

*Thinking of you*

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOR.COM

Four

EOC68341

## Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	Fonctions supplémentaires	14
Description de l'appareil	5	Conseils utiles	15
Avant la première utilisation	6	Entretien et nettoyage	15
Bandeau de commande	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	
Utilisation quotidienne	8		19
Fonctions de l'horloge	11	Installation	20
Programmes automatiques	12	En matière de protection de l'environnement	21
Utilisation des accessoires	13		

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 ou après le fonctionnement

de l'appareil. 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.

- reil (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.
  - Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
  - 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.
  - 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. Utilisez des gants 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.

### 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.

- 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

- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- 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

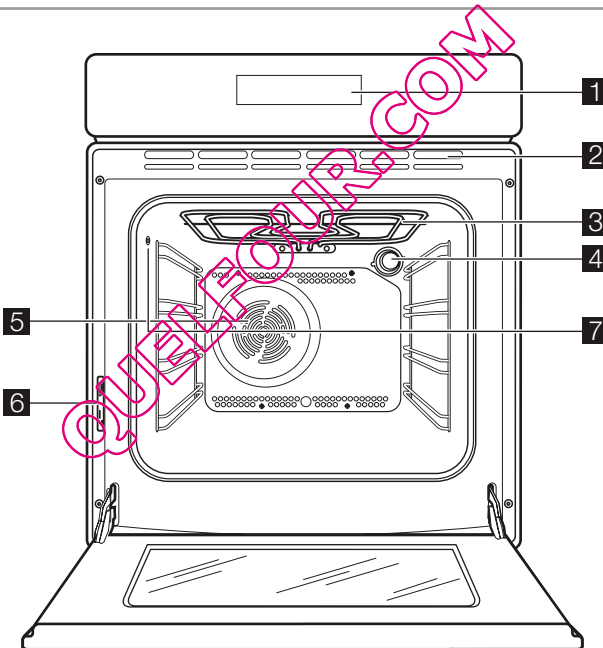
professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.

- 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



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

- 7** Fiche de la sonde à viande

## Accessoires du four

- **Grille métallique**  
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Lèche-frite**

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

### • Sonde à viande

Pour estimer avec précision l'état de cuisson au cœur des aliments.

## 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.

**Important** Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».


### Premier raccordement

Lorsque vous reliez l'appareil au réseau électrique ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, la luminosité et l'heure. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

### Préchauffage

1. Fonction de réglage  et température maximale.

2. Faire fonctionner le four à vide pendant 45 minute.

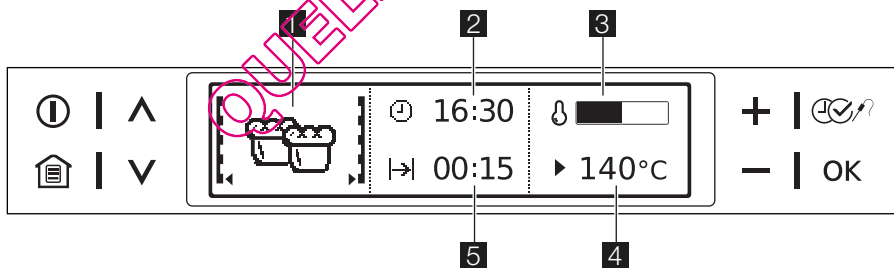
3. Fonction de réglage  et température maximale.

4. Faire fonctionner le four à vide pendant 15 minute.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

## BANDEAU DE COMMANDE

### Programmateur électronique



**1** Symbole d'option du menu (avec niveau d'étagère du four)

**2** Horloge




**3** Voyant de température

**4** Température / poids

**5** Fonctions Durée

### Description des touches sensibles





Touche sensible	Fonction	Description
	Mettre en marche ou arrêter l'appareil.	







Touche sensitive	Fonction	Description
	Afficher le menu principal.	La fonction de réglage se désactive (sauf le minuteur).
	Monter et descendre dans le menu.	Lorsqu'une fonction est activée : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez une fois sur la touche sensitive pour ouvrir le menu précédent (la fonction reste active). Au bout de 5 secondes, l'appareil passe à l'option de menu initiale</li> <li>• Appuyez deux fois sur la touche sensitive pour passer au menu précédent, et monter et descendre dans le menu (la fonction se désactive).</li> </ul>
	Régler les valeurs (exemple : température, durée, poids, niveau de cuisson).	<p><b>Pour appliquer la valeur :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez une fois sur la touche sensitive : le symbole clignote.</li> <li>• Appuyez deux fois sur la touche sensitive : vous pouvez régler la valeur.</li> </ul> <p><b>Pour régler les valeurs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez une fois sur la touche sensitive pour régler lentement la valeur.</li> <li>• Maintenez la touche sensitive enfoncée pour régler la valeur rapidement.</li> </ul> <p><b>Pour afficher le zéro, lorsque vous réglez l'heure ou la durée de cuisson :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur + et - en même temps.</li> </ul>
	Régler les fonctions de durée, d'autres fonctions et la sonde à viande.	
<b>OK</b>	Confirmer.	

**i** Les touches sensibles permettent de commander l'appareil. Assurez-vous de n'appuyer que sur une seule touche sensitive. Si vous écrasez trop votre doigt, vous risquez d'appuyer sur plusieurs touches sensibles.

### Symboles d'affichage

Lorsque l'appareil fonctionne, de nombreux symboles sont affichés.

Symbole	Affichage (exemples)	Fonction
	Minuteur 4:30	Le minuteur est activé.
	Heure 10:00	L'heure est indiquée sur l'affichage numérique.
	Durée 1:00	Affiche le temps nécessaire pour le cycle de cuisson.
	Fin 14:50	L'heure s'affiche lorsque la durée de cuisson est écoulée.
	Départ différé 0:45	Affiche l'heure à laquelle l'appareil a commencé la cuisson. (Lorsque vous utilisez simultanément Fin et Durée de cuisson).






Symbole		Affichage (exemples)	Fonction
	Température	1.  2. 	1. Indique le niveau de température dans l'enceinte de cuisson. S'affiche également lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil et que l'enceinte de cuisson est encore chaude. 2. La fonction chauffage rapide est activée. Elle réduit le temps de chauffage.
	Poids	1,5 kg	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Sonde à viande	75°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sonde à viande est en place.</li> <li>• La sonde à viande est activée.</li> <li>• Vous pouvez modifier la température à cœur.</li> </ul>
	Heat+Hold	80°C	Indique que la fonction est activée.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

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

### Présentation générale des menus

#### Menu principal


Symbole	Action	Utilisation
	Cuisson assistée	Contient la liste des programmes de cuisson assistée.
	Modes de cuisson	Contient la liste des modes de cuisson du four.
	Menu nettoyage	Contient les fonctions de nettoyage du four.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler les autres paramètres du four.
	Mes Programmes	Contient la liste des programmes de cuisson préférés, créée par l'utilisateur.

#### Sous-menus









#### Sous-menus pour : **Cuisson assistée**

Symbole	Sous-menu
	Viande blanche
	Boeuf/Gibier/Agneau
	Volaille
	Poisson
	Cake
	Pizza/Tarte/Pain
	Ragout/Gratins
	Plats préparés






Symbole	Sous-menu
	Programmes spéciaux

### Sous-menus pour : Modes de cuisson

Fonction du four	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour cuire simultanément sur deux gradins de four maximum. Régler les températures du four à 20-40 °C de moins que celles de la cuisson traditionnelle.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
 Sole pulsée	Pour cuire sur un seul niveau les plats nécessitant un brunissement plus intense et dont la pâte doit être bien croustillante. Réglez les températures du four pour qu'elles soient 20-40°C inférieures à celles de la cuisson traditionnelle.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour dorer et gratiner les aliments. <b>Important</b> La température maximale pour cette fonction est de 200°C.
 Gril	Pour griller des aliments peu épais disposés au centre de la grille et pour toaster.
 Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire des toasts.
 Sole	Pour terminer la cuisson des pâtisseries avec un fond croustillant.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.

### Sous-menus pour : Menu nettoyage

Symbole	Sous-menu	Utilisation
	Pyrolyse	Démarre le processus de nettoyage par pyrolyse.
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers le processus de nettoyage.
	Nettoyage conseillé	Vous rappelle à quel moment le four doit être nettoyé.

### Sous-menus pour : Mes Programmes

Symbole	Sous-menu
-	1 - Mes Programmes
-	2- Mes Programmes
-	...

Symbole	Sous-menu
-	Entrer nom du programme

### Sous-menus pour : Réglages de base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure du jour.
	Indication du temps	En mode actif, cette fonction affiche l'heure à laquelle vous mettez à l'arrêt l'appareil.
	Set + Go	En mode actif, vous pouvez choisir la fonction Set+Go dans la fenêtre Sélection Options.
	Heat + Hold	En mode actif, vous pouvez choisir la fonction Heat + Hold dans la fenêtre Sélection Options.
	Prolonger temps	Active et désactive la fonction Prolonger temps .
	Contraste affichage	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Luminosité affichage	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Ajuste le volume de la tonalité des touches et des signaux par paliers.
	Tonalité touches	Active/désactive la tonalité des touches sensibles.
	Son alarme/erreur	Active/désactive la tonalité de l'alarme.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine (y compris Mes Programmes) .

### Activation et désactivation de l'appareil

Appuyez sur pour activer ou désactiver l'appareil.

Fonctionnement des menus :

1. Activez l'appareil.
2. Appuyez sur ou pour sélectionner l'option du menu.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

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

### Activation d'un mode de cuisson

1. Sélectionnez le menu Modes de cuisson . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
2. Sélectionnez le mode de cuisson. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Réglez la température. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

### Arrêt du mode de cuisson

Appuyez sur pour annuler la procédure. Le menu principal s'affiche.

### Réglage de la température du four

Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la température.  
L'appareil commence à chauffer.

Lorsque l'appareil fonctionne à la température réglée, un signal sonore retentit.

### Affichage de la température du four

Appuyez sur **+** ou **-** en même temps. L'affichage indique la température de l'enceinte de cuisson.

### Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, la barre s'affiche. Elle indique que la température du four augmente.

## Indicateur de chauffe rapide




Pour certaines fonctions du four, l'Indicateur de chauffe rapide réduit automatiquement le temps de chauffage. La barre de l'indicateur se déplace de droite à gauche jusqu'à ce que le four atteigne la température voulue.

## Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, la chaleur résiduelle s'affiche. Vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud.

## FONCTIONS DE L'HORLOGE


### Fonctions de l'horloge

Symbole	Fonction	Description
	Minuteur	Pour régler le minuteur (max. 2 heures 30 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).
	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four (max. 23 h 59 min).

**i** Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément pour mettre le four en fonctionnement ou automatiquement à l'arrêt à une heure différée.

Si vous réglez l'heure pour une fonction de l'horloge, la durée commence à s'écouler après 5 secondes.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Activez l'appareil. Réglez la fonction de chauffage et, au besoin, la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole associé s'affichent.
3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée nécessaire. Appuyez sur **OK** pour confirmer.  
Lorsque l'appareil fonctionne à la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. Un message apparaît.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

**i** Avec le Minuteur, vous devez activer l'appareil pour régler la fonction de l'horloge. Vous n'avez pas à régler une fonction de chauffage.

**i** Avec la Durée et la Fin, à l'écoulement de 90 % du temps réglé, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. L'appareil utilise la chaleur résiduelle

pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (3-20 minutes).

**i** Lorsque vous utilisez la sonde à viande, Durée et Fin ne fonctionnent pas.


### Heat + Hold

La fonction Heat + Hold conserve au chaud les aliments cuits à 80°C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

**i** **Conditions pour la fonction :**

- La température réglée doit être d'au moins 80°C.
- La durée de la fonction est réglée.

Activation de la fonction

1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez la fonction du four.
3. Réglez la température au-dessus de 80°C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole Heat + Hold s'affiche. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

À la fin du programme, un signal sonore retentit.

La fonction Heat + Hold fonctionne pendant 30 minutes.

La fonction Heat+Hold reste activée si vous changez les fonctions du four.

- i** Vous pouvez activer ou désactiver la fonction dans le menu Réglages de base .

### PROLONGER TEMPS

La fonction Prolonger temps permet de prolonger la fonction du four une fois la durée programmée écoulée.

- S'applique avec toutes les fonctions du four équipées de Durée ou Cuisson par le poids .
- Ne s'applique pas avec les fonctions du four équipées de Sonde à viande .

## PROGRAMMES AUTOMATIQUES

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

### Programmes automatiques

Ces 3 programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes :

- Programmes Viandes avec Cuisson par le poids ( menu Cuisson assistée )
- Programmes Viandes avec Sonde à viande ( menu Cuisson assistée )
- Recettes automatiques ( menu Cuisson assistée )

### Cuisson assistée avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

Activation de la fonction :


1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Cuisson assistée . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez la Recettes automatiques . Appuyez sur **OK** pour confirmer.

- i** Lorsque vous réglez l'option Cuissons traditionnelles , les réglages automatiques s'affichent mais vous ne pouvez pas les modifier.

### Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour utiliser cette fonc-

tion, il est nécessaire de saisir le poids de l'aliment.

- Activation de la fonction :
1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.
  2. L'écran affiche le message pour le Prolonger temps pendant cinq minutes.
  3. Appuyez sur  pour l'activer.
  4. Configuration de la période de Prolonger temps . Appuyez sur **OK** pour confirmer.

tion, il est nécessaire de saisir le poids de l'aliment.





Activation de la fonction :

1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez Cuisson assistée . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez la Cuisson par le poids . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
5. Appuyez sur + ou - pour régler le poids de l'aliment. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le programme automatique se lance. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur + ou - pour régler le poids. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

- i** Pour les programmes de cuisson de viande, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel apparaît sur l'affichage.

### Cuisson assistée avec Sonde à viande




1. Activez l'appareil.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la fonction Cuisson assistée , le plat et la catégorie nécessaires.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la fonction Sonde à viande .
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. L'affichage indique « Sonde à viande ».
5. Placez la sonde à viande. À la fin du programme de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

6. Retirez la sonde à viande.

### Menu Mes Programmes




Vous pouvez enregistrer vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu Mes Programmes . Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes.


Enregistrement d'un programme

1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson ou la fonction Cuisson assistée .
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole « SAUVE-GARDER » apparaisse. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. La première position mémoire disponible s'affiche. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
5. La première lettre clignote. Appuyez sur **+** ou **-** pour changer la lettre. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
6. Appuyez sur  ou  pour déplacer le curseur à droite ou à gauche. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

La lettre clignote.

7. Répétez les étapes 5 et 6 pour écrire le nom du programme. Maintenez la touche **OK** enfoncée pour sauvegarder.

 Vous pouvez remplacer une position mémoire enregistrée. (Référez-vous à la section « Enregistrement d'un programme ». À l'étape 4, appuyez sur  ou  pour choisir la position mémoire que vous souhaitez remplacer.)

 Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu « Entrer nom du programme ».

Activation du programme

1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Mes Programmes . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez le nom de votre programme préféré. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

### Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température au cœur de la viande. Le four se met à l'arrêt automatiquement dès que la viande a atteint la température réglée.


### Deux températures doivent être prises en considération :

- La température du four
- La température à cœur.


**Important** Seule la sonde à viande fournie avec le four doit être utilisée. Remplacez la sonde à viande uniquement par une pièce de rechange d'origine.

1. Activez l'appareil.
2. Introduisez la pointe de la sonde à viande au centre de la pièce de viande.
3. Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située sur la paroi latérale du four. L'affichage indique Sonde à viande .

4. Appuyez sur **+** ou **-** dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez la fonction du four et, au besoin, la température du four.

 Pour le bon fonctionnement du système, il est indispensable que les tiges de la sonde à viande restent enfoncées dans la viande ainsi que dans la prise en début de cuisson et n'en soient pas retirées en cours de cuisson.

6. Une fois la température à cœur atteinte, un signal sonore retentit. L'appareil s'arrête automatiquement. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
7. Retirez la sonde de la fiche et sortez la viande du four.

 **Avertissement** La sonde à viande est brûlante ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent au moment de retirer la tige et la pointe.

8. Mettez l'appareil à l'arrêt.


- i** Pour les programmes Viandes avec la Sonde à viande, reportez-vous aux automatic programmes.

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### Touches verrouil.


La fonction Touches verrouil. permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.

Activation du Touches verrouil.

1. Activez l'appareil.
2. Réglez la fonction du four.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole Touches Verrouil. s'affiche.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

La fonction Touches verrouil. est active.

Désactivation du Touches verrouil.



1. Appuyez sur .
  2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- La fonction Touches verrouil. n'est pas active.

- i** Si vous arrêtez l'appareil, le Touches verrouil. se désactive.

### SECURITE ENFANT (Child Lock)

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

Activation de la Sécurité enfants (Child Lock)

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  et sur  en même temps jusqu'à ce qu'un message apparaisse sur l'écran.



Désactivation de la Sécurité enfants


1. Suivez les étapes ci-dessus.

### SET+GO

La fonction SET+GO vous permet de régler une fonction (ou programme) du four et de l'utiliser en différé avec une touche sensitive.

Activation de la fonction :

1. Activez l'appareil.
2. Réglez la fonction de chauffage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole Durée s'affiche.
4. Sélectionnez la durée.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole SET+GO s'affiche.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Pour démarrer SET+GO, appuyez sur n'importe quelle touche sensitive (sauf ). La fonction du four réglée démarre.

À la fin de la fonction du four, un signal sonore retentit.

- i** Lorsque la fonction du four est active, la fonction Touches verrouil. est active.

- i** Vous pouvez activer et désactiver la fonction SET+GO dans le menu Réglages de base.

### Arrêt Automatique

L'appareil se désactive automatiquement au bout d'un certain temps :

- si vous n'avez pas mis à l'arrêt le four ;
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Délai d'arrêt automatique
30°C - 115°C	12,5 h
120°C - 195°C	8,5 h
200°C - 245°C	5,5 h
250°C	3,0 h

Pour mettre le four en fonctionnement après une désactivation automatique, il faut d'abord le désactiver complètement.

### 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

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

- 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.

## 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.

- 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'imbibber 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.

- 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

Avec la fonction Pyrolyse, vous pouvez nettoyer le four par pyrolyse. Sélectionnez la fonction dans le Menu nettoyage.

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

**Important** Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les éléments amovibles (glissières, accessoires, etc.) de l'appareil.

1. Activez l'appareil.
2. Appuyez sur **^** ou **v** pour sélectionner Menu nettoyage. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Appuyez sur **^** ou **v** pour sélectionner nettoyage par Pyrolyse. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Effleurez **+** **/** **-** pour régler la durée pour Pyrolyse :
  - **ECO** -pour un four peu sale (2:15) ;
  - **NORMAL** -pour un four normalement sale (2:45) ;
  - **INTENSE** -pour un four très sale (3:15) ;
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer. L'éclairage du four ne fonctionne pas. Lorsque le four atteint la température pré-réglée, la porte se verrouille.

**i** N'ouvrez pas la porte pendant le temps de chauffage. Si vous ouvrez la porte, vous annulez le nettoyage par Pyrolyse.

### Nettoyage conseillé

La fonction de rappel indique à l'utilisateur à quel moment un nettoyage par pyrolyse est nécessaire.

La fonction de rappel s'active lorsque vous réglez l'appareil sur les réglages usine.

Activez et désactivez la fonction de rappel dans le menu options avec le MENU NETTOYAGE.

### Assistant nettoyage

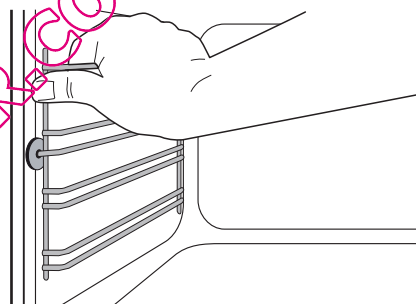
L'Assistant nettoyage vous indique les étapes à suivre pour la Pyrolyse, avant de pouvoir lancer le nettoyage par pyrolyse.

Activez et désactivez l'Assistant nettoyage dans le menu options avec le MENU NETTOYAGE.

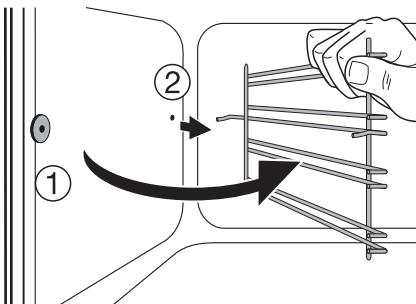
### Glissières

#### Retrait des glissières

1. Ecartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



2. Ecartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.



#### Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

**i** Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !



## 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.

**i** 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. Replacez le diffuseur en verre.

### Nettoyage des vitres de la porte

1. Lavez les panneaux vitrés à l'eau savonneuse.
2. Séchez-les soigneusement.

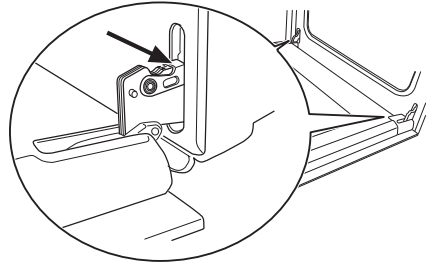
### Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux vitrés. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

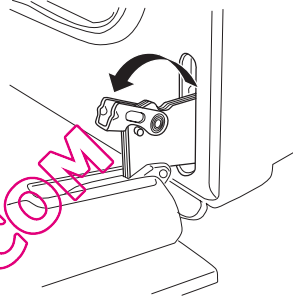
**i** Si vous tentez d'extraire les panneaux internes vitrés sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

Retrait de la porte du four et des panneaux internes vitrés

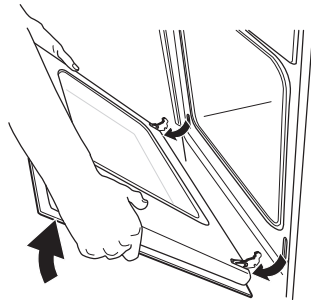
1. Ouvrez entièrement la porte et tenez les deux charnières.



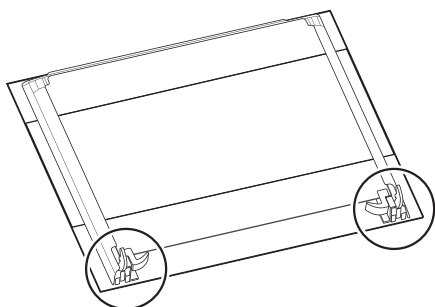
2. Soulevez le levier sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



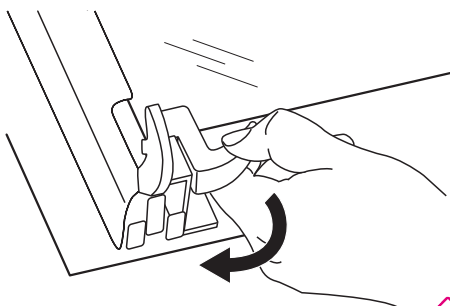
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (à mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



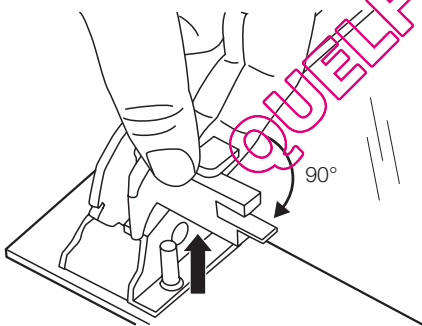
4. Déposez la porte sur un support stable non abrasif, par exemple sur une table recouverte d'un tissu doux, afin d'éviter tous risques de rayure.



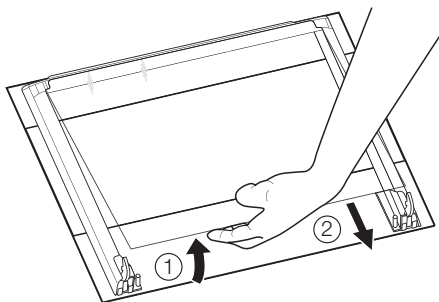
5. Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



6. Faites pivoter les deux fixations sur 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez précautionneusement (étape 1) puis sortez (étape 2) un par un les panneaux internes vitrés. Commencez par le panneau interne vitré du haut.

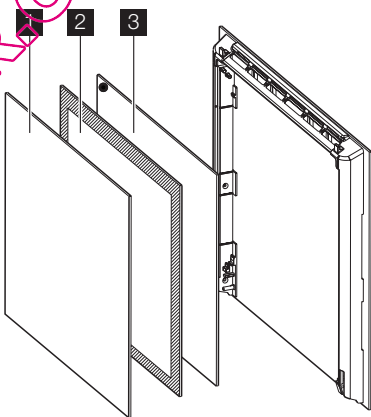


Lavez les panneaux internes vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux internes vitrés.

### Réinstallation de la porte et des vitres

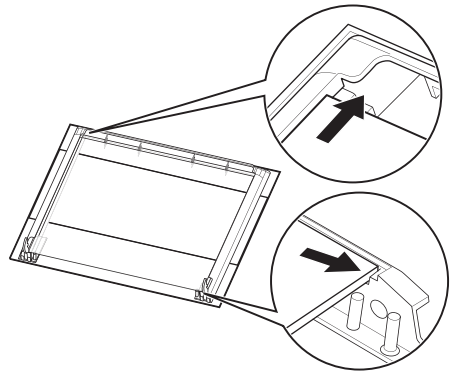
Une fois le nettoyage terminé, remplacez les panneaux internes vitrés et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à poser les panneaux internes vitrés (1), (2) et (3) dans l'ordre et dans leur logement respectif (voir l'illustration).






Les panneaux vitrés du milieu (2 - 3) se différencient par leur cadre décoratif. Après avoir installé les panneaux vitrés du milieu (2 - 3), vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après avoir installé les panneaux vitrés du milieu, vérifiez que la surface de la zone décorée (2 - 3) est lisse au toucher (le côté rugueux doit être de l'autre côté, insensible au toucher).

Veillez à poser correctement les panneaux internes vitrés dans leur logement respectif (voir l'illustration).



## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est désactivé.	Activez l'appareil.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la description "fonctions de sécurité enfants".
	Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.	Examinez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
L'écran affiche le code d'erreur « F ».	La fonction « Démo » est activée.	Désactivez la fonction "Démo". 1. Arrêtez l'appareil. 2. Appuyez sur  pendant 5 secondes. Un signal sonore retentit. 3. Au cours des 5 secondes suivantes, maintenez appuyé  et  en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentit.
	Problème électronique	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si l'anomalie "F" persiste, prenez contact avec le service après-vente.
Le nettoyage par Pyrolyse ne démarre pas	Vous avez oublié de retirer les supports de grille.	Retirez les supports de grille.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.

Problème	Cause possible	Solution
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 le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.  
 Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signalétique.

Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

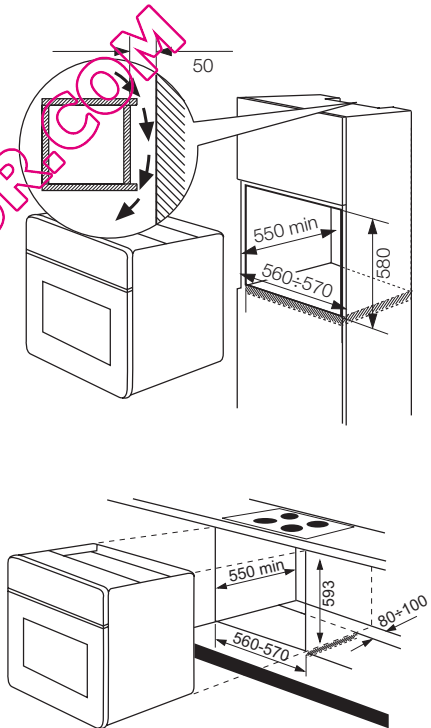
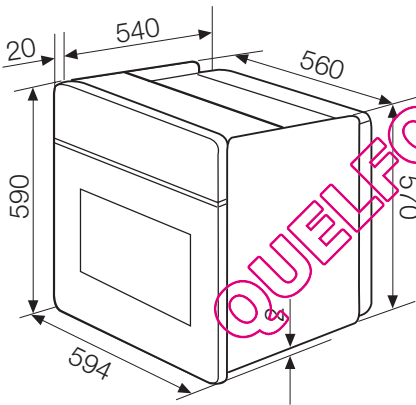
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

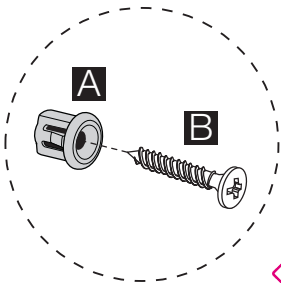
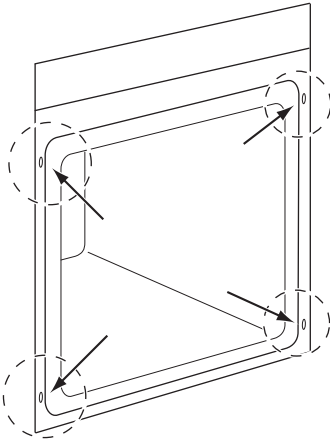
Modèle (MOD.) .....  
 Numéro du produit (PNC) .....  
 Numéro de série (S.N.) .....

## 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 <sup>2</sup>
maximum 2 300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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.

QUELFOR.COM

QUELF0UR.COM



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



QUELFOUR.COM