EOE7P11X
EOE7P11X0
KOECP11X

FR Four

Notice d'utilisation

Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 8
4. BANDEAU DE COMMANDE..... 8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 13
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES..... 15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 18
11. CONSEILS..... 21
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 34
13. DÉPANNAGE..... 38
14. INSTALLATION..... 41
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... 42

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. Ingénieux 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/webselfservice

Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- 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 ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- 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'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES 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.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

2.2 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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que 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 courant 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 coupure 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.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation 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.
- Éteignez 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.
- 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 placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez 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 votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 ni 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).

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
  L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- 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.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - 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.
- 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 novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âgé et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage intérieur

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

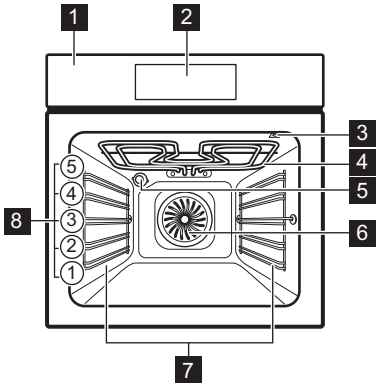
2.8 Mise au rebut

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 du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



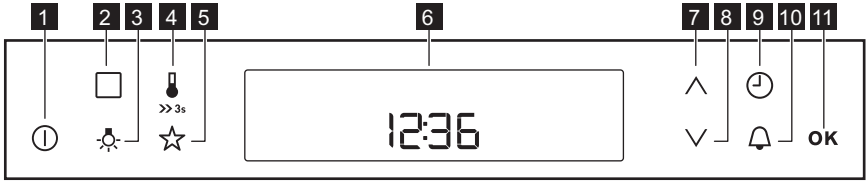
1 Bandeau de commande
2 Programmateur électronique
3 Prise pour la sonde à viande
4 Résistance
5 Éclairage
6 Ventilateur
7 Support de grille amovible
8 Position des grilles

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/ pâtisserie.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Sonde à viande**
  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
  Pour les grilles et plateaux de cuisson.

4. BANDEAU DE COMMANDE

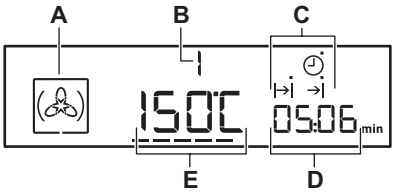
4.1 Programmateur électronique



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil.

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

4.2 Affichage



A. Symbole du mode de cuisson
B. Numéro du mode de cuisson / du programme
C. Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
D. Affichage de l'horloge / chaleur résiduelle
E. Affichage de la température/de l'heure

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	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 le four.
	Température / Préchauffage rapide	La fonction est en cours.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Sonde à viande	La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	Verrouillage de la porte	La fonction de verrouillage de la porte est active.
	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

4.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson, ___ s'affiche. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Réglez la fonction : ⎕ et la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.

4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Fonction du four	Utilisation
Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
Sole Pulsée	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Fonction du four	Utilisation
Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée.Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ».Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Fonction du four	Utilisation
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

6.2 Réglage du mode de cuisson

1. Allumez le four avec ⏻.

L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.

2. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur OK, ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

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

6.3 Modification de la température

Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ pour changer la température par paliers de 5 °C.

Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.4 Vérification de la température

Vous pouvez vérifier la température actuelle à l'intérieur du four lorsque la fonction ou le programme sont en cours.

1. Appuyez sur »3s.

L'affichage indique la température à l'intérieur du four.

2. Appuyez sur OK, ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

6.5 Préchauffage Rapide

Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. 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. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche »3s enfoncée pendant plus de 3 secondes.

Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Utilisation
🕘	HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est allumé.
|→|	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
→|	FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four.
|→|→|	DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonctions DURÉE et FIN.
🔔	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.
00:00	MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Pour régler la durée de fonctionnement indiquant la durée pendant laquelle le four est en fonctionnement. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT ne s'active pas si les fonctions DURÉE et FIN sont activées.

7.2 Réglage et modification de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **h** et **12:00** s'affichent. "« **12** » clignote.

1. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler les heures.
2. Appuyez sur OK.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler les minutes.
4. Appuyez sur OK.

L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche 🕘 jusqu'à ce que 🕘 commence à clignoter.

7.3 Réglage de la DURÉE

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur 🕘 à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| commence à clignoter.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur OK, ou la DURÉE démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler les heures de la DURÉE.
6. Appuyez sur OK, ou la DURÉE démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique |→| en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
8. Éteignez le four.

7.4 Réglage de la FIN

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que →| commence à clignoter.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler l'heure de FIN, puis appuyez sur OK. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique →| en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Éteignez le four.

7.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| commence à clignoter.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur OK.
5. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler les heures de la DURÉE.
6. Appuyez sur OK.

→| clignote sur l'affichage.

7. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler l'heure de FIN, puis appuyez sur OK. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique →| en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
9. Éteignez le four.

Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson, |→| avec un point et →|. Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle.

7.6 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur 🔔.

« 🔔 » et « 00 » s'affichent en clignotant.

2. Appuyez sur 🔔 pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler le MINUTEUR et 🔔 pour confirmer.
4. Appuyez sur OK, ou la fonction MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et 00:00 et 🔔 clignotent sur l'affichage.

5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7.7 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

1. Pour réinitialiser le minuteur de la durée de fonctionnement, appuyez à plusieurs reprises sur ∨ et ∧ clignotent sur l'affichage.
2. Lorsque « 00:00 » s'affiche, le minuteur de durée de fonctionnement recommence à compter.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Il existe 9 programmes automatiques. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. L'affichage indique les temps de cuisson par défaut pour tous les programmes automatiques.

8.1 Programmes automatiques

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

8.2 Programmes automatiques

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur □.

L'affichage indique le numéro du programme automatique (1 – 9).

3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour choisir le programme automatique.
4. Appuyez sur OK ou l'appareil 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.
6. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

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.

L'appareil s'allume.

5. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur ∧ ou ∨. Appuyez sur OK.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. |→| clignote.

7. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

8.4 Programmes automatiques avec sonde à viande (certains modèles)

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil atteint la température à cœur réglée.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur la touche ☐.
3. Installez la sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Sonde à viande ».
4. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler le programme avec sonde à viande.

L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire, |→| et 🍗.

5. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes.

Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. |→| clignote.

6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

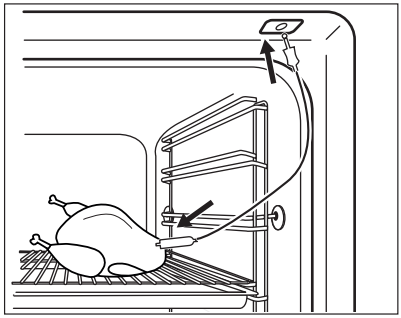
Vous devez régler deux températures : la température du four et la température à cœur.

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

⚠ **ATTENTION!**
N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.

ⓘ La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec 🍗 sur la poignée) au centre de la viande.
3. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, en haut de la cavité.



Sur l'affichage, le symbole 🍗 clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

ⓘ Lorsque vous introduisez la sonde à viande dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.

4. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la température à cœur.

5. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.

Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque clignote. Si est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur »3s et ∧ ou ∨ pour régler une nouvelle valeur.

6. Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage ___ s'affichent. Lorsque l'appareil calcule la durée approximative, le minuteur de durée de fonctionnement s'affiche. Après le premier calcul, l'affichage indique la durée approximative du temps de cuisson.
L'appareil continue à calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage est mis à jour régulièrement avec la nouvelle durée.

Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température affichée. Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la prise et que vous réglez une fonction et la température du four, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Appuyez sur »3s à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

- la température à cœur réglée
- la température du four actuelle
- la température à cœur actuelle.

Lorsque la viande a atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la température à cœur et clignotent. L'appareil s'éteint.

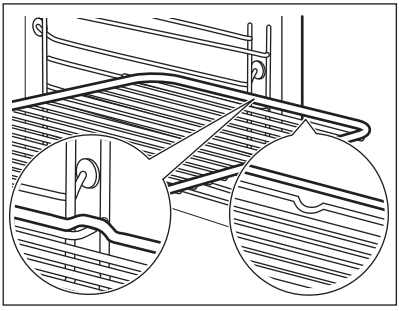
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez la viande de l'appareil.

AVERTISSEMENT!
Soyez prudent lorsque vous retirez la sonde à viande. Elle est brûlante. Risque de brûlure !

9.2 Installation des accessoires

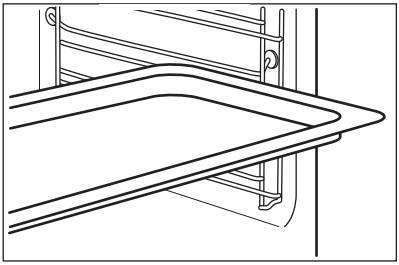
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



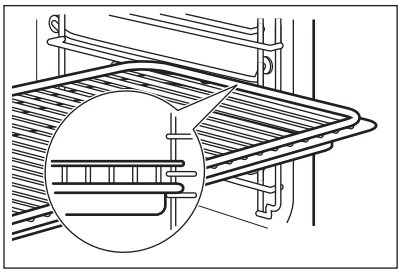
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

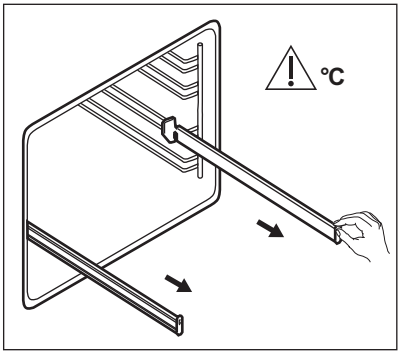
9.3 Rails télescopiques

Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

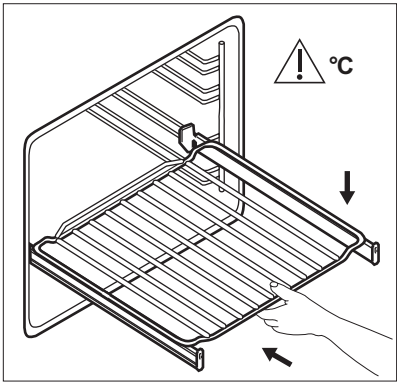
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

ATTENTION!
Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Utilisation de la 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 enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Éteignez l'appareil.

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

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

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

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du four.

Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.

1. Vous pouvez également activer cette fonction lorsque le four est éteint. Ne sélectionnez aucun mode de cuisson.
2. Maintenez la touche ⏻ enfoncée pendant 3 secondes.
3. Appuyez simultanément sur les touches 🕘 et ∨ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.
L'affichage indique SAFE. La porte reste verrouillée.
Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 3.

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches 🕘 et ∨ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.
Lock s'affiche.
Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 3.

Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.

Vous pouvez éteindre le four quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez le four, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

10.4 Utilisation du menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'activer ou de désactiver des fonctions dans le menu principal. L'écran affiche SET et le numéro du réglage.

	Description	Valeur à régler
1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	MARCHE/ARRET
2	NETTOYAGE CONSEILLÉ	MARCHE/ARRET
3	TONALITÉ TOUCHES[1)]	CLIC /BIP / DÉSACTIVÉE
4	TONALITÉ ERREUR	MARCHE/ARRET
5	MODE DÉMO	Code d'activation : 2468

	Description	Valeur à régler
6	MENU MAINTENANCE	-
7	RESTAURER LES RÉGLAGES	OUI / NON

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

1. Maintenez la touche ☐ enfoncée pendant 3 secondes.

« SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.

2. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour paramétrer le réglage.
3. Appuyez sur OK.
4. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour modifier la valeur du réglage.
5. Appuyez sur OK.

Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche ⏻ ou maintenez la touche ☐ enfoncée.

10.5 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 et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Sonde à viande, Éclairage four, Cuisson basse température, Durée, Fin, Départ différé.

10.6 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 luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
  - Si l'appareil est éteint et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10.8 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four 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.

11. CONSEILS

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

11.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four 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.

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 (cuisson par le haut et par le bas) avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

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.

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

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.

11.2 Rôtissage et cuisson

Gâteaux

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Gâteau aux prunes	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Meringues - sur deux niveaux	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Petits pains	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	170	1	160	2 (gauche et droit)	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Pain et pizza

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Lasagnes	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Rôti de boeuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	2	160	2	210 - 240	Entière
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/ daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/ saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

11.3 Gril

Réglez la température maximale.

Préchauffez le four pendant 3 minutes.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Plat	Quantité		Durée (min)	
	Morceaux	Quantité (kg)	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Steaks de bœuf	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Poulet (coupé en deux)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes	4	-	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Steak haché	6	0.6	20 - 30	-
Filet de poisson	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés	4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbo Gril

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Bœuf
Préchauffez le four.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti ou filet de bœuf saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	170 - 180	8 - 10

Porc

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Épaule, collet, morceau de jambon,1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Veau

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau, 1 kg	160 - 180	90 - 120

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Jarret de veau,1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Agneau

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau, rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Carré d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Volaille

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Morceaux de volaille, 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Moitié de poulet, 0,4 - 0,5 chacune	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde, 1 kg - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Canard, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oie, 3,5 kg - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Dinde, 2,5 kg - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Dinde, 4 kg - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Cuisson Basse Température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée à la volaille, aux rôtis de porc grasou au bœuf braisé.La température de la Sonde alimentaire ne doit pas excéder 65 °C.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
   Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. Utilisez la Sonde alimentaire.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température de la Sonde alimentaire.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C et continue à fonctionner.

Réglez la température sur 120 °C.

Plat	Quantité (kg)	Durée (min)	Positions des grilles
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1.5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1.5	120 - 150	1

Plat	Quantité (kg)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1 - 1.5	120 - 150	1

11.6 Décongélation

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Remarques
Poulet	1.0	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1.0	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
	0.5	90 - 120		
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

11.7 Stérilisation

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

Plat	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles mûres	35 - 45

Fruits à noyau

Plat	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poire / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits Pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

11.8 Séchage

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Légumes
Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3

Fruits
Réglez la température sur 60 - 70 °C.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

Plat	Durée (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10
Pommes, lamelles	6 - 8
Poire	6 - 9

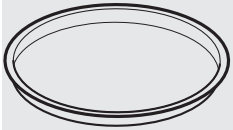
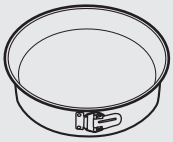
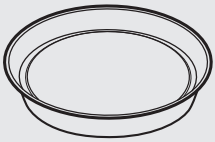
11.9 Tableau de la sonde à viande

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rôti de boeuf, saignant	45 - 50
Rôti de boeuf, cuit à point	60 - 65
Rôti de boeuf, bien cuit	70 - 75

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Épaule de porc	80 - 82
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Poulet	98
Lièvre	70 - 75
Truite/daurade	65 - 70
Thon/saumon	65 - 70

11.10 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients sombres et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats de couleur claire et réfléchissants.

 **Plaque à pizza**	 **Plat de cuisson**	**Ramequins**	 **Moule pour fond de tarte**
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

11.11 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Petits pains sucrés, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits Pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Madeleines, Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits sablés, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes à la provençale, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

11.12 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Petit gâteau	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Tourte aux pommes	Convection naturelle	Grille métallique	2	180	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Tourte aux pommes	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Génoise sans graisse	Convection naturelle	Grille métallique	2	170	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Placés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts 4 - (6 pièces)	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour réduire la condensation, faites fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson.Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

12.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

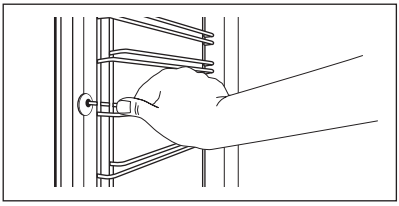
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

12.3 Retrait des supports de grille

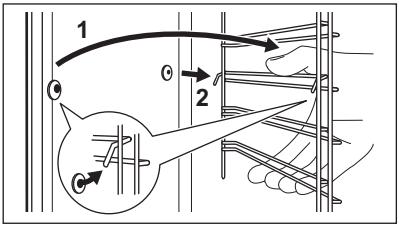
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

ATTENTION!
Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

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

12.4 Pyrolyse

ATTENTION!
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :
- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise. Sur certains modèles, l'affichage indique « C2 » lorsque cette erreur se produit.
- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

ATTENTION!
Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.

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.

Pendant le nettoyage par pyrolyse, l'éclairage est éteint.

1. Retirez les plus grosses salissures à la main.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Allumez le four.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique "Pyro" ainsi que le numéro du programme de nettoyage.
5. Appuyez sur OK.
6. Appuyez sur ou pour régler la durée de la procédure de nettoyage :

Option	Description
1	1:00 pour un four peu sale
2	1:30 pour un four normalement sale
3	2:30 pour un four très sale.

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

7. Appuyez sur OK pour confirmer.

12.5 Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, le symbole de rappel de nettoyage clignote sur l'affichage dans les 10 secondes qui suivent l'extinction de l'appareil.

Le rappel de nettoyage disparaît :
- après la fin du nettoyage par pyrolyse.
- lorsque vous désactivez la fonction dans les Réglages de base. Reportez-vous à « Utilisation du menu des réglages ».

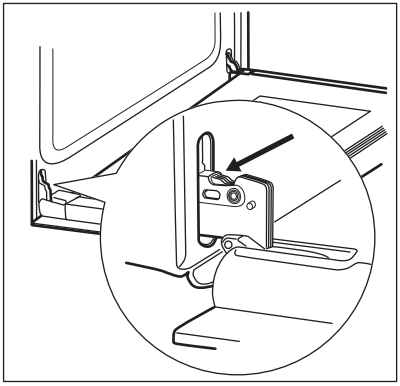
12.6 Retrait et installation de la porte

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

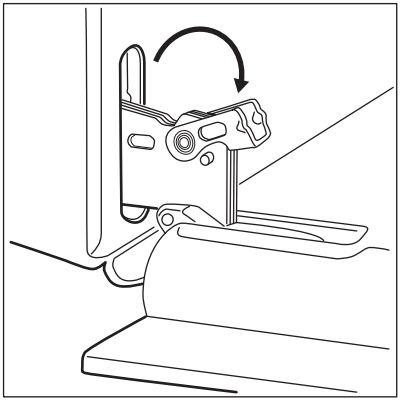
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

ATTENTION!
N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

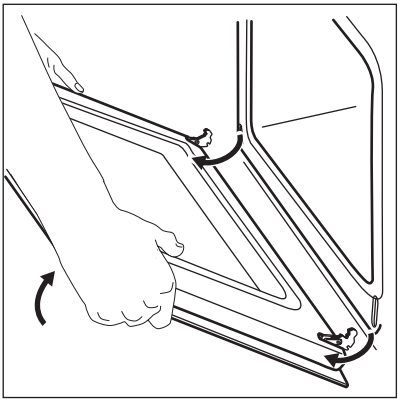
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



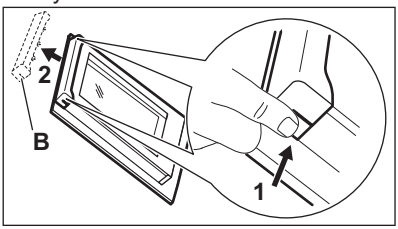
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



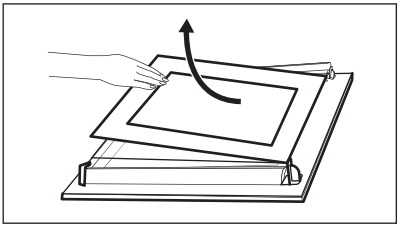
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.
5. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

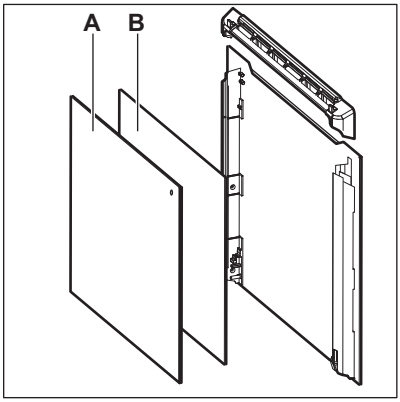


8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

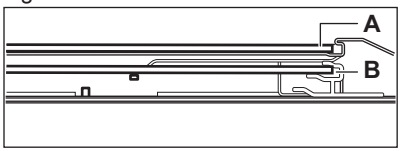
Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



13. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.7 Remplacement de l'éclairage

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

ATTENTION!
Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Replacez le diffuseur en verre.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four 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'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.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction Décongélation ou Pyrolyse, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise.	Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	• Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. • Le verrouillage de la porte est défectueux.	• Fermez complètement la porte. • Éteignez le four 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 ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	• Éteignez le four 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'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique **"Demo"**.	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

13.2 Données de maintenance

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

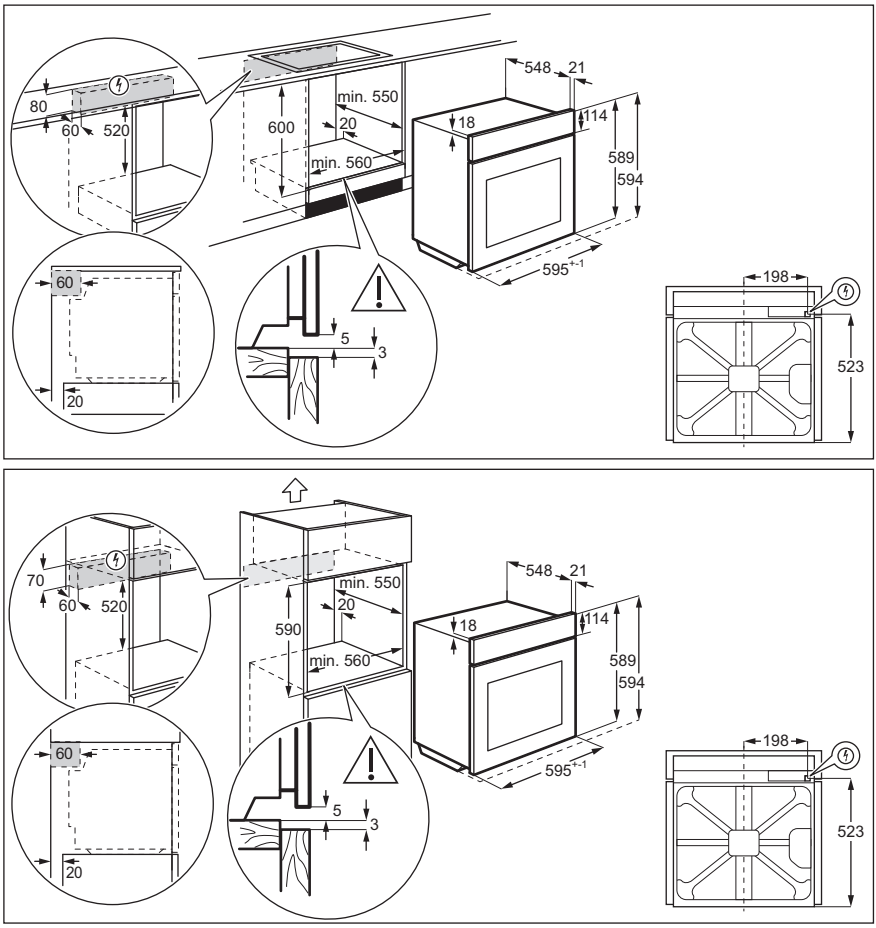
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

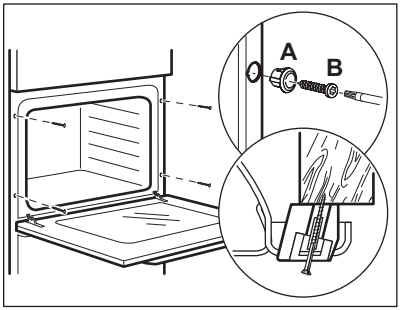
14. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Encastrement



14.2 Fixation de l'appareil au meuble



14.3 Installation électrique

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

Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

14.4 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. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	**Section du câble (mm²)**
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOE7P11X EOE7P11X0 KOECP11X
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable

Masse	EOE7P11X	32.1 kg
	EOE7P11X0	32.6 kg
	KOECP11X	32.1 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

15.2 Économie d'énergie

Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie .

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle
Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

Chaleur tournante humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

Désactivation de l'écran
Il est possible d'éteindre l'affichage. Appuyez simultanément sur les touches ⏲ et ∧ et maintenez-les enfoncées. Répétez cette procédure pour le rallumer.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les 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.

F FRANCE ONLY

www.electrolux.com/shop

867355262-A-502018

CE