

# NOUS PENSONS À VOUS

---

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux  
Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---

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

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>3</b>	<b>3. INSTALLATION.....</b>	<b>10</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	4	3.1 Encastrement.....	10
1.2 Sécurité générale.....	4	3.2 Fixation du four au meuble.....	11
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>5</b>	<b>4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>12</b>
2.1 Installation.....	5	4.1 Vue d'ensemble.....	12
2.2 Branchement électrique.....	6	4.2 Accessoires.....	12
2.3 Utilisation.....	7	<b>5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>13</b>
2.4 Entretien et Nettoyage.....	8	5.1 Manettes rétractables.....	13
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	9	5.2 Bandeau de commande.....	13
2.6 Cuisson à la vapeur.....	9	<b>6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>14</b>
2.7 Éclairage interne.....	10	6.1 Nettoyage initial.....	14
2.8 Service.....	10	6.2 Préchauffage initial.....	14
2.9 Mise au rebut.....	10		

<b>7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>15</b>	<b>11.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....</b>	<b>32</b>
7.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	15	<b>12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>34</b>
7.2 Modes de cuisson.....	15	12.1 Remarques concernant l'entretien.....	34
7.3 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	17	12.2 Comment retirer : Supports de grille .....	35
7.4 Réservoir d'eau.....	17	12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	35
7.5 Comment régler : Cuisson assistée.....	18	12.4 Nettoyage conseillé.....	37
7.6 Cuisson assistée.....	19	12.5 Comment nettoyer : Réservoir d'eau.....	37
<b>8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>24</b>	12.6 Comment démonter et installer : Porte.....	38
8.1 Fonctions de l'horloge.....	24	12.7 Comment remplacer : Éclairage..	40
8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	25	<b>13. DÉPANNAGE.....</b>	<b>41</b>
<b>9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>26</b>	13.1 Que faire si.....	41
9.1 Insertion des accessoires.....	26	13.2 Données de maintenance.....	42
9.2 Sonde de cuisson.....	27	<b>14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>43</b>
<b>10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>29</b>	14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	43
10.1 Touches Verrouil.....	29	14.2 Économie d'énergie.....	44
10.2 Arrêt automatique.....	29	<b>15. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>44</b>
10.3 Ventilateur de refroidissement.....	30	15.1 Menu .....	44
<b>11. CONSEILS.....</b>	<b>30</b>	<b>16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>45</b>
11.1 Circulation d'air humide.....	30		
11.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	32		

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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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 (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



## **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- 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 des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- 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 fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 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 le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte 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 son emballage.

## 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 jeunes 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 nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Cuisson à la vapeur



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

# INSTALLATION

---

## 2.7 Éclairage interne



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.8 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.9 Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- 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 jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# 3. INSTALLATION

---



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

## 3.1 Encastrement

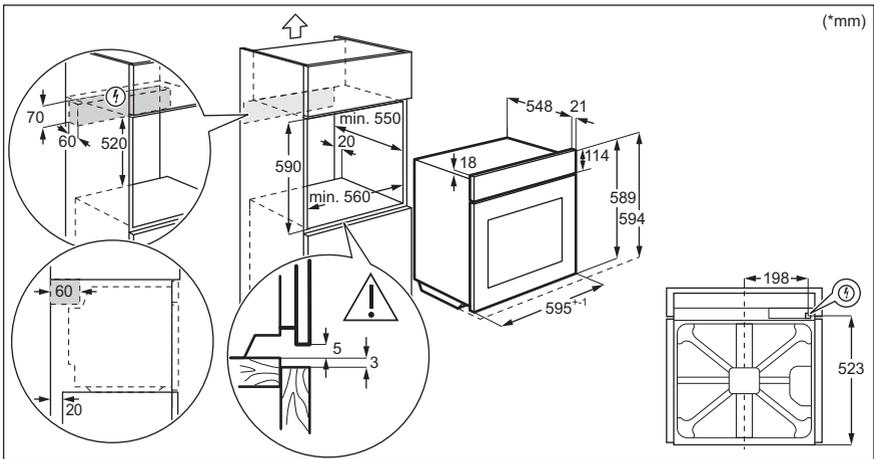
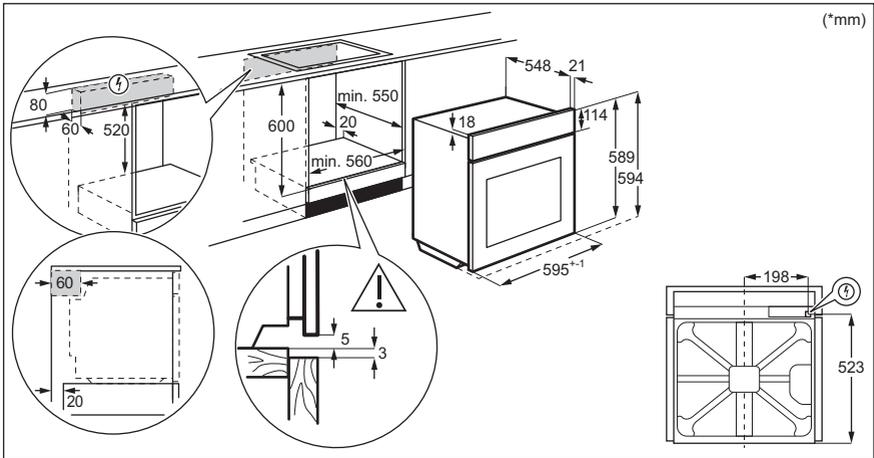


**YouTube**

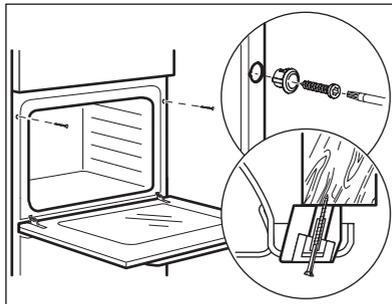
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





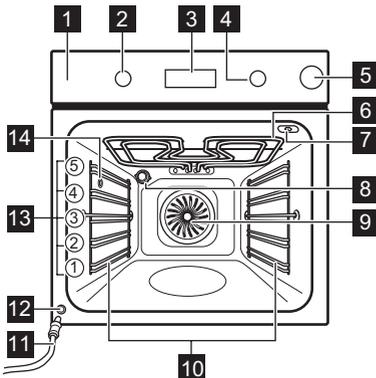
## 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Bac à eau
- 6** Résistance
- 7** Prise pour la sonde à viande
- 8** Éclairage
- 9** Chaleur tournante
- 10** Support de grille, amovible
- 11** Tuyau de vidange
- 12** Vanne de vidange de l'eau
- 13** Niveaux de la grille
- 14** Tuyau d'arrivée de la vapeur

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**  
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

## 5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 5.1 Manettes rétractables

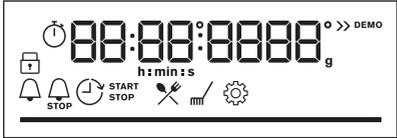
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 5.2 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
 Minuteur	 Préchauffage rapide	 Eclairage four	 Sonde de cuisson	OK		

Sélectionnez un mode de cuisson pour allumer le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four.

	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique la température réglée, l'heure et d'autres options disponibles.
	L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.

Voyants de l'affichage				
 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Nettoyage	 Configurations	 Préchauffage rapide

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Voyants du minuteur :				
-----------------------	---	---	---	---

Barre de progression - de la température ou de l'heure.	
---	---

Voyants de la réserve d'eau		
		

Sonde de cuisson Voyant	
-------------------------	---

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :			
			 <b>0:00.</b> Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.

### 6.2 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

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

① Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Comment régler : Modes de cuisson

Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.

Cuisson à la vapeur				
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.	Remplissez le bac à eau avec 900 ml d'eau.	Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.	Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.	Réglez la température.

### 7.2 Modes de cuisson

## Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Humidité Faible</b>	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Cuisson de sole</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Circulation d'air humide</b>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Application
	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

## 7.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

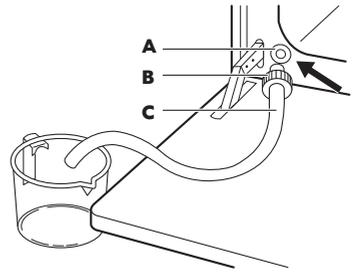
La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 7.4 Réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau	
	Le réservoir est plein.
	Le réservoir est à moitié plein.
	Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.
Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau.	

Vidange du réservoir d'eau	
<b>Étape 1</b>	Éteignez le four, laissez la porte ouverte et attendez que le four soit froid.
<b>Étape 2</b>	Raccordez le tuyau de vidange (C) à la vanne de vidange (A) via le connecteur (B).
<b>Étape 3</b>	Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau A et appuyez à plusieurs reprises sur la touche B pour récupérer l'eau résiduelle.
<b>Étape 4</b>	Détachez C et B et séchez le four avec une éponge douce.



## 7.5 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	Le niveau de cuisson du plat :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonde de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saignant</li> <li>• À point</li> <li>• Bien cuit</li> </ul>

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

## 7.6 Cuisson assistée

Légende	
	Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat. Le four s'éteint lorsque la température définie de la Sonde de cuisson est atteinte.
	Ajoutez de l'eau dans le réservoir.
	Préchauffez le four avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
<b>Bœuf</b> 				
<b>P1</b>	<b>Rôti de bœuf, saignant</b>	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Rôti de bœuf, à point</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Steak de bœuf, à point</b>	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	   3 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Bœuf rôti/braisé</b> (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	~ 120 min

# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P6	<b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P7	<b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)			~ 85 min
P8	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)			~ 130 min
P9	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P10	<b>Filet, à point</b> (cuisson basse température)			~ 90 min
P11	<b>Filet, bien cuit</b> (cuisson basse température)			~ 120 min
<b>Veau</b> 				
P12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	~ 80 min
<b>Porc</b>  				
P13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1,5 - 2 kg	  1 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 165 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P14	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	  <b>2 ; plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 215 min
P15	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	  <b>2 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	~ 55 min
P16	<b>Travers</b>	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 <b>3 plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
<b>Agneau</b> 				
P17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	  <b>2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 130 min
<b>Volaille</b> 				
P18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1,5 kg ; frais	  <b>2 ; cocotte sur plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 60 min
P19	<b>Demi poulet</b>	0,5 - 0,8 kg	  <b>3 ; plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.	~ 40 min
P20	<b>Escalope de poulet</b>	180 - 200 g par pièce	   <b>2 ; cocotte sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	~ 25 min
P21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	-	  <b>3 ; plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	~ 30 min

# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	~ 100 min
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; <b>plat profond</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	~ 110 min
<b>Autres</b> 				
P24	Rôti haché	1 kg	  2 ; <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	~ 60 min
<b>Poisson</b> 				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	~ 30 min
P26	Filet de poisson	-	   3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	35 min
<b>Gâteaux/desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>	90 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	45 min
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>	60 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P31	Brownies	2 kg	 3 ; plat profond	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 3 ; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>	25 min
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>	50 min
Légumes/Garnitures 				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	25 min
Gratins, pain et pizza   				
P39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1,5 kg	  2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	55 min

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P40	<b>Gratin de pommes de terre</b> (pommes de terre crues)	1 - 1,5 kg	  1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.	60 min
P41	<b>Pizza fraîche, fine</b>	-	   2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé	35 min
P42	<b>Pizza fraîche, épaisse</b>	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé	25 min
P43	<b>Quiche</b>	-	 2 ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>	45 min
P44	<b>Baguette/ Ciabatta/Pain blanc</b>	0,8 kg	   2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	50 min
P45	<b>Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain</b>	1 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé / <b>grille métallique</b>	60 min

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.

Fonctions de l'horloge	Application
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

## 8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur			
Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.			

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment régler Heure de cuisson				
Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

Comment régler Départ différé							
Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ- MAR- RER	Étape 3	Étape 4	L'affichage indique : --:--  AR- RÊTER	Étape 5	Étape 6
							
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.							

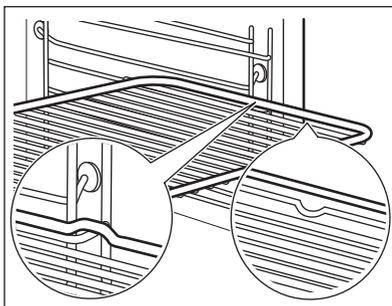
## 9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 9.1 Insertion des accessoires

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

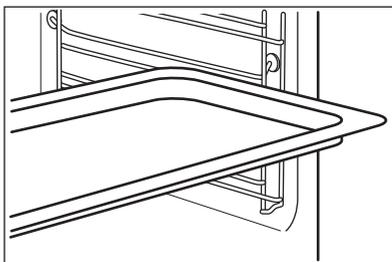
## Grille métallique:

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



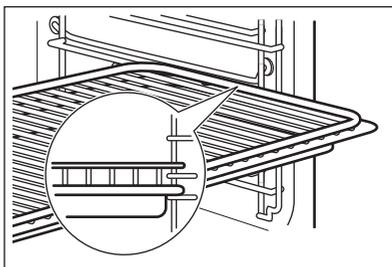
## Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 9.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :



La température du four.



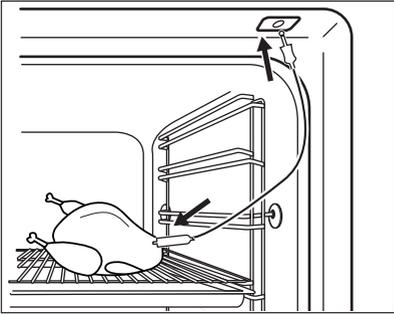
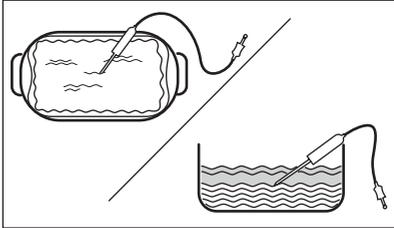
La température au cœur.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.
--	--	---

## Comment utiliser : Sonde de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
	
<b>Étape 4</b>	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

<b>Étape 6</b>	<p>OK - appuyez pour confirmer. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.</p>
<b>Étape 7</b>	<p>Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p><b>AVERTISSEMENT!</b> Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</p> </div>

## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Touches Verrouil.

<p><b>Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.</b></p>		
<p>Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.</p>		
 	<p> OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.</p>	<p> OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.</p>
<p> 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.</p>		

### 10.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

# CONSEILS

 (°C)	 (h)
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Départ différé.

## 10.3 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.

# 11. CONSEILS

## 11.1 Circulation d'air humide

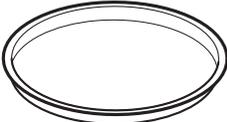
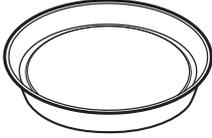
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, (9 pièces)	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
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, (6 pièces)	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

		 (°C)		 (min)
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 gril- le 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 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, (12 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, (20 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, po- chés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végéta- rienne	plaque à pizza sur la gril- le métallique	200	3	25 - 30
Légumes médi- terranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

## 11.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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

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

## 11.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

				 (°C)	 (min)	
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé, 4 à 6 morceaux	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 de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de 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

 <p><b>Agents nettoyants</b></p>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.



## Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



## Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<p><b>Étape 1</b></p>	<p>Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.</p>	
<p><b>Étape 2</b></p>	<p>Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.</p>	
<p><b>Étape 3</b></p>	<p>Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.</p>	
<p><b>Étape 4</b></p>	<p>Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.</p>	

## 12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.



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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	---------------------------	---

## Nettoyage par pyrolyse

<b>Étape 1</b>	Ouvrez le menu : Nettoyage $\text{m}/$ .	
	<b>Option</b>	<b>Durée</b>
	C1 - Nettoyage léger	1 h
	C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
	C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min
<b>Étape 2</b>	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.	
<b>Étape 3</b>	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.	
<b>Étape 4</b>	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.	
 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.		
Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique :  .		

## Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

## 12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

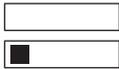
## 12.5 Comment nettoyer : Réservoir d'eau

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four.
<b>Étape 2</b>	Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
<b>Étape 3</b>	Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
<b>Étape 4</b>	Allumez le four et réglez la fonction : Humidité faible. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.
<b>Étape 5</b>	Allumez le four et réglez la fonction : Humidité faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.
 Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, vidangez le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.	

Une fois le nettoyage terminé :			
Éteignez le four.	Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».	Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.	Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt calcaire (mg/l)	Classifica-tion de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

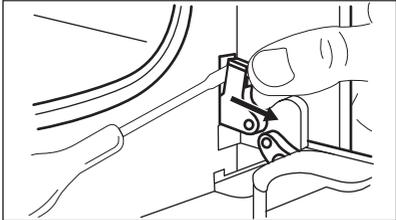
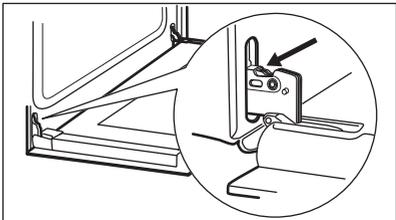
## 12.6 Comment démonter et installer : Porte

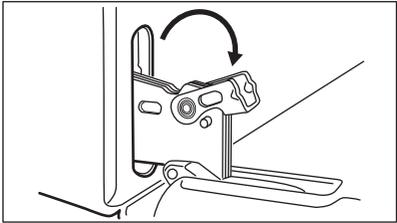
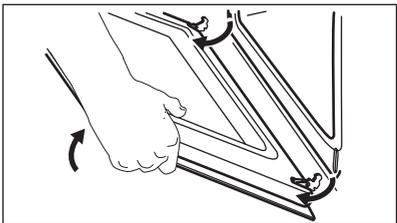
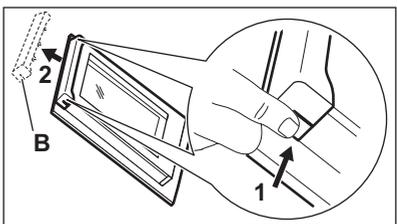
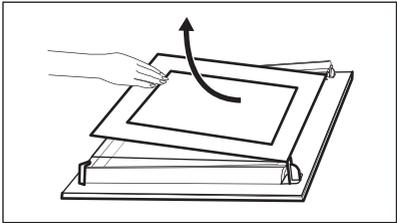
La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



### ATTENTION!

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

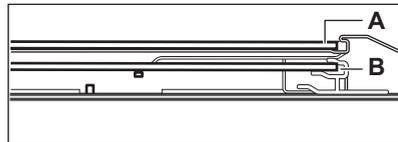
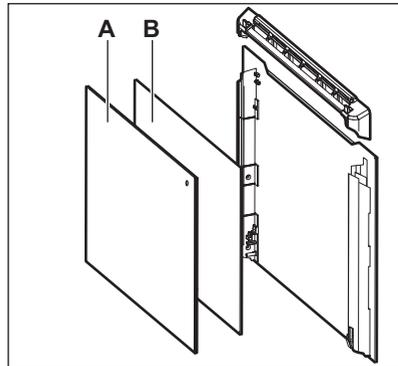
<b>Étape 1</b>	Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.	
<b>Étape 2</b>	Servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.	
<b>Étape 3</b>	Identifiez la charnière à gauche de la porte.	
<b>Étape 4</b>	Soulevez et faites complètement tourner le levier sur la charnière gauche.	

<p><b>Étape 5</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Étape 6</b></p>	<p>Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.</p>	
<p><b>Étape 7</b></p>	<p>Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.</p>	
<p><b>Étape 8</b></p>	<p>Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.</p>	
<p><b>Étape 9</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Étape 10</b></p>	<p>Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.</p>	
<p><b>Étape 11</b></p>	<p>Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.</p>	

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.



## 12.7 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas	
Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.

Composants	
Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Circulation d'air humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.

Codes d'erreur	
L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Codes d'erreur	
Err F102	La porte du four est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
0:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

Nettoyage	
Problème	Vérifiez si...
De l'eau est présente dans la cavité du four.	Le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans le four et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.
Le voyant  est allumé.	Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.

## 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 nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

**Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :**

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations produit et fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOC6P67Z 949494803
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.8 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

# STRUCTURE DES MENUS

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

## 14.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en fonctionnement, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la 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. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### Circulation d'air 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 rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

# 15. STRUCTURE DES MENUS

## 15.1 Menu



- sélectionnez pour accéder au Menu .

### Structure du Menu

Cuisson assistée

Nettoyage

Configurations

# EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
	 OK	 O1 - O12	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 2 - Alarme	O6	Compteur	Marche / Arrêt
O7	Eclairage four	Marche / Arrêt	O8	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
O9	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt	O10	Mode démo	Code d'activation : 2468
O11	Version du logiciel	Contrôle	O12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

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



867369314-A-122022

