



Thinking of you
Electrolux



EOZ5700
EOV5700

EN OVEN
FR FOUR

USER MANUAL 2
NOTICE D'UTILISATION 30

QUEL FOUR.COM

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	31
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	32
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	35
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	35
5. BANDEAU DE COMMANDE	36
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	38
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	40
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	42
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	43
10. CONSEILS UTILES	45
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	55
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	57
13. INSTALLATION	59

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Intelligent et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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 surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- 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 ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- 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).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de cou-

rant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe-pole omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlure, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool

et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne posez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.

- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails métalliques, etc.), fournis avec le produit, en particulier tout récipient anti-adhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.

Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut

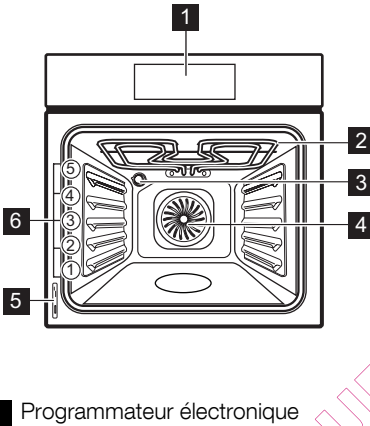


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 2 Gril
- 3 Éclairage du four
- 4 Ventilateur
- 5 Plaque signalétique
- 6 Position des grilles

3.1 Accessoires pour four

• Gril métallique

Permet de poser des plats (à rôtir, à griller) et des moules à gâteau/pâtisserie.

• Plat à rôtir/gril

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- 1 Programmeur électronique

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage et modification de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, « h » s'affiche et « 12:00 » clignote.

Réglage de l'heure :

1. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures.
2. Appuyez sur OK .
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes.
4. Appuyez sur OK ou \odot .



L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

Changement de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est à l'arrêt. Appuyez sur \odot . \odot clignote à l'écran. Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure ci-dessus.

4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

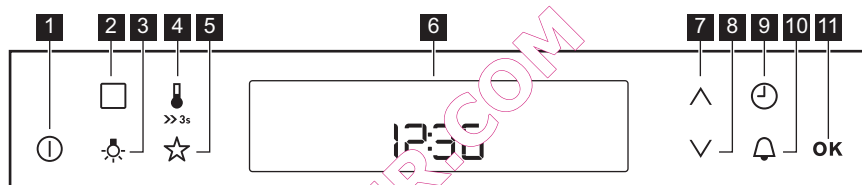
1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.






Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.





5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Programmateur électronique

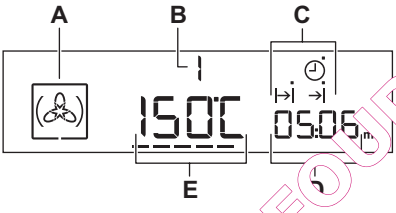


Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.






Touche sensible	Fonction	Description
1 	MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2 	OPTIONS	Pour régler une fonction du four, un programme automatique ou une fonction de nettoyage.
3 	ECLAIRAGE FOUR	Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4 	TEMPÉRATURE / PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si disponible). Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide.
5 	MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement, même lorsque l'appareil est éteint.
6 -	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.


	Touche sensitive	Fonction	Description
7		HAUT	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8		BAS	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9		HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.
10		MINUTEUR	Pour régler le minuteur.
11	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Pour se déplacer vers le bas dans le menu.

5.2 Affichage

 <p>The diagram shows a control panel with a digital display. Above the display are three columns of controls labeled A, B, and C. Below the display is a label E. The display itself shows '150°C' and '05:05'. To the right of the display are two small icons: a clock and a bell.</p>	<p>A) Symbole de la fonction du four</p> <p>B) Numéro de la fonction/du programme du four</p> <p>C) Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)</p> <p>D) Affichage Horloge/Chaleur résiduelle (également Minuteur et Heure)</p> <p>E) Affichage Température/Heure</p>
--	--

5.3 Autres indicateurs de l'affichage

Symboles	Nom	Description
	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
kg / g	kg/g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
---	Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle	Indique la température dans l'appareil.
	Température / Pré-chauffage rapide	Cette fonction est activée.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Verrouillage de la porte	La fonction de verrouillage de la porte est en cours.

Symbol- les	Nom	Description
	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

5.4 Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres ___ s'affichent une à une. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminu-

tion de la température à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT








Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- **Le mode Cuissons traditionnelles :** pour régler manuellement un mode de

cuisson, la température et la durée de cuisson.

- **Les programmes automatiques :** pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

Fonction du four	Utilisation
1 	Chaleur tournante Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la convection naturelle. Également pour déshydrater des aliments.
2 	St. pulsée Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la convection naturelle.
3 	Convection naturelle Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
4 	Cuisson basse température Pour cuire des rôtis maigres et tendres.
5 	Sole Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
6 	Décongélation Pour décongeler des aliments surgelés.
7 	Maintien au chaud Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.

Fonction du four	Utilisation
8  Eco Turbo grill	Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction du four équivalente.
9  Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain.
10  Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
11  Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour dorer les aliments (par ex. des gratins).

6.1 Réglage d'une fonction du four

- Mettez en fonctionnement l'appareil en appuyant sur **⏻**. L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro de la fonction du four.
- Appuyez sur **▲** ou **▼** pour régler une fonction du four.
- Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.



Si vous allumez l'appareil sans régler de fonction du four ni de programme, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

6.2 Modification de la température

Appuyez sur **▲** / **▼** pour modifier la température par paliers de 5 °C. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.3 Vérification de la température

Vous pouvez voir la température à l'intérieur de l'appareil lorsque le programme ou le mode de cuisson est en cours.

- Appuyez sur **⏻**. L'affichage Température/Heure indique la température à l'intérieur de l'appareil. Si vous souhaitez modifier la température du four, appuyez à nouveau sur **⏻** et utilisez **▼** ou **▲**.
- Appuyez sur **OK** pour revenir à la température réglée ; sinon, l'affichage l'indique automatiquement au bout de 5 secondes.

6.4 Fonction Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Activation de la fonction Préchauffage rapide : Appuyez sur la touche **⏻** et maintenez-la appuyée pendant au moins trois secondes.

Si vous activez la fonction Préchauffage rapide, les barres horizontales de l'affichage clignotent pour indiquer que la fonction est en cours.

Informations supplémentaires :

- Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.
- La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec toutes les fonctions du four. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée.

6.5 Économies d'énergie






Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :

- **Chaleur résiduelle :**
 - Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les résistances sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, la durée de cuisson doit être supérieure à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé). Cette fonctionnalité ne fonctionne pas avec les fonctions du gril.
 - Lorsque l'appareil est à l'arrêt, vous pouvez utiliser la

chaleur pour maintenir au chaud les aliments. L'affichage Horloge/Chaleur résiduelle indique la température résiduelle ; les barres illustrent la baisse progressive de la température.



- **Cuisson avec l'éclairage éteint :** appuyez sur la touche  pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.
- **Désactivation de l'affichage :** si nécessaire, vous pouvez éteindre complètement l'affichage. Appuyez simultanément sur  et sur  jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cette étape allume également l'affichage.
- **Fonctions éco :** reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	HEURE	Pour consulter l'heure. Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre à l'arrêt. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement plus tard.

7.1 Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que l'appareil commence à chauffer.

Réinitialisation du minuteur de durée de fonctionnement : appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et que le minu-

teur de durée de fonctionnement démarre à nouveau.



Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée et Fin sont réglées.

7.2 Réglage de la DURÉE

1. Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.

- Appuyez sur \ominus à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique $\rightarrow|$. $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
- Utilisez \wedge ou \vee pour régler les minutes de la DURÉE.
- Appuyez sur OK pour confirmer.
- Utilisez \wedge ou \vee pour régler les heures de la DURÉE.

i Si vous appuyez sur \ominus ou OK pendant le réglage de la DURÉE, l'appareil va au réglage de la fonction FIN.

- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.
 $\rightarrow|$ et le réglage de la durée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.
Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

7.3 Réglage de la FIN

- Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
- Appuyez sur \ominus à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique $\rightarrow|$. $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
- Utilisez \wedge ou \vee pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes, puis les heures) et \ominus pour confirmer.
- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

Le symbole $\rightarrow|$ et le réglage de la durée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

7.4 Vérifiez le résultat (sur certains modèles uniquement)

Si vous réglez une fonction de FIN ou de DURÉE, un signal sonore retentit et l'éclairage s'allume deux minutes avant la fin de la cuisson. L'appareil va au réglage de la fonction FIN ou DURÉE. Durant ces deux minutes, vous pouvez vérifier les ré-

sultats de la cuisson et, si nécessaire, ajouter une heure de FIN ou une DURÉE.

7.5 Réglage du MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un compte à rebours (23 h 59 min maximum). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

- Appuyez sur \triangle . \triangle et « 00 » clignotent sur l'affichage.



Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.

- Appuyez sur OK ou le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de cinq secondes.
- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes et « 00:00 » ainsi que \triangle clignotent sur l'affichage.
- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

7.6 Réglage de la fonction Départ différé

Les fonctions DURÉE $\rightarrow|$ et FIN $\rightarrow|$ peuvent être utilisées simultanément si le four doit être allumé et éteint automatiquement plus tard. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction DURÉE $\rightarrow|$, puis la fonction FIN $\rightarrow|$ (reportez-vous aux chapitres « Réglage de la DURÉE » et « Réglage de la FIN »).

Lorsque la fonction de départ différé est activée, l'affichage indique un symbole fixe de la fonction du four, $\rightarrow|$ avec un point et $\rightarrow|$. Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaueur résiduelle.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



9 programmes et recettes automatiques sont disponibles. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois.

Il existe deux types de programmes automatiques :





- Recettes automatiques
- Programmes automatiques basés sur le poids

8.1 Programmes automatiques

Numéro du programme	Nom du programme
1	RÔTI DE BŒUF
2	RÔTI DE PORC
3	VOLETTES ENTIÈRES
4	PIZZA
5	MARQUELINES, MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	PAIN BLANC
8	GRATIN DE POMMES DE TERRE
9	LASAGNES








8.2 Recettes automatiques

Réglage d'une recette automatique :

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur . L'affichage indique le numéro du programme automatique (P1-P9).
3. Appuyez sur  ou  pour choisir la recette automatique.
4. Appuyez sur **OK** ou la recette automatique démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole  clignote. L'appareil s'éteint.
6. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

8.3 Programmes automatiques basés sur le poids

Si vous définissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour régler le programme de cuisson par le poids. L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes.
5. L'appareil s'allume.
6. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur  ou . Appuyez sur **OK**.
7. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote. L'appareil s'éteint.
8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la appuyée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Éteignez l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.
- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur Ⓛ. L'appareil désactive votre programme préféré.



Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

9.2 Sécurité enfants

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

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil en appuyant sur Ⓛ. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⊕ et √ et maintenez-les appuyées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit. SAFE s'allume ou s'éteint.



Si l'appareil dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse et que celle-ci est en cours, la porte est verrouillée. 🔒 et SAFE s'affichent lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.

3. Maintenez appuyées simultanément les touches ⊕ et √ pendant 2 secondes pour désactiver la sécurité enfants.

9.3 Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en fonctionnement. La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches ⊕ et √ et maintenez-les appuyées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit.

Loc s'allume ou s'éteint.

Informations utiles :

Vous pouvez mettre à l'arrêt l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

Si l'appareil dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse et que celle-ci est en cours, la porte est verrouillée ; 🔒 s'affiche.

4. Maintenez appuyées simultanément les touches ⊕ et √ pendant 2 secondes pour désactiver la fonction Touches Verrouil.

9.4 Menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'ajouter ou de supprimer des fonctions à partir du menu principal (par exemple, vous pouvez activer ou désactiver le voyant de chaleur résiduelle). Le menu des réglages dispose au maximum de six réglages (de SET1 à SET6). Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les valeurs possibles pour chaque réglage.

Menu des réglages

Voyant du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON / OFF
SET2	NETTOYAGE CONSEILLE	ON / OFF
SET3 ¹⁾	TONALITE TOUCHES	CLICK / BEEP / OFF
SET4	TONALITÉ ERREUR	ON / OFF
SET5	MAINTENANCE	---
SET6	RESTAURER LES RÉGLAGES	YES / NO

¹⁾ Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche sensitive MARCHE/ARRET.



Vous pouvez paramétrer le menu des réglages lorsque l'appareil est éteint.

5. Appuyez sur \wedge / \vee pour modifier la valeur du réglage.

6. Appuyez sur OK.

Activez le menu des réglages :

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur ⓪ .
2. Appuyez sur la touche \square et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. « SET1 » s'affiche et clignote.
3. Appuyez sur \wedge / \vee pour sélectionner le réglage.
4. Appuyez sur OK.

9.5 Arrêt Automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps :

- si une fonction du four est en cours.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Température	Heure de fin de cuisson
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - température maximale	3,0 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche sensitive pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four, Cuisson basse température, Durée, Fin et Départ différé.

9.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de lumi-

nosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.

- Si l'appareil est à l'arrêt et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction de minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

9.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à

l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

9.8 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

10. CONSEILS UTILES

10.1 Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- Les numéros des niveaux d'enfournement.
- Des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la durée et de la quantité des ingrédients utilisés.

- Le four dispose de cinq 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 du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation,

faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

10.2 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

10.3 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir.

Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

10.4 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

10.5 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (1 et 4)	160	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (1 et 4)	160	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	1 (gauche et droit)	160	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	1 ou 2	140 - 150	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50 - 60	Dans un moule à pain 1)
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	150 - 160	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	150 - 160	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson 1)
Petits pains	3	190	3	170 - 190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson 1)

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	170	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2	160	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

¹⁾ Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	175	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45 - 60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Dans un moule ¹⁾
Lasagnes	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾

¹⁾ Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	2	210	2	200	50 - 60	Sur une grille métallique

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Rôti de boeuf, cuit à point	2	210	2	200	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	2	210	2	200	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 morceaux
Agneau	2	190	2	170	110 - 130	Gigot
Volaille	2	220	2	200	70 - 85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210 - 240	Entière
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Entier
Oie	2	175	1	160	150 - 200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60 - 80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150 - 200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90 - 120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

10.6 Gril



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

10.7 Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 ¹⁾	8-10

¹⁾ Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

10.8 Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-15	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

10.9 Stérilisation

Baies

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 – 170	35 – 45	-

Fruits à noyau

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Légumes

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Carottes ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Concombres	160 – 170	50 – 60	–
Bouquet croquant de légumes	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez la conserve dans le four.

10.10 Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la 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'intérieur du four 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 d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.




11.1 Pyrolyse

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.




Ne démarrez pas la pyrolyse si :

- Vous n'avez pas retiré les supports de grille ou les rails télescopiques (si fournis). Sur certains modèles, l'affichage indique « C1 » lorsque cette erreur se produit.
- Vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise (si présente). Sur certains modèles, l'affichage indique « C2 » lorsque cette erreur se produit.
- Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique "Pyro" ainsi que le numéro du mode de nettoyage.
4. Appuyez sur  ou  pour régler la durée de la procédure de nettoyage :
 - **1** : 1:00 pour un four peu sale
 - **2** : 1:30 pour un four normalement sale
 - **3** – 2:30 pour un four très sale.
 Appuyez sur OK pour activer la fonction Pyrolyse.


Informations utiles :

Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.

La porte est verrouillée pendant le nettoyage par pyrolyse. Le symbole  et les barres indiquant la chaleur s'affichent jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

La porte se déverrouille lorsque la température à l'intérieur de l'appareil se trouve en dessous des conditions de sécurité et que le nettoyage par pyrolyse est terminé. Durant la procédure de nettoyage, l'éclairage est éteint.

Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, le symbole « Nettoyage conseillé »  clignote sur l'affi-

chage pendant 10 secondes à chaque fois que vous éteignez l'appareil.



Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :

- Après la fin de la fonction de nettoyage par pyrolyse
- Lorsque vous le désactivez dans le menu des réglages de base (reportez-vous au chapitre « Réglages de base »).

11.2 Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre. Prenez toujours l'ampoule et logène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

11.3 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre installés les uns derrière les autres. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs et les nettoyer.



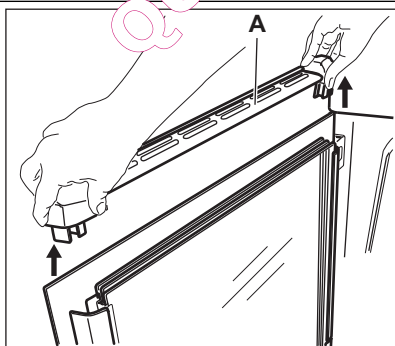
ATTENTION

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

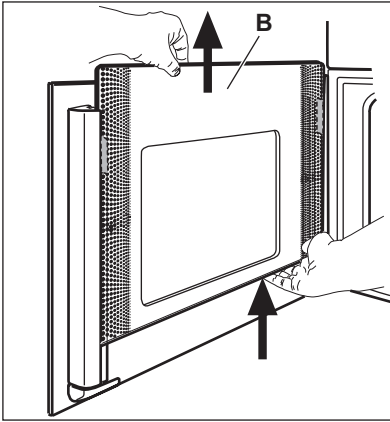


Le sens d'ouverture de la porte dépend du modèle de votre four. La porte s'ouvre par le côté droit sur certains modèles, par le côté gauche sur d'autres.

Retrait de la porte du four et des panneaux de verre



1. Appuyez sur les boutons situés de chaque côté du cache supérieur de l'encadrement de la porte (A) et tirez ce dernier vers le haut pour le retirer.



2. Tenez fermement la vitre interne B avec les deux mains et faites-la glisser vers le haut pour la sortir de sa position initiale. Répétez cette opération pour les autres panneaux de verre.



ATTENTION

Assurez-vous de tenir fermement les vitres afin d'éviter qu'elles ne tombent.

Nettoyez la porte avec une éponge humide puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides car ils peuvent endommager la surface.

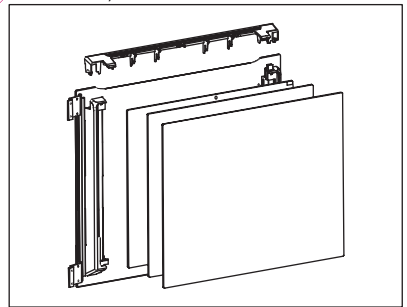
Le verre comporte une zone imprimée. Sur d'autres vitres, le verre est transparent.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre ne soit pas lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Remise en place de la porte et des panneaux de verre

Une fois la porte nettoyée, réinsérez les panneaux de verre en répétant ces étapes dans l'ordre inverse. Veillez à remettre les panneaux de verre en place dans le bon ordre.

Le premier panneau de verre est doté d'un petit point sur la partie supérieure ; le deuxième présente un cadre noir. Sur certains modèles, le troisième panneau de





12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage indique « C3 ».	Vous souhaitez démarrer le nettoyage par pyrolyse mais vous n'avez pas fermé correctement la porte de l'appareil.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	Le verrouillage de la porte est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez complètement la porte. • Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans le tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalé-

tique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

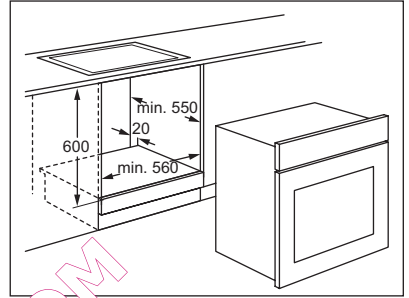
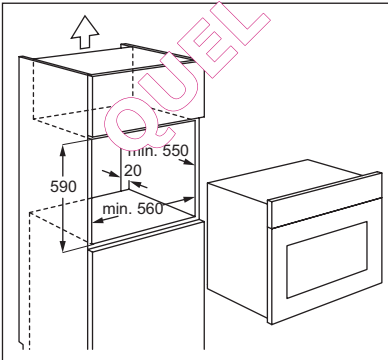
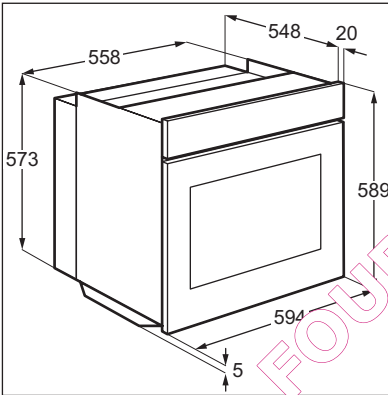
13. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

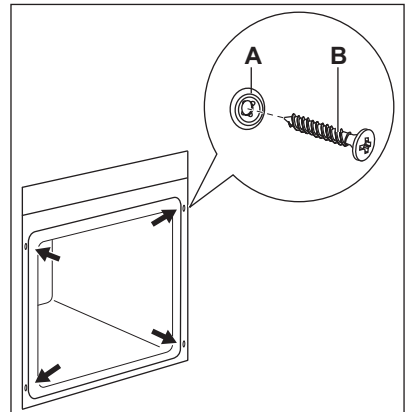
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Encastrement



13.2 Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Fixez l'appareil au meuble. Placez les quatre entretoises (A) dans les orifices du cadre puis serrez les quatre vis (B) fournies avec l'appareil.



13.3 Installation électrique



AVERTISSEMENT

Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

13.4 Câble


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


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

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

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

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans des conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.