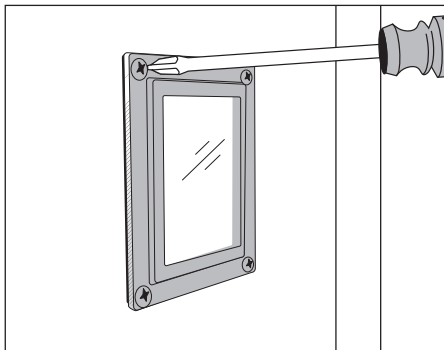


5. Remplacez le verre de protection.

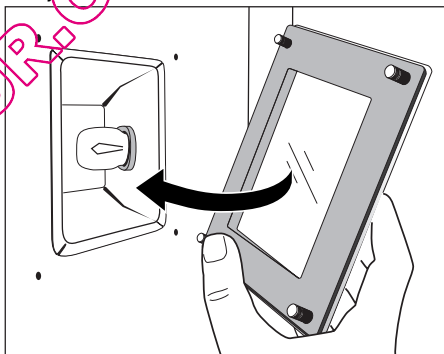
Remplacer l'ampoule latérale du four/ Nettoyer le verre de protection

1. Retirez les gradins à fils de gauche.

2. Retirez les vis de la protection métallique à l'aide d'un tournevis cruciforme.



3. Retirez la protection métallique et le joint, puis nettoyez-les.
4. Si nécessaire :
Remplacez l'ampoule du four
25Watt, 230 V, résistante à une température de 300°C.
5. Remplacez la protection métallique et le joint et resserrez les vis.



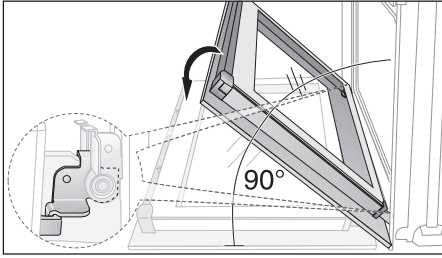
6. Remplacez le gradin à fils.

Porte du four

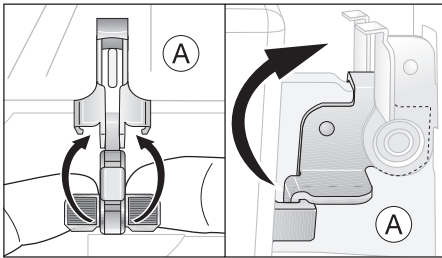
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la portedu four.

Décrochage de la porte du four

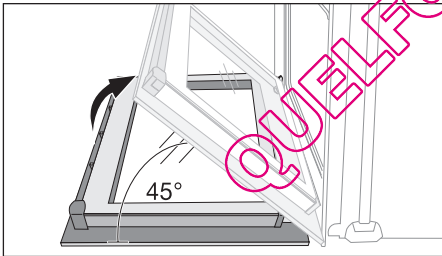
1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.

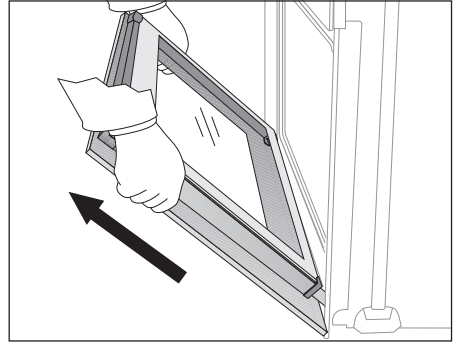


3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en

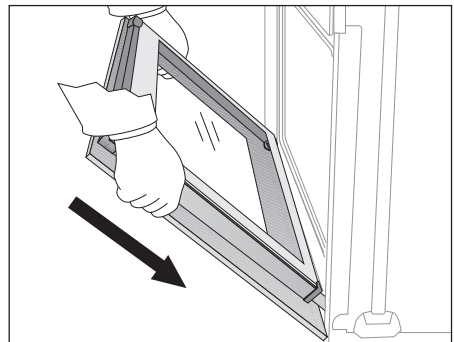
oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).



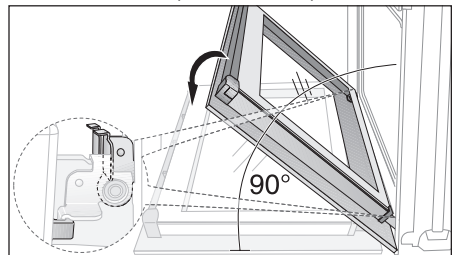
- i** Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

Accrochage de la porte du four

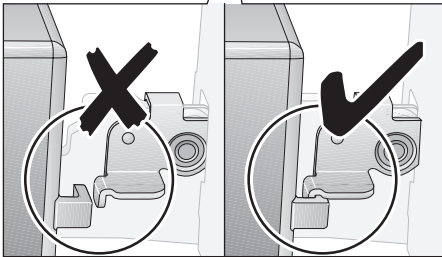
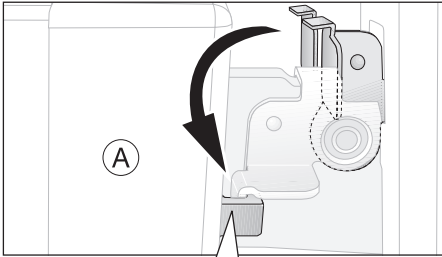
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°. Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



4. Fermez la porte du four

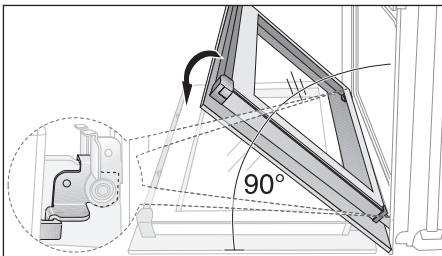
Porte vitrée du four et gouttière

La porte du four est équipée de trois vitres placées les unes derrière les autres et d'une gouttière. Les vitres intérieures et la gouttière sont amovibles pour permettre le nettoyage.

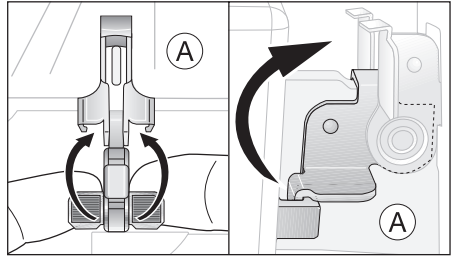
⚠ Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démonter les vitres de la porte et la gouttière

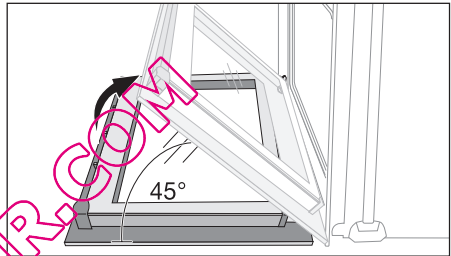
1. Ouvrir complètement la porte du four.



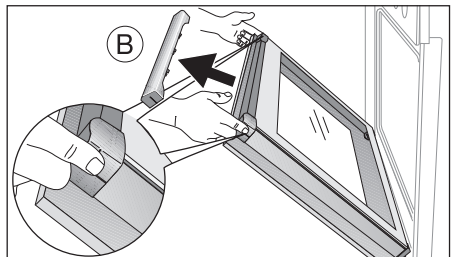
2. **Relever** complètement le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte.



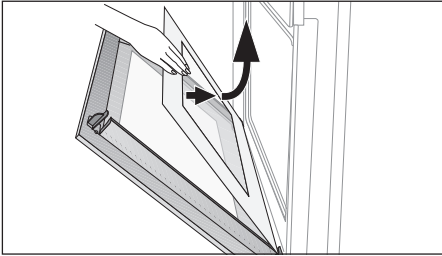
3. Saisir la porte à deux mains sur les côtés et la fermer jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



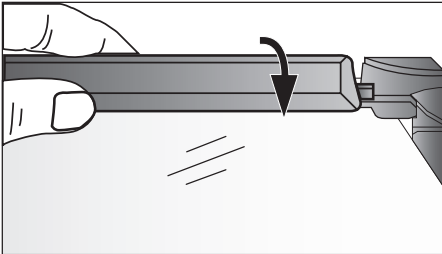
4. Saisir des deux côtés de la porte le support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et le pousser vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support. Puis le retirer en le tirant vers le haut.



5. Saisir une vitre à la fois par son bord supérieur et les dégager du guide en les soulevant vers le haut.



6. Incliner la gouttière vers l'avant en direction de la vitre et la sortir du guide en la tirant vers le haut.

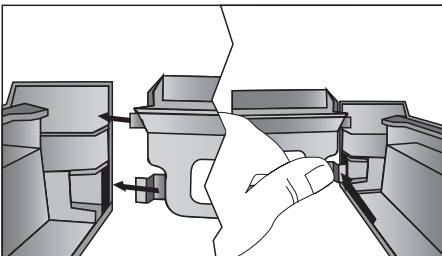


Nettoyer les vitres de la porte et la gouttière

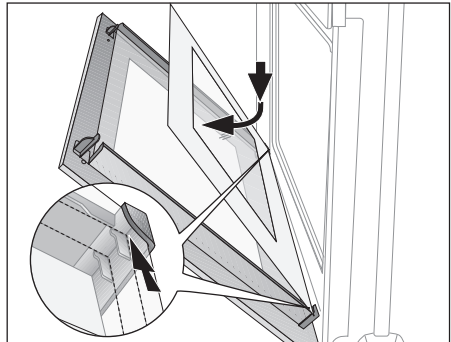
Laver les vitres de la porte et la gouttière à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer soigneusement.

Remettre en place les vitres de la porte et la gouttière

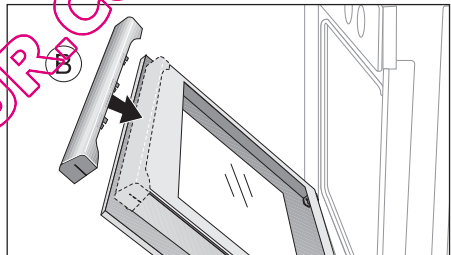
1. Insérer les arrêteurs de la gouttière par le côté du guide. De l'autre côté, verrouiller l'arrêteur en exerçant une légère pression par le haut.



2. Insérer les vitres de la porte l'une après l'autre, en procédant en oblique et par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis les abaisser.

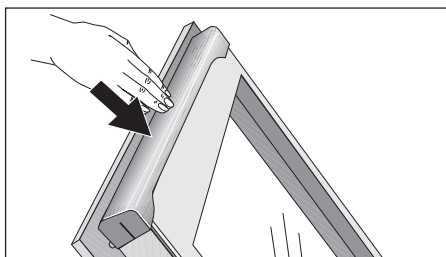
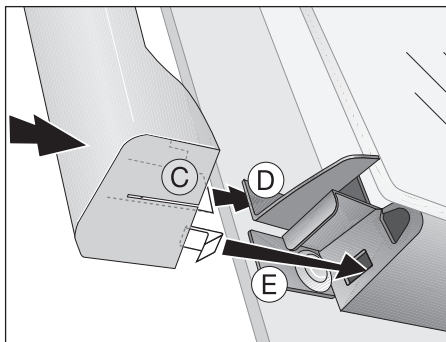


3. Saisir le cache de la porte (B) par les côtés, l'appliquer dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixer le cache (B) sur l'arête supérieure de la porte.



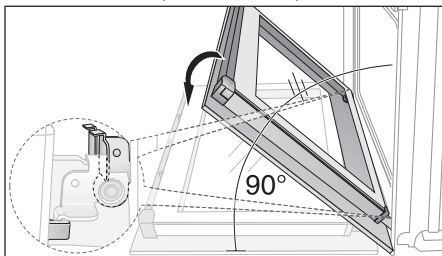
- i** Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être in-

trouvé **entre** la vitre extérieure de la porte et l'angle de guidage (D).

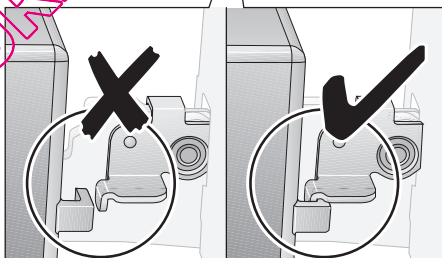
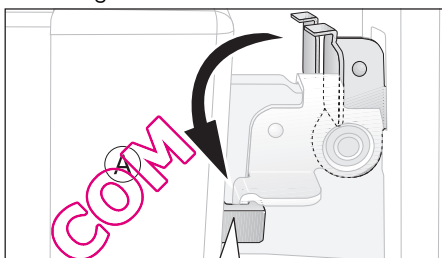


La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.

4. Ouvrir complètement la porte du four.



5. Rabattre le levier de serrage (A) situé sur les des deux charnières de la porte, de façon à les remettre dans leur position d'origine.




6. Fermer la porte du four.


Que faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez en fonctionnement le four
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	Les fusibles de votre installation électrique (boîte à fusibles) ont disjoncté	Vérifiez les fusibles. Si les fusibles devaient disjoncter plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule du four est défectueuse	Remplacez l'ampoule du four

Problème	Cause possible	Solution
F11 apparaît sur l'écran	La sonde à viande a disjoncté ou la broche n'est pas branchée dans la prise	Branchez la sonde à viande dans la prise se trouvant dans le four
Un code d'erreur non mentionné ci-dessus apparaît sur l'écran	Erreur électronique	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.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.


 **Avertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

 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.


 **Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:**

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.


Protection de l'environnement

 **Élimination du matériel d'emballage**
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

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.

 **Avertissement :** Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

 **Appareils usagés**

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 les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

www.electrolux.com

www.electrolux.fr

www.electrolux.be

QUELFOUR.COM