



notice d'utilisation

Four

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité	2	En cas d'anomalie de fonctionnement	17
Description de l'appareil	5	Installation	18
Utilisation quotidienne	5	En matière de protection de l'environnement	19
Conseils et tableaux de cuisson	10		
Entretien et nettoyage	15		

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 n'est pas destiné aux enfants et aux personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance, ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les

animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

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

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

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

- ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil 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'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Avant toute opération d'entretien, vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure ; risque de fêlure des vitres.
- Le four doit être maintenu propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil, nettoyez l'appareil uniquement à l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits inflammables ou corrosifs.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur ou à haute pression, d'objets tranchants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ni de détachants pour nettoyer l'appareil.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances, ni sur la sonde du thermostat.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou

pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez de briser et de faire éclater la vitre interne de la porte.

- Lorsque les vitres de la porte sont endommagées, elles se fragilisent 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 pas l'émail catalytique (si tel est le cas).

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 !

Service après-vente

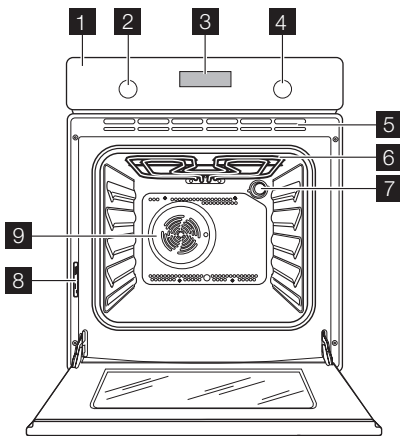
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

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

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 + / - Manette de commande
- 3 Programmateur électronique
- 4 Sélecteur du four
- 5 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Plaque signalétique
- 9 Ventilateur

Accessoires du four

• Grille du four

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

• Lèche-frite

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

Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

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

Réglage et changement de l'heure

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

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'écran affiche le symbole de l'heure ⌚ et ► clignote automatiquement. Réglez l'heure à l'aide de la manette de commande + / - .

Changement de l'heure

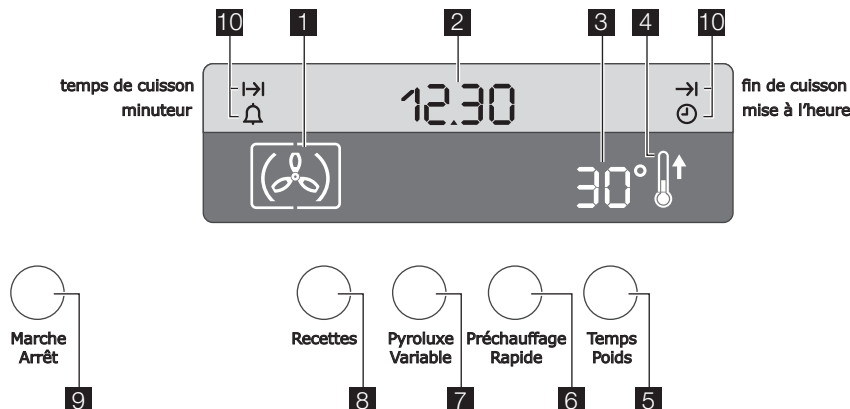
1. Appuyez sur ^{Temps}/_{Poids} plusieurs fois jusqu'à ce que l'écran affiche le symbole de l'heure ⌚ et ► clignote.
2. Réglez l'heure à l'aide de la manette de commande + / - .

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

Préchauffage

Sélectionnez  et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maximum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Programmateur électronique



- 1** Symbole de la fonction du four
- 2** Heure
Nom de la fonction du four
- 3** Température
- 4** Symbole du thermomètre
- 5** Touche Temps Poids
- 6** Touche Préchauffage Rapide
- 7** Touche Pyrolyse Variable
- 8** Touche Recettes
- 9** Touche Marche Arrêt
- 10** Indicateurs de fonction Horloge

Écran numérique

L'écran numérique du programmeur électronique comporte deux parties. La partie supérieure affiche l'heure (l'heure actuelle, le temps de cuisson programmé, l'heure de fin de cuisson programmée, etc.) et le nom de la fonction de cuisson ou de la recette sélectionnée. La partie inférieure affiche le symbole de la fonction de cuisson programmée, la température sélectionnée et la température actuelle à l'intérieur de l'appareil.

Sélection d'une fonction du four

1. Mettez l'appareil sous tension.
2. Tournez le sélecteur de fonctions du four et réglez-le sur la fonction souhaitée.
L'écran affiche le nom et le symbole de la fonction sélectionnée.

3. L'écran indique automatiquement une température préconisée. Si vous ne modifiez pas cette température dans un délai d'environ 5 secondes, le four se met en fonctionnement.

Modification de la température

Pour modifier la température, tournez la manette de commande + / - .

Le four commence à chauffer après un délai d'environ 5 secondes.

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

i Si vous n'avez pas changé la température après le délai de 5 secondes environ, appuyez sur la touche ^{Temps} Poids et tournez la manette de commande + / - .

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

Fonctions du four

i Les noms et symboles des fonctions du four figurent sur le bandeau de commandes.

Fonction du four		Utilisation
	Éclairage	Il s'allume même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Pain	Pour cuire du pain. La chaleur provient des éléments chauffants inférieur et supérieur. Température prérégulée : 200°C
	Chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent. Température prérégulée : 175 °C
	Grillades	Pour griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts. Température prérégulée : 250°C
	Grillades minces	L'élément chauffant du gril complet est en fonctionnement. Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts. Température prérégulée : 250°C
	Grillades épaisses	L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four font circuler de l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. Température prérégulée : 180°C Important Température maximale pour cette fonction : 200 °C.
	Pizza	La sole fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur assure la circulation de l'air pour la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes. Température prérégulée : 175°C
	Viandes	Pour rôtir la viande. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. Température prérégulée : 210°C
	Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud. Température prérégulée : 80°C
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés. Cette fonction permet de décongeler les aliments délicats, notamment les gâteaux fourrés à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et les autres aliments à base de levure.
	Pyrolyse	Pour retirer les salissures tenaces.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Mettez le four en fonctionnement, placez les aliments dans le four et sélectionnez la fonction et la température du four.
2. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote à côté de la fonction souhaitée.
3. Pour régler l'heure de la fonction horloge , la fonction horloge  ou la fonction horloge , tourner la manette de commande + / - .

Le voyant de la fonction correspondante s'allume.

Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit.



Avec la fonction de cuisson  et la fonction de cuisson  le four se met à l'arrêt automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Annulation des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur la touche ^{Temps} ^{Poids} à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction de l'horloge et ► clignotent.

- Tournez la + / - manette de commande jusqu'à ce que l'écran affiche « 00:00 ».

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Mise à l'heure	Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Temps de cuisson	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
	Fin de cuisson	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.

- i** La fonction horloge  et la fonction horloge  peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez dans un premier temps la fonction horloge , puis la fonction horloge .

+ / - dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. L'écran affiche « SAFE » (sécurité activée). La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

- Répétez la procédure ci-dessus. La sécurité enfants est désactivée.

Fonctions supplémentaires

Arrêt de sécurité

- i** L'appareil se met automatiquement à l'arrêt au bout d'un certain temps :
- si vous ne l'avez pas mis à l'arrêt
 - si vous ne changez pas la température du four.

Le four se met à l'arrêt lorsque la température est de :

30 - 115°C	après	12,0 heures.
120 - 195°C	après	8,5 heures.
200 - 245°C	après	5,5 heures.
250 - max°C	après	3,0 heures.

Après un arrêt automatique, mettez le four à l'arrêt complet. Vous pouvez ensuite le remettre en fonctionnement.

Sécurité enfants

- i** La Sécurité enfants permet d'éviter une mise en fonctionnement accidentelle du four.

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez l'appareil à l'arrêt.
- Appuyez sur la touche ^{Recettes} et, en même temps, tournez la manette de commande

Fonction de chaleur résiduelle

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

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

Fonction de chauffage rapide

La fonction Chauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Elle peut être utilisée avec chaque fonction de cuisson, exceptée la fonction Recettes automatiques.

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

- Mettez l'appareil sous tension.
- Sélectionnez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température recommandée.
- Appuyez sur la touche ^{Préchauffage} ^{Rapide}. L'écran affiche « FHU » et la fonction Chauffage rapide est en fonctionnement.
- Lorsque la fonction Chauffage rapide est terminée, un signal sonore retentit et « FHU » disparaît de l'écran.

Le four continue alors à chauffer selon les fonctions et la température réglées.

5. Enfourez l'aliment.

Fonction Démo

Le mode Démo vous permet d'essayer le four et de visualiser toutes les étapes de fonctionnement. Le four ne chauffe pas. Le mode Démo est accessible uniquement lors du premier branchement du four ou après une coupure de courant lorsque « 12:00 » et  clignotent sur l'affichage.

Activation du mode Démo

- 1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ 2 secondes).
- 2. Appuyez sur la touche  et, en même temps, tournez la manette de commande + / - dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'écran affiche « 12:00 ».

 Si l'affichage indique , le mode Démo est activé.

Désactivation du mode Démo

- 1. Mettez le four à l'arrêt.
- 2. Répétez la procédure ci-dessus.

 En cas de coupure de courant, le fonctionnement en mode Démo reste mémorisé.

Mode Bip

Activation du mode Bip

- 1. Mettez l'appareil à l'arrêt.
- 2. Appuyez sur la touche  et, en même temps, tournez la manette de commande + / - dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ 3 secondes).
- 3. Le mode Bip est activé.

Désactivation du mode Bip

- 1. Répétez la procédure ci-dessus. Le mode Bip est désactivé.

Recettes automatiques

Ce four comporte 14 recettes automatiques. Les recettes automatiques comportent des réglages automatiques pour la fonction du four, la température et le temps de cuisson.

Activation de la fonction Recettes automatiques

- 1. Mettez l'appareil sous tension.
- 2. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'écran affiche la fonction du four souhaitée. L'écran affiche le nom de la fonction du four, le symbole de la fonction du four et la température préréglée.

 Il n'est pas possible de changer la température préréglée.

Le four se met en fonctionnement après cinq secondes. Les barres du symbole thermomètre montent pour indiquer que la température augmente.

- 3. Si vous souhaitez modifier la durée pour  ou , appuyez sur  et tournez la manette de commande + / - . Lorsque le temps de cuisson est terminé, « 00:00 » et  clignotent. Un signal sonore retentit. Le système de chauffe s'éteint. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche .

 Pour arrêter la fonction Recettes automatiques, appuyez sur la touche .

 On ne peut pas utiliser la fonction Chauffage rapide après avoir activé la fonction Recettes automatiques.

Nom de recette	Poids min. [kg]	Poids max. [kg]	Poids sélectionné [kg]	Temp [°C]	Fonction du four	Temps pour le poids sélectionné [min]
ROTI DE BOEUF	0,8	3,0	1,0	190	VIANDES	48
ROTI DE PORC / VEAU	0,8	3,0	1,0	180	VIANDES	131
GIGOT	0,8	2,5	1,0	190	VIANDES	75

Nom de recette	Poids min. [kg]	Poids max. [kg]	Poids sélectionné [kg]	Temp [°C]	Fonction du four	Temps pour le poids sélectionné [min]
POULET	0,8	2,0	1,2	180	GRILLADES EPAISSES	80
FILETS DE POISSONS	-	-	-	-	PAIN	-
PATE A CHOUX	-	-	-	-	PAIN	-
QUICHES, TARTES	-	-	-	-	PAIN	-
GATEAUX	-	-	-	-	CUISSON CHALEUR TOURNANTE	-
TOMATES FARCIES	-	-	-	-	CUISSON CHALEUR TOURNANTE	-
GRATIN	-	-	-	-	GRILLADES EPAISSES	-

Code erreur

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

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis

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

Thermostat de sécurité

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

Conseils et tableaux de cuisson

- Le four dispose de quatre niveaux de grilles. Comptez-les depuis le bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- L'appareil est équipé d'un système spécifique, qui fait circuler l'air et recycle en permanence la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Il diminue le temps de cuisson nécessaire, ainsi que la consommation correspondante.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque

vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, mettez l'appareil en fonctionnement 10 minutes avant la cuisson.

- Essayez l'humidité après chaque utilisation.
- Ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne recouvrez jamais les composants de papier aluminium pendant la cuisson. En effet, cela risquerait de modifier les résultats de la cuisson et d'endommager le revêtement en émail de l'appareil.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.

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

Cuisson de la viande et du poisson

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

s'égouttent laissent des taches indélébiles.

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

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat. Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableau de cuisson
GATEAUX

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

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	160	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3	150	20-30	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Meringues	3	100	3	100	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Choux	3	190	3	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Tartelettes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

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

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

FLANS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Flan	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannellonis	2	200	2	190	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Moule pour 6 puddings ¹⁾

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

VIANDES

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

POISSON

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

Cuisson au gril

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

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes 	
	Pièces	g	Niveau de gratin 	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14

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

Gril à chaleur tournante

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

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

Pizza

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

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

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

Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Nettoyage par pyrolyse

⚠ Avertissement Le four devient très chaud. Risque de brûlure. Tenez les enfants à distance.

1. Retirez tous les éléments amovibles (glissières, accessoires, etc.) du four.
2. Éliminez au préalable le plus gros des saletés à la main.
3. Fermez la porte.
4. Tournez la manette de commande des fonctions du four sur la fonction Nettoyage par pyrolyse.
 - L'écran affiche « 2:00 » ou « 2:30 » et "Pyro Eco"
 - le voyant I→I clignote pendant environ 5 secondes.

Pendant que le voyant I→I clignote, tournez la manette de commande + / - pour régler la durée nécessaire de la procédure :

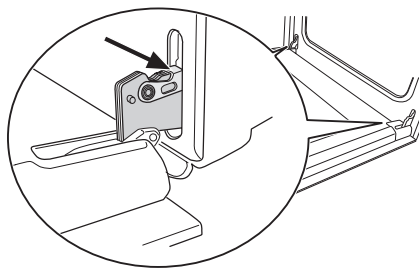
- 2:00 pour un four peu sale,
 - 2:30 pour un four très sale.
5. Appuyez sur la touche Pyrolyse Variable. Le nettoyage par pyrolyse démarre. L'éclairage du four s'éteint. Lorsque le four atteint la température pré-réglée, la porte se verrouille.

Nettoyage de la porte du four

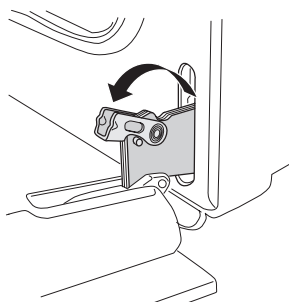
La porte du four est dotée de quatre vitres. Retirez la porte du four ainsi que les parois internes vitrées afin de les laver.

Retrait de la porte du four et des parois vitrées

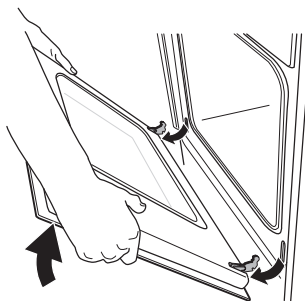
1. Ouvrez entièrement la porte et tenez les deux charnières.



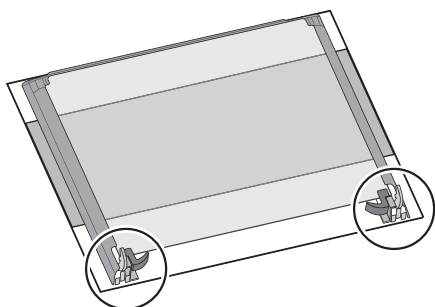
2. Soulevez le levier sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



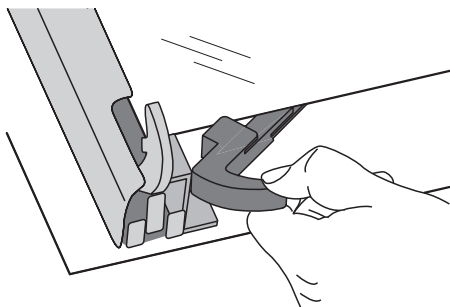
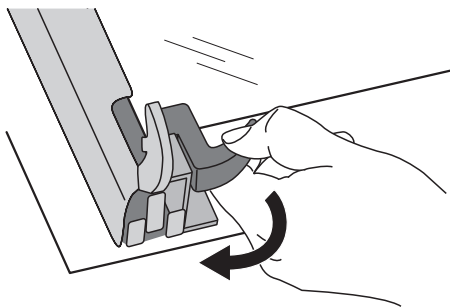
3. Fermez la porte à un angle de 45°. Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



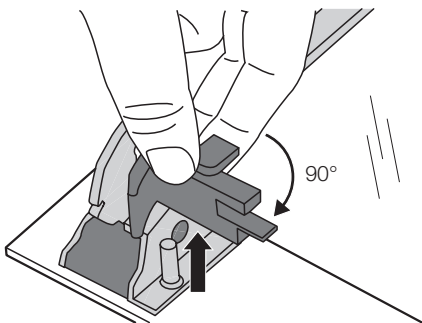
4. Déposez la porte sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer



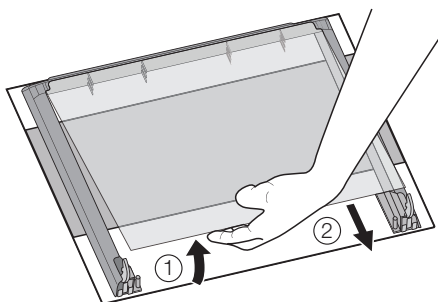
5. Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les vitres internes.



6. Faites pivoter les 2 fixations de 90° et retirez-les de leurs logements



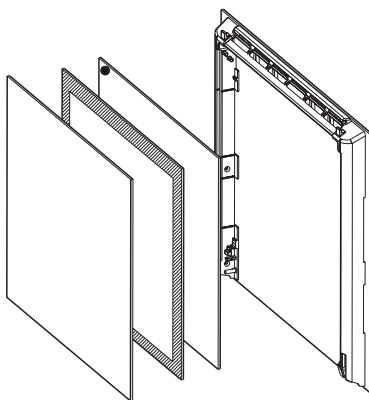
7. Soulevez les vitres avec précaution et retirez-les une par une en commençant par la vitre supérieure.



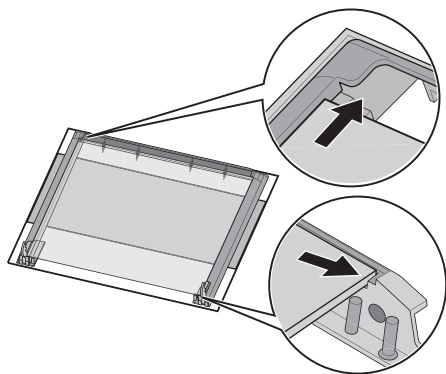
Lavez les vitres avec de l'eau savonneuse. Prenez soin de les rincer et les essuyer soigneusement.

Remise en place de la porte et des vitres

Une fois le nettoyage terminé, remplacez les vitres et la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse. Veillez à remplacer les vitres dans le bon ordre.



Veillez à insérer les vitres intérieures dans leurs logements respectifs, comme illustré ci-dessous.



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.

En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Contrôlez tous les réglages.
	L'arrêt de sécurité est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Arrêt de sécurité ».
	Le verrouillage est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Désactivation du verrouillage du four ».
	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
	Le mode Démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Mode Démo ».
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'écran affiche le code d'erreur « F... ».	Notez le numéro du code d'erreur. Adressez-vous à votre Service après-vente.	

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 :

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

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

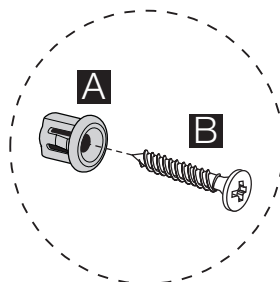
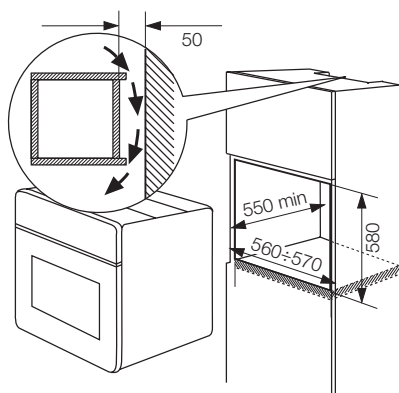
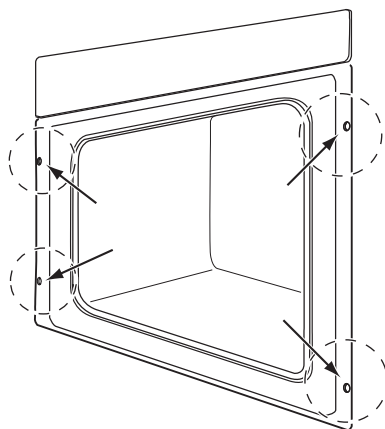
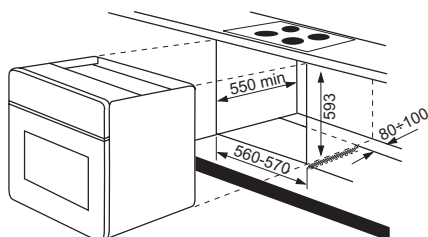
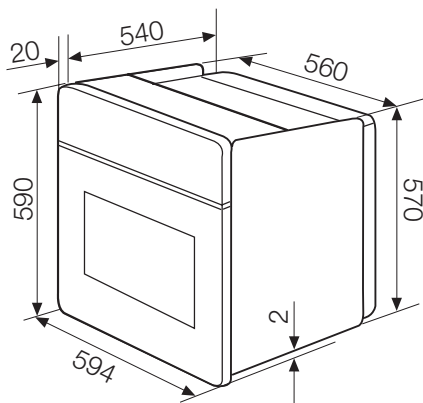
Numéro de série (S.N.)

.....

Installation

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Encastrement



Installation électrique

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

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

L'appareil est fourni avec un câble seulement.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

 Emballage

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

Mise au rebut de l'appareil

1. Débranchez l'appareil.
2. Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
3. Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Ceci pour empêcher que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil. Ils pourraient s'asphyxier !

www.electrolux.com

Vous pouvez commander des accessoires et consommables sur la boutique de notre site internet: www.electrolux.fr