

Thinking of you

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOUR.COM

Four

EOC66315
EOC66316

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	Conseils utiles	10
Description de l'appareil	5	Entretien et nettoyage	15
Avant la première utilisation	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	17
Utilisation quotidienne	6	Installation	18
Fonctions de l'horloge	8	En matière de protection de l'environnement	20
Utilisation des accessoires	9		
Fonctions supplémentaires	9		

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant le fonctionnement de l'appareil, car il devient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.

reil, car il devient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.

- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

pareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).

- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de

courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.

- 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.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants thermiques de cuisine pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.

- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez une plaque à pâtisserie profonde pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.

- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de

l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

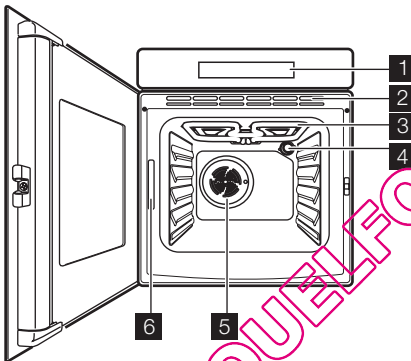
Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
 - Débranchez l'appareil du secteur.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

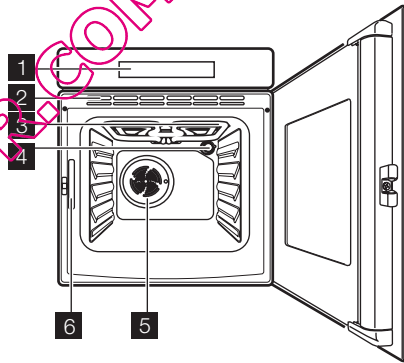
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble

EOC66315



EOC66316



- 1** Programmateur électronique
- 2** Orifices d'aération
- 3** Gril
- 4** Éclairage du four
- 5** Ventilation
- 6** Plaque signalétique

Accessoires du four

- **Grille métallique**

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

- **Plateau multi-usages**
Pour gâteaux et biscuits.

- **Lèche-frite**

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ Attention N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Réglage et modification de l'heure

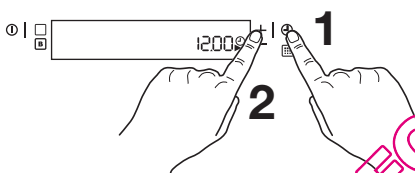
i Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, les symboles de l'heure ⌚ et ▶ clignotent automatiquement.

Réglez l'heure à l'aide de + ou - .

Modifiez l'heure

- Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole ⌚ et ▶ clignotent.
- Réglez l'heure à l'aide de + ou - .



L'horloge indique l'heure et le symbole cesse de clignoter après environ 5 secondes.

Préchauffage

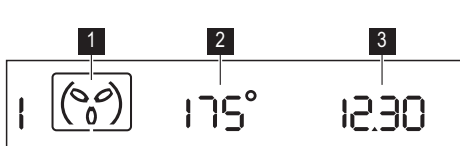
- Fonction de réglage [] et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
- Fonction de réglage [] et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Fonction de réglage [A] et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.

Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

UTILISATION QUOTIDIENNE


⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Afficheur






- Fonction de cuisson
- Température
- Durée



Touche	Fonction	Description
⌚	MARCHE/ARRÊT	Pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.
[]	SÉLECTEUR	Pour régler les fonctions du four.
[B]	CHAUFFAGE RAPIDE	Pour activer la fonction de chauffage rapide.
[]	NETTOYAGE PAR PYROLYSE	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.


Touche	Fonction	Description
+ / -	PLUS, MOINS	Pour régler les valeurs (température et heure).
	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.

Sélection de la fonction











- Appuyez sur le  à plusieurs reprises jusqu' à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote. L'écran indique automatiquement une température préconisée. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, le four se met en fonctionnement.
- Pour modifier la température, appuyez sur la touche  ou .

 Si vous activez une fonction du four, le symbole de température  clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit, et le symbole de température s'arrête de clignoter.

 En cas de panne de courant, le programmeur maintient tous les réglages en mémoire pendant environ 3 minutes. Si plus de 3 minutes s'écoulent sans électricité, vous devez reprogrammer tous les réglages (heure du jour compris).

Fonctions du four

Fonction Four	Utilisation
 Cuisson à ventilation forcée	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
 Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
 Gril fort	L'élément chauffant du gril complet est en fonctionnement. Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts.
 Gril	Pour griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts.
 Gril thermique	Le gril et le ventilateur du four font circuler l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. Important Température maximale pour cette fonction : 200 °C.
 Sole Pulsée	La sole fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur assure la circulation de l'air pour la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes.

Fonction Four		Utilisation
	Élément chauffant inférieur (sole)	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant
	Élément chauffant supérieur	La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour retirer les salissures tenaces.

Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée, le four se met automatiquement à l'arrêt quelques minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Le four utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson sans consommer d'énergie.

Important La fonction Chaleur résiduelle peut être appliquée seulement si la Durée est de plus de 15 minutes.

Fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions de cuisson.

Important Attendez que la fonction de préchauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.





1. Réglez une fonction du four.
Modifiez éventuellement la température recommandée.



2. Appuyez sur la touche **B**. L'écran affiche « FHU » et la fonction Chauffage rapide est en fonctionnement.



3. Une fois le préchauffage rapide terminé, un signal sonore retentit et "FHU" s'éteint.
L'appareil continue à présent à chauffer suivant la fonction et la température de cuisson sélectionnées.
4. Enfourez les aliments.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

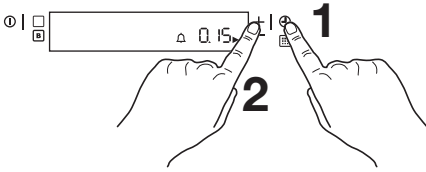
Fonction de l'horloge		Application
	Heure du jour	Affiche l'heure du jour. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Compte-minutes	Pour régler le minuteur. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
	Fin	Pour régler l'heure de fin de cuisson d'une fonction.

i Les fonctions Durée  et Fin  peuvent être utilisées simultanément, pour

mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure

différée. Dans ce cas, réglez Durée I→I, puis Fin →I.

Réglage des fonctions de l'horloge



1. Réglez une fonction du four et une température (inutile pour le Minuteur). Reportez-vous au paragraphe « Réglage de la fonction du four ».
2. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction Horloge souhaitée clignote.

3. Pour régler l'heure pour le Minuteur Δ , la Durée I→I ou la Fin →I, appuyez sur la touche $+$ ou $-$.

Le symbole de la fonction Horloge correspondant s'allume.

Dès que la durée est écoulée, le symbole de la fonction Horloge clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

- i** Avec les fonctions Durée I→I et Fin →I, le four se met à l'arrêt automatique.
4. Appuyez sur \odot pour mettre l'appareil à l'arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

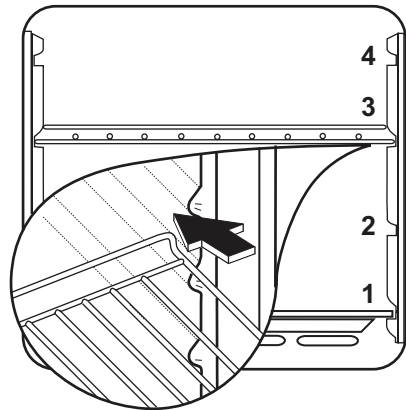
1. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction Horloge et \blacktriangleright clignotent.
2. Appuyez sur « — » à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'heure affiche « 00:00 ».

UTILISATION DES ACCESSOIRES

! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité »

Installation des accessoires du four

Glissez les accessoires entre les barres de guidage de l'un des niveaux du four.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Sécurité enfants

i Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.

Activation de la Sécurité enfants

1. Appuyez sur \odot pour mettre à l'arrêt l'appareil.

2. Appuyez sur et sur simultanément jusqu'à ce que le message "SAFE" apparaisse à l'écran. La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

Signal sonore

Désactivation du signal sonore

1. Appuyez sur pour mettre l'appareil à l'arrêt.
2. Appuyez de façon continue sur les touches et jusqu'à ce qu'un signal retentisse (environ 2 secondes).

Le signal sonore ne fonctionne pas.

Activation du signal sonore

1. Appuyez de façon continue sur les touches et jusqu'à ce qu'un signal retentisse (environ 2 secondes).
2. Le signal sonore fonctionne à nouveau.

Arrêt Automatique

i L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps :

- Si vous ne mettez pas à l'arrêt l'appareil.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Le four se désactive à une température de :

30 - 115°C après 12,0 heures.

120 - 195°C	après	8,5 heures.
200 - 245°C	après	5,5 heures.
250 - max°C	après	3,0 heures.

Après un arrêt automatique, désactivez le four totalement. Vous pouvez ensuite le réactiver.

Code erreur

Si certains paramètres sont incorrects, les fonctions en cours sont désactivées et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement..."

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

CONSEILS UTILES

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

porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.

- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui

s'égouttent laissent des taches indélébiles.


- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.



Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.



Tableau de référence pour rôtir et cuire GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	165	45-60	Dans un moule à gâteaux
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteaux
Gâteau au fromage blanc avec babeurre	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 (1 et 3)	160	100-120	2 moules à gâteau de 20 cm sur la grille.
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2 (1 et 3)	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits secs	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/gâteau riche aux fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pudding	2	170	2	165	50-60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	165	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3 (1 et 3)	140	20-30	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Meringues	3	100	3	115	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Choux	3	190	3 (1 et 3)	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Tartelettes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	195	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	190	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur plaque de cuisson ¹⁾
Pizzas	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite ¹⁾
Scones	3	200	2	190	10-20	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾


1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

FLANS



TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Flan	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2	200	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannellonis	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Moule pour 6 puddings ¹⁾

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.


VIANDES


TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille et la plaque à rôtir
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille et la plaque à rôtir
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille et la plaque à rôtir
Roastbeef anglais, saignant	2	210	2	200	44-50	Sur la grille et la plaque à rôtir
Roastbeef anglais cuit à point	2	210	2	200	51-55	Sur la grille et la plaque à rôtir
Roastbeef anglais bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille et la plaque à rôtir
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèchefrite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèchefrite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Le tout sur la lèchefrite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Le tout sur la lèchefrite
Canard	2	175	2	160	120-150	Le tout sur la lèchefrite
Oie	1	175	1	160	150-200	Le tout sur la lèchefrite
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	180	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Le tout sur la lèchefrite

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Truite/daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets


Cuisson au gril

-  Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.


TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	Niveau de gradin 	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Gril à chaleur tournante

 **Avertissement** Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	niveau 	Temp. (°C)	1e face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Pétoncles	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranches de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

 Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15-25	sur le plateau multi-usages

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, petite	1	200	10-20	sur le plateau multi-usages ou la grille du four
Petits pains	1	200	15-25	sur le plateau multi-usages

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Prenez contact avec le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Nettoyage par pyrolyse

! **Avertissement** L'appareil peut devenir très chaud. Risque de brûlure.








Important N'utilisez pas simultanément la fonction de nettoyage par pyrolyse et la table de cuisson (si elle a été installée sur l'appareil). Vous risqueriez d'endommager l'appareil.




Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse :

1. Retirez tous les accessoires amovibles de l'appareil.



- i** Pour retirer les supports des gradins (s'ils sont présents), reportez-vous au paragraphe « Retrait des supports des gradins ».
2. Éliminez au préalable le plus gros des salissures manuellement.
 3. Fermez la porte du four correctement.

Utilisation du nettoyage par pyrolyse





1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche .
 - L'écran affiche « **Pyro** » et .
 - Un signal sonore retentit pour vous rappeler de retirer tous les accessoires amovibles du four.
 - L'affichage de la température indique « P1 » ou « P2 ».
 - L'horloge indique « 2:00 » ou « 2:30 ».
 - « Durée »  clignote pendant environ 5 secondes.
2. Pendant que Durée  clignote, appuyez sur  ou  pour régler la durée du nettoyage par pyrolyse :
 - 2:00 pour un four peu sale,
 - 2:30 pour un four très sale.

3. Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
Les barres du symbole  s'allument une à une pour indiquer que la température augmente dans l'appareil.
Lorsque l'appareil atteint la température préréglée, la porte se verrouille et l'écran indique .

Quand le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'écran affiche l'heure. La porte du four est verrouillée. Quand l'appareil a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

-  Pour interrompre à tout moment le nettoyage par pyrolyse, appuyez sur .


Heure de fin du nettoyage par pyrolyse

-  Vous pouvez régler l'heure de la fin du nettoyage par pyrolyse à l'aide de la fonction Fin de l'horloge →.
1. Répétez les étapes 1, 2 et 3 de la procédure ci-dessus.
 2. Appuyez sur .
L'écran affiche une flèche et le symbole →. L'écran affiche l'heure de la fin du nettoyage par pyrolyse.
 3. Appuyez sur  or  pour régler l'heure de la fin du nettoyage par pyrolyse.

Éclairage du four

-  **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

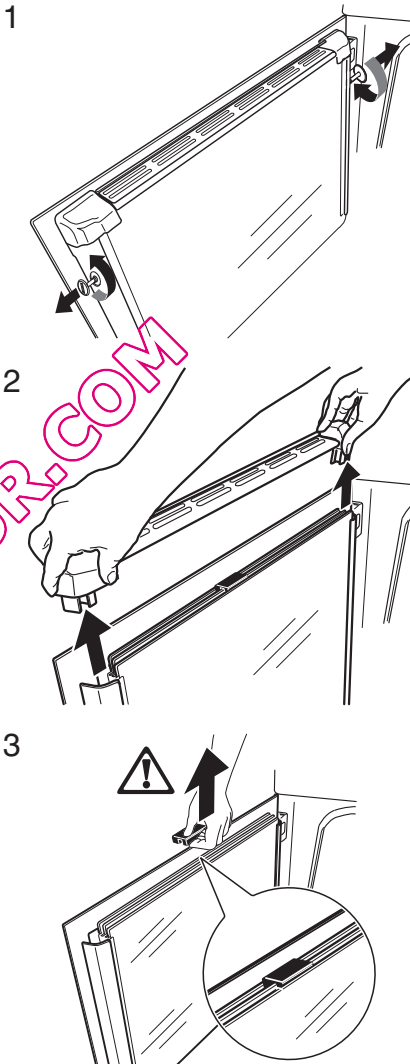
Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
 - Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
-  Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.
1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 2. Nettoyez-le.
 3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
 4. Remplacez le diffuseur en verre.

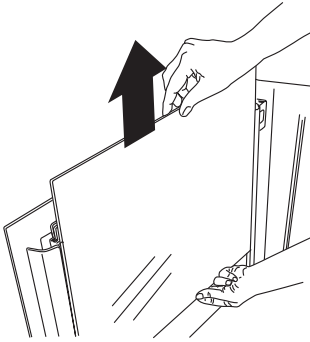
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux vitrés. Ces panneaux internes vitrés peuvent être retirés afin de faciliter leur nettoyage.

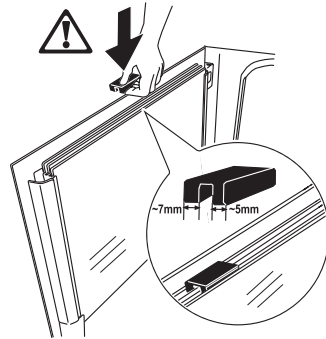
Sortir les panneaux vitrés



4



Veillez à ce que l'arrêt soit positionné comme sur l'illustration.



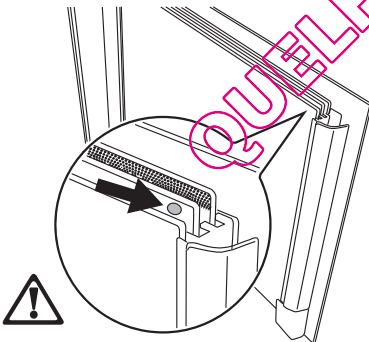
Insérer les panneaux vitrés

Après le nettoyage, installez les panneaux vitrés dans l'ordre inverse.

Veillez à replacer les panneaux vitrés dans le bon ordre

Le premier panneau vitré est marqué d'un cadre noir, le second d'un petit point dans le coin supérieur droit et le troisième ne porte aucun marquage.

Le panneau marqué d'un cadre noir doit être monté de sorte que la zone décorée soit tournée vers l'extérieur du four. Il est correctement installé si vous ne sentez aucune aspérité lorsque vous passez votre main sur la surface.







EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement l'appareil.

Anomalie	Cause possible	Solution
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Procédez aux réglages nécessaires.
	Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre consacré à la désactivation de la sécurité enfants.
	Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.	Vérifiez les fusibles. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans l'appareil.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage montre ► ou  , l'appareil ne chauffe pas et l'air ne circule pas dans le four.	Le mode démo est activé.	Mettez à l'arrêt l'appareil. Appuyez sur  pendant 2 secondes environ. Un signal sonore retentit. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que le signal retentisse et que le voyant s'éteigne.
L'écran affiche le code d'erreur « F ».	Un défaut électronique est présent.	Notez le code de l'erreur et contactez le service après-vente.

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

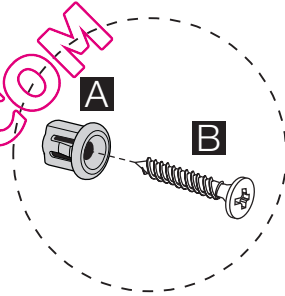
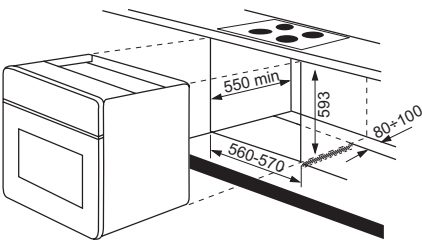
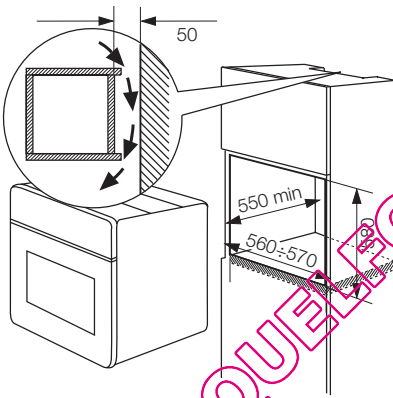
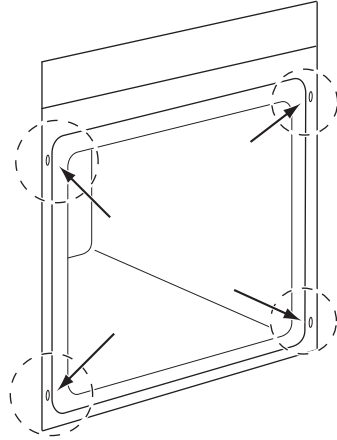
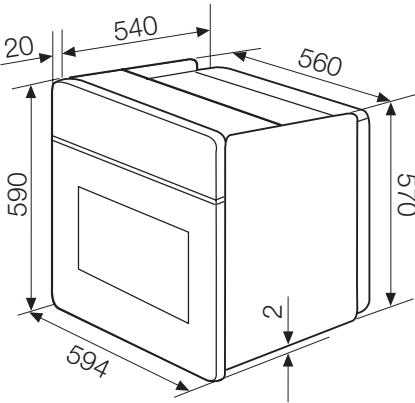
Numéro de série (S.N.)

que. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

INSTALLATION

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Encastrement



Installation électrique

! **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

i Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble seulement.

Câble d'alimentation


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

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

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

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

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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.

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.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM



www.electrolux.com/shop



QUELFOUR.COM