

Thinking of you

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOR.COM

Four

EOC68200

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	En cas d'anomalie de fonctionnement	18
Description de l'appareil	5	Caractéristiques techniques	19
Utilisation quotidienne	5	Informations sur l'environnement	19
Entretien et nettoyage	16		

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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.

- 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 subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- 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 soulevez pas 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.
- 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.
- 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 renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une multi-prise ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie !
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche 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. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- 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 thermique 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, écarter-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.
- 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 ;
 - 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.
- 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.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au grill, 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).

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 sus-

ceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

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

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 !

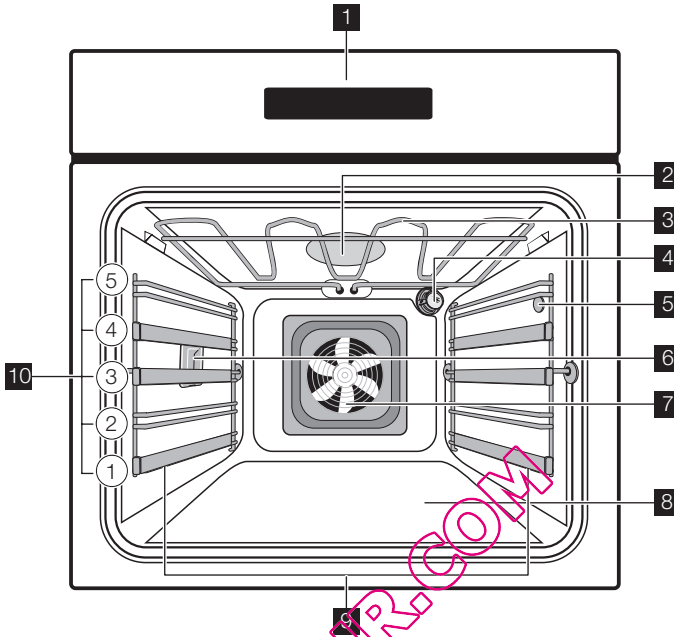
Service après-vente

- 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



- 1** Programmateur électronique
- 2** Filtre anti-odeurs
- 3** Résistance
- 4** Éclairage du four
- 5** Douille de sonde à viande
- 6** Ampoule latérale
- 7** Multichaleur
- 8** Sole
- 9** Gradins, amovibles
- 10** Positions des grilles

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.

- **Sonde à viande**

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

Accessoires du four

- **Grille du four**

UTILISATION QUOTIDIENNE

! **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".

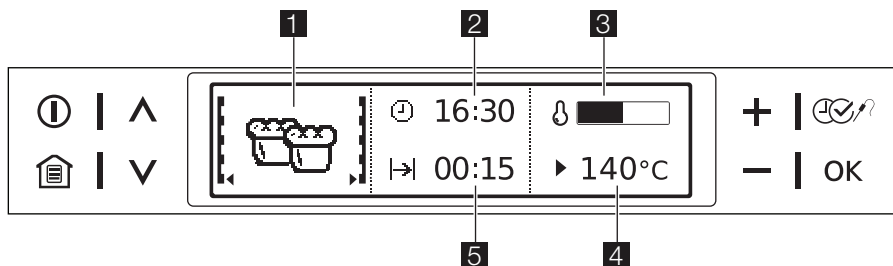
Premier raccordement

Lorsque vous reliez l'appareil au réseau électrique ou après une coupure de cou-

rant, 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.

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






Affichage des symboles

Au cours du fonctionnement de l'appareil, différents symboles s'affichent.

Symbole		Affichage (exemples)	Fonction
	Minuteur	4:30	Le minuteur s'active.
	Heure	10:00	L'heure apparaît sur l'affichage numérique.
	Durée	1:00	Affiche le temps requis pour le cycle de cuisson.
	Fin	14:50	Affiche l'heure lorsque le temps de cuisson est écoulé.
			Affiche l'heure de fin calculée à partir du moment où vous avez inséré la sonde à viande.
	Départ	0:45	Affiche l'heure à laquelle l'appareil a commencé la cuisson. (Lorsque vous utilisez simultanément Fin et Durée de cuisson).
	Température	1. 	<ol style="list-style-type: none"> Indique le niveau de température dans l'enceinte de cuisson. S'affiche également lorsque vous éteignez l'appareil et l'enceinte de cuisson est encore chaude. La fonction chauffage rapide est active. Elle réduit le temps de chauffage.
		2. 	
	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"> La sonde à viande est en place. La sonde à viande est active. Vous pouvez modifier la température à coeur.
	Heat + Hold	80°C.	Indique que la fonction est active.
	Filtre anti-odeurs		Le filtre anti-odeurs est actif.

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.
	Mes Programmes	Contient la liste des programmes de cuisson préférés, créée par l'utilisateur.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler les autres paramètres du four.

Sous-menus




Sous-menus pour : Cuisson assistée

Symbole	Sous-menu
	Viande blanche
	Bœuf/Gibier/Agneau
	Volaille
	Poisson
	Cake
	Pizza/Tarte/Pain
	Ragoût/Gratins
	Plats préparés - Snack
	Programmes spéciaux

Sous-menus pour : Modes de cuisson

Fonction du four	Utilisation
	Chaleur tournante Pour cuire simultanément sur trois gradins maximum. Régler les températures du four pour qu'elles soient 20-40°C inférieures à celles de la cuisson traditionnelle.
	Convection naturelle Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Sole pulsée Pour cuire sur un niveau de gradin des préparations qui doivent être fortement dorées au-dessus et très croustillantes au-dessous. Régler les températures du four pour qu'elles soient 20-40°C inférieures à celles de la cuisson traditionnelle.
	Turbo gril Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau de gradin. Cette fonction est également appropriée pour dorer et gratiner les aliments.
	Gril Pour faire 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 quand nettoyer le four.

Sous-menus pour : Mes Programmes

Symbole	Sous-menu
-	1 - Mes Programmes
-	2- Mes Programmes
-	...
-	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 arrêtez 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.
	Filtre anti-odeurs	Active/désactive le filtre anti-odeurs.
	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.

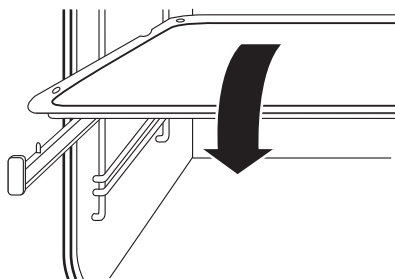
i Lorsque l'appareil fonctionne à la température réglée, un signal sonore retentit.

Affichage de la température du four

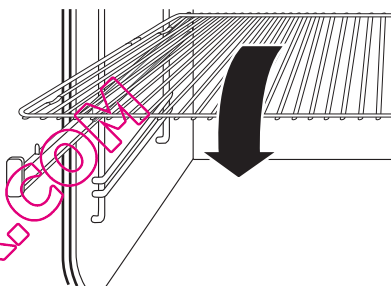
Appuyez sur **+** ou **-** en même temps. L'affichage indique la température de l'enceinte de cuisson.

Glissières télescopiques - pose des accessoires du four

Posez le plateau multi-usages ou la lèche-frite sur les gradins télescopiques. Placez les orifices sur les rebords (gongs de la charnière), sur les glissières télescopiques.



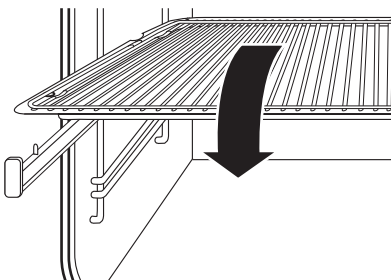
Placez la grille sur les gradins télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.



i Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les plats de glisser.

Utilisation simultanée de la grille et de la lèche-frite

Posez la grille sur la lèche-frite. Posez la grille et la lèche-frite sur les glissières télescopiques. Placez les orifices sur les rebords (gongs de la charnière), sur les glissières télescopiques.



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 Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour utiliser cette fonction, 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 volaille, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel apparaît sur l'affichage.

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 Sonde à viande

1. Activez l'appareil.
2. Appuyez sur **^** ou **v** pour régler la fonction Cuisson assistée , le plat et la catégorie nécessaires.
3. Appuyez sur **^** ou **v** 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.

Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température au cœur de la viande. Le four s'éteint 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 coeur.

- Réglez la fonction du four et, au besoin, la température du four.

Une heure de fin de cuisson provisoire est calculée en fonction de la température réglée. L'heure de fin de cuisson est constamment réactualisée sur l'afficheur.

- i** 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.
- Une fois la température à coeur atteinte, un signal sonore retentit. L'appareil s'arrête automatiquement. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
- 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.

- Mettez l'appareil à l'arrêt.

i Pour les programmes Viandes avec la sonde à viande, référez-vous aux automatic programmes.




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



- Activez l'appareil.

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.

- Sélectionnez le mode de cuisson ou la fonction Cuisson assistée.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole « SAUVE-GARDER » apparaisse. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- La première position mémoire disponible s'affiche. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- La première lettre clignote. Appuyez sur **+** ou **-** pour changer la lettre. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Appuyez sur  ou  pour déplacer le curseur à droite ou à gauche. Appuyez sur **OK** pour confirmer. La lettre clignote.
- Répétez les étapes 5 et 6 pour écrire le nom du programme. Maintenez la touche **OK** enfoncée pour sauvegarder.


i 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.)

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


Activation du programme





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

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

-  Si vous utilisez les fonctions Durée et Fin , l'appareil désactive les éléments de cuisson à l'écoulement de 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (3-20 minutes).

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole associé s'affichent.
2. Appuyez sur + ou - pour régler le temps requis. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
À l'écoulement de 90 % du temps réglé, un signal sonore retentit. L'appareil s'arrête. Un message apparaît.
3. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.


-  Avec la fonction Minuteur , vous pouvez activer l'appareil pour régler la fonction de l'horloge.
-  Avec les fonctions Durée et Fin , l'appareil s'arrête automatiquement.
-  Avec les fonctions Durée et Fin , vous devez d'abord régler le mode de cuisson et la température. Vous pouvez ensuite régler la fonction de l'horloge.
-  Lorsque vous utilisez la sonde pour aliments, les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas.

PROLONGER TEMPS

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

- 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 .

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.


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 ①). La fonction du four réglée démarre. À la fin de la fonction du four, un signal sonore retentit.

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

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


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.

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 .

Filter anti-odeurs

La fonction Filtre anti-odeurs réduit les odeurs de cuisson. Vous pouvez activer ou désactiver la fonction dans le menu Réglages de base .


Lorsque vous activez la fonction Filtre anti-odeurs , elle se met automatiquement en marche lorsque vous lancez un programme de cuisson (sauf pour Fonctions spéciales). La consommation d'énergie augmente lorsque le Filtre anti-odeurs est activé.

Si vous désactivez le Filtre anti-odeurs , il se lance automatiquement au bout de 100 heures de travail afin de s'auto-nettoyer.

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.

Sécurité enfants (Child Lock)

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

Activation de la Sécurité enfants

1. Mettez l'appareil à l'arrêt.
2. Appuyez sur  et  simultanément jusqu'à ce qu'un message apparaisse sur l'écran.

Désactivation de la Sécurité enfant

1. Suivez les étapes ci-dessus.

Arrêt Automatique

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

- si vous n'arrêtez pas l'appareil ;
- si vous ne modifiez pas la température du four ;

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

Pour faire fonctionner l'appareil après un arrêt automatique, vous devez d'abord complètement arrêter l'appareil.

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.

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.

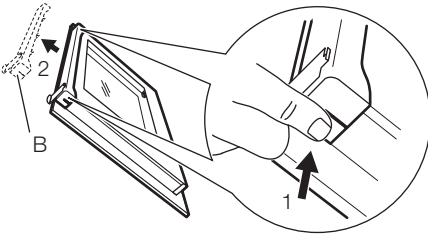
Verrouillage mécanique de la porte

Le verrouillage de la porte est désactivé par défaut.

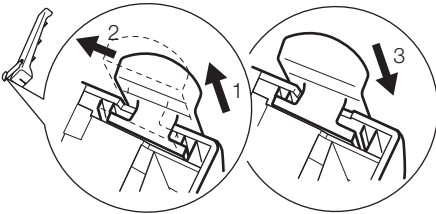
Activation du verrouillage porte

1. Appuyez sur le support de la porte (B) de chaque côté. Le joint se dégage.

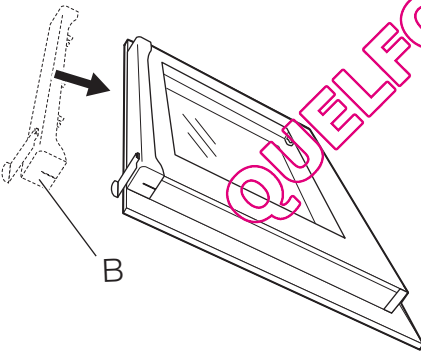
2. Tirez sur le support de la porte vers le haut et retirez-le.



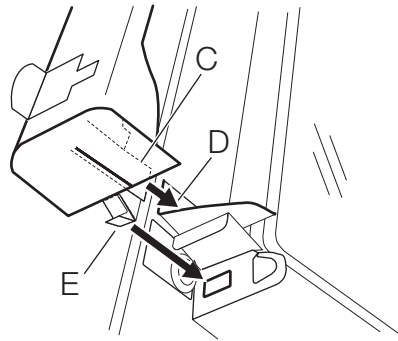
3. Retirez le levier (1), décalez-le sur 4 mm vers la gauche (2) et remettez-le (3).



4. Saisissez le support de la porte (B) de chaque côté et appliquez-le sur le bord intérieur de la porte. Fixez le support de la porte dans l'arête supérieure de la porte.

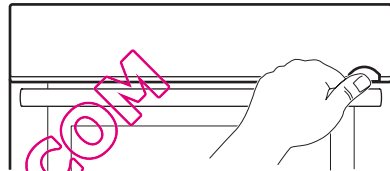


Important Un rail de guidage (C) se trouve du côté ouvert du support de la porte (B). Poussez le rail de guidage entre la face extérieure de la porte et l'angle (D). Assurez-vous que le joint (E) s'engage.



Ouverture et fermeture de la porte.

Pour ouvrir la porte, appuyez sur le levier en le tenant.

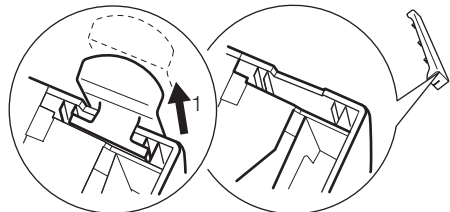


Fermez la porte sans appuyez sur le levier.

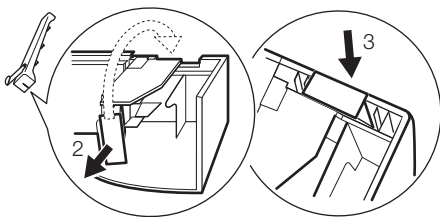
Désactivation du verrouillage de la porte

Procédez de nouveau comme ci-dessus et ramenez le levier sur la droite. Vous pouvez aussi retirer entièrement le verrouillage de la porte :

1. Retirez le support de la porte. Reportez-vous au chapitre consacré à l'activation du verrouillage porte.
2. Retirez le levier (1).



3. Retirez la butée (2) du fonds du support de la porte (B). Mettez la butée à la place du levier (3).



- Remettez le support de la porte. Reportez-vous au chapitre consacré à l'activation du verrouillage porte.

Important La désactivation de l'appareil ne désactive pas le verrouillage mécanique de porte.

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 risquez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage par Pyrolyse

La fonction Pyrolyse permet de 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.

- Activez l'appareil.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour sélectionner le Menu nettoyage . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour sélectionner la fonction Pyrolyse . Appuyez sur **OK** pour confirmer.

- Appuyez sur "+" / "-" pour régler la durée de la Pyrolyse .

- ECO** : pour un four peu sale (2:15) ;
- Normale** : pour un four normalement sale (2:45) ;
- Renforcé** : pour un four très sale (3:15) ;

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 .

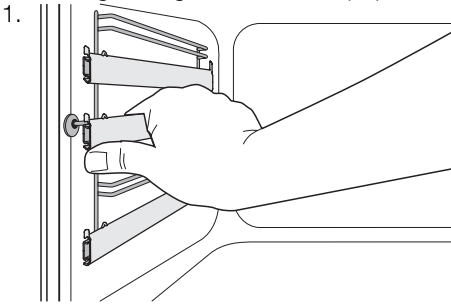
Assistant nettoyage

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 .

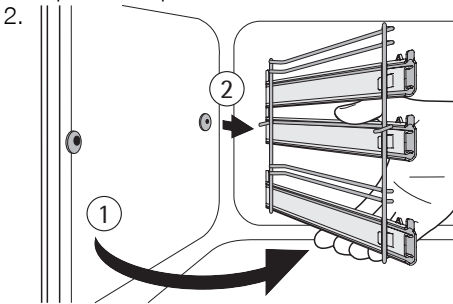
Glissières télescopiques

Vous pouvez enlever les glissières télescopiques afin de nettoyer les parois latérales.

Démontage des glissières télescopiques



Écartez l'avant des glissières télescopiques de la paroi latérale.



Écartez les glissières télescopiques de l'arrière de la paroi latérale et retirez les glissières télescopiques.

Installation des glissières télescopiques

Installez les glissières télescopiques en suivant la même séquence, mais en sens inverse.

Important Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant !

⚠ Attention

Les glissières télescopiques ne doivent pas être nettoyées dans un lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les glissières télescopiques.

Remplacement de l'ampoule du four/ Nettoyage du cache en verre

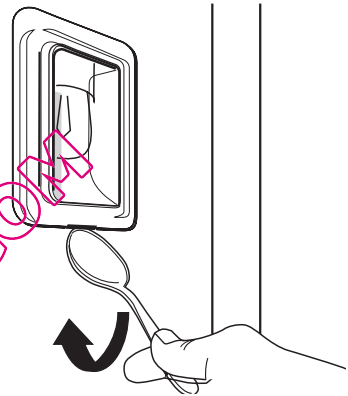
⚠ **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

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 jusqu'à 300 °C. La nouvelle ampoule doit avoir les mêmes caractéristiques que la précédente.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule du four (côté gauche de l'appareil) Nettoyage du diffuseur en verre

1. Retirez la glissière de gauche.
2. Utilisez un tourne-vis cruciforme pour retirer le diffuseur en verre.



3. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet étroit non tranchant (par ex. une cuillère à café) et nettoyez-le.
4. Au besoin : Remplacez l'ampoule du four.
Caractéristiques techniques : 300 °C, thermorésistant.
5. Remplacez le diffuseur en verre.
6. Remontez la glissière de gauche.

Porte et vitres du four

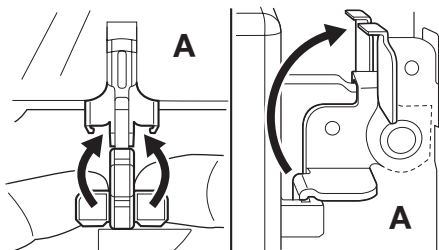
Retirez la porte du four pour la nettoyer.

⚠ **Attention** Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

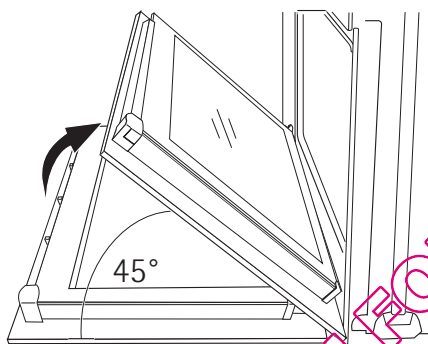
Retrait de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.

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



3. Saisissez chaque côté de la porte du four et fermez-la aux trois quarts environ (angle d'environ 45°) jusqu'à sentir une résistance.



4. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et retirez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.

i Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

5. Vous pouvez maintenant retirer les vitres intérieures pour les nettoyer. Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.

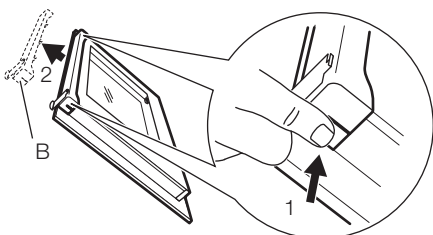
! **Attention** Soyez prudent avec la vitre, elle peut se briser.

i La porte du four est dotée de 2, 3 ou 4 vitres (selon le modèle).

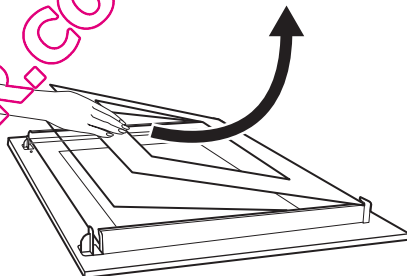
! **Attention** N'exercez aucune pression, notamment sur les rebords de la vitre frontale, sous peine de la briser.

Retrait et nettoyage des vitres de porte

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-les vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



2. Puis retirez le support en le tirant vers le haut.



3. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant.
4. Nettoyez soigneusement les vitres de porte à l'eau savonneuse. Puis prenez soin de bien les rincer et essuyez-les soigneusement. Pour remonter les vitres, procédez dans l'ordre inverse du retrait. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four est à l'arrêt	Mettez le four en marche
	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
	Les réglages requis n'ont pas été effectués	Contrôlez tous les réglages
	Le verrouillage du four est activé	Reportez-vous au paragraphe « Désactivation du verrouillage du four »
F11 s'affiche	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
	La tige de la sonde à viande n'est pas correctement enfoncée dans la fiche de la sonde à viande	Insérez la tige de la sonde à viande bien à fond jusqu'à la butée
Le nettoyage par Pyrolyse ne démarre pas	Les grilles ou le plateau de cuisson n'ont pas été retirés	Retirez les grilles/plateaux de cuisson
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Référez-vous à la section « Remplacement de l'éclairage du four »

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires pour le 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.)

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

INFORMATIONS SUR 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.



Matériaux d'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.



www.electrolux.com/shop



QUELFOUR.COM