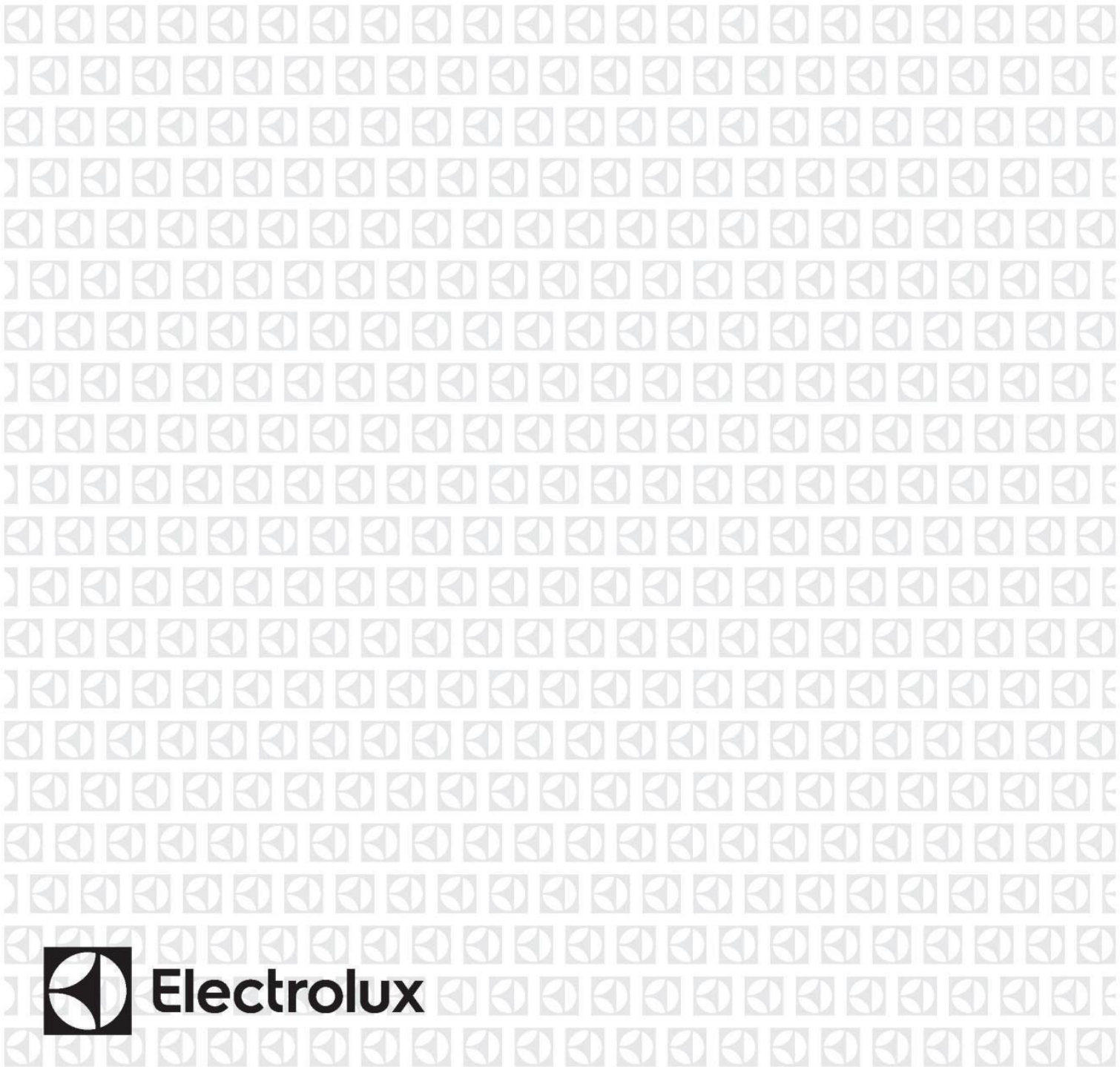




FR Four

Mode d'emploi



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	8
4. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL	8
5. UTILISATION QUOTIDIENNE	9
6. FONCTIONS DE LA MINUTERIE	11
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES	12
8. FONCTIONS ADDITIONNELLES	13
9. CONSEILS ET SUGGESTIONS UTILES	14
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	24
12. INSTALLATION	26
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	27

PENSÉS POUR VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit symbole d'innovation et fruit de dizaines d'années d'expérience professionnelle.

Ingénieux et élégant, il a été conçu spécialement pour vous. Vous avez donc la certitude de toujours obtenir les meilleurs résultats, quel que soit le moment auquel vous désirez l'utiliser.

Bienvenue chez Electrolux.

Consultez notre site Internet pour :



Recevoir des conseils d'utilisation, télécharger nos brochures, corriger d'éventuelles anomalies et obtenir des informations sur l'assistance :

www.electrolux.com/webselfservice



Enregistrer votre produit et bénéficier d'un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICE CLIENT ET ENTRETIEN

Nous recommandons toujours l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez le centre d'assistance agréé, assurez-vous de disposer des éléments suivants : le modèle, le numéro de l'appareil (PNC), le numéro de série.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Attention - Information de sécurité importantes

 Informations et suggestions générales

 Informations sur l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions fournies avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Les fabricants ne sont pas responsables des éventuels dommages ou blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation de l'appareil. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible afin de pouvoir les consulter ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des adultes aux aptitudes physiques, mentales ou sensorielles limitées, ou ayant une faible expérience ou connaissance de son emploi, à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions relatives à son utilisation et compris les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants et jetez-les de manière adéquate.
- Tenez les enfants et animaux domestiques à l'écart de l'appareil lors de son fonctionnement et de son refroidissement. Les parties accessibles sont brûlantes.
- Si l'appareil est muni d'un dispositif de sécurité pour les enfants, il sera opportun de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas effectuer d'opérations de nettoyage et d'entretien sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de 3 ans et moins doivent constamment être tenus à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.

1.2 Consignes générales de sécurité

- L'installation de l'appareil et le remplacement des câbles doivent être exclusivement effectués par des personnes qualifiées.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles sont très chauds lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart s'ils ne sont pas sous surveillance constante.
- Utilisez toujours des maniques adaptées pour extraire ou insérer des accessoires ou récipients résistants à la chaleur.
- Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien.
- Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de racloirs métalliques pour nettoyer le verre de la porte afin de ne pas le casser et de ne pas rayer sa surface.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien agréé ou une personne qualifiée en vue d'éviter tout danger.
- Les déversements excessifs doivent être essuyés avant de démarrer le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT !

L'installation de l'appareil doit être réalisée par des personnes qualifiées.

- Retirez tous les éléments d'emballage.
- N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- Respectez les instructions fournies avec l'appareil.
- L'appareil étant lourd, faites toujours preuve de prudence lorsqu'il doit être déplacé. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures adaptées.
- Ne tirez pas l'appareil par sa poignée.

- Il est nécessaire de respecter une distance minimale avec les autres appareils.
- Assurez-vous que l'appareil est installé en dessous et à côté de parties correctement attachées à une structure fixe.
- Les côtés de l'appareil doivent être adjacents aux appareils ou éléments de hauteur identique.

2.2 Raccordement électrique



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et de choc électrique.

- Tous les raccordements électriques doivent être réalisés par un électricien qualifié.
- L'appareil doit disposer d'une mise à la terre.
- Vérifiez que les paramètres mentionnés sur la plaque signalétique sont compatibles avec ceux de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas de multiprises ni de rallonges.
- Assurez-vous de ne pas endommager la fiche et le câble. Si le câble d'alimentation doit être remplacé, l'intervention devra être effectuée par notre centre d'assistance agréé.
- Évitez que les câbles entrent en contact avec la porte de l'appareil ou se trouvent à côté de celle-ci, notamment si elle est chaude.
- Les dispositifs de protection contre les électrocutions doivent être fixés de manière à ne pas pouvoir être désactivés sans utiliser d'outils.
- Attendez la fin de l'installation pour brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Assurez-vous que la fiche d'alimentation reste accessible après l'installation.
- Ne branchez pas la fiche si la prise de courant est lâche.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

- Utilisez uniquement des dispositifs d'isolation adaptés : coupe-circuits, fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du porte-fusibles), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- L'installation électrique doit être munie d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. L'ouverture des contacts du dispositif d'isolement doit avoir une largeur de 3 mm minimum.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise de courant.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT !

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

- Cet appareil a été exclusivement conçu pour un usage domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques techniques de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Faites attention lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air chaud peut s'en échapper.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui ou de travail.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec prudence. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut entraîner un mélange d'air et d'alcool.
- Évitez la présence d'étincelles ou de flammes nues à côté de l'appareil lors de l'ouverture de la porte.

- Ne placez pas et ne conservez pas de liquides ou matières inflammables ni d'objets facilement inflammables à l'intérieur ou à proximité immédiate de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT !

Risque d'endommager l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne placez pas de récipients résistants à la chaleur ou d'autres objets directement sur la surface inférieure de l'appareil.
 - Ne posez pas de feuilles d'aluminium directement sur la partie inférieure de la cavité de l'appareil.
 - Ne versez pas d'eau directement à l'intérieur de l'appareil chaud.
 - Ne laissez pas d'aliments et de plats humides dans l'appareil une fois la phase de cuisson terminée.
 - Faites preuve de prudence lors de l'insertion et du retrait des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'a aucune influence sur les performances de l'appareil.
- Pour les tartes ou gâteaux très humides, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits provoquent des tâches potentiellement permanentes.
- L'appareil est exclusivement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'une pièce.
- La cuisson doit toujours être réalisée avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est positionné derrière un panneau (par ex., une porte), assurez-vous que celui-ci n'est jamais fermé pendant le fonctionnement de l'appareil. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler à l'arrière d'un panneau fermé et endommager l'appareil, son emplacement ou le sol. Ne fermez pas le panneau de l'armoire tant que l'appareil n'a pas totalement refroidi après son utilisation.

2.4 Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures, d'incendie ou d'endommagement de l'appareil.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute intervention d'entretien.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux en verre risquent de se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux en verre de la porte s'ils sont abîmés. Contactez le centre d'assistance agréé.
- Faites attention lors du retrait de la porte du four car celle-ci est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration des matériaux composant sa surface.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits neutres. N'utilisez pas d'éponges et de produits abrasifs, de solvants ou d'objets métalliques.
- En cas d'utilisation d'un spray pour fours, respectez scrupuleusement les instructions de sécurité figurant sur le récipient.
- N'utilisez jamais de produit pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures / d'incendie / d'émanations chimiques (fumées) en mode Pyrolyse.

- Avant d'exécuter la fonction de nettoyage automatique par pyrolyse ou préalablement à la première utilisation, retirez de la cavité du four, c'est-à-dire :

- les résidus alimentaires ainsi que les éclaboussures/dépôts de graisse.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse.
L'appareil devient brûlant et de l'air chaud s'échappe des ouvertures de refroidissement situées à l'avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est une opération à haute température pouvant entraîner la formation de fumées produites par des résidus de cuisson et des éléments de la structure. Vous êtes donc fortement invité à :
 - assurer une bonne ventilation pendant et après toute opération de nettoyage par pyrolyse ;
 - assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux personnes, certaines espèces d'oiseaux et de reptiles peuvent être extrêmement sensibles aux fumées susceptibles d'être produites lors du nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Éloignez les éventuels animaux domestiques de l'appareil (notamment les oiseaux) pendant et après le nettoyage par pyrolyse, et prévoyez avant toute chose un fonctionnement à température maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les petits animaux domestiques sont également extrêmement sensibles aux variations de température à proximité des fours à pyrolyse lors de l'exécution du programme de nettoyage automatique par pyrolyse.

- Les surfaces antiadhésives de marmites, moules, ustensiles, etc. peuvent être endommagées par les températures élevées utilisées pour le nettoyage par pyrolyse dans tous les fours à pyrolyse et devenir des sources de vapeurs relativement nocives.
- Les vapeurs émises par tous les fours à pyrolyse/résidus de cuisson ne sont pas considérées comme nocives pour la santé humaine, y compris celle des nouveau-nés et des personnes affectées par des maladies.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution.

- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont conçues spécialement pour les équipements électroménagers. Ne les utilisez pas pour l'éclairage de votre habitation.
- Avant de remplacer l'ampoule, débranchez l'appareil.
- Utilisez exclusivement des ampoules possédant les mêmes caractéristiques techniques.

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures ou d'asphyxie.

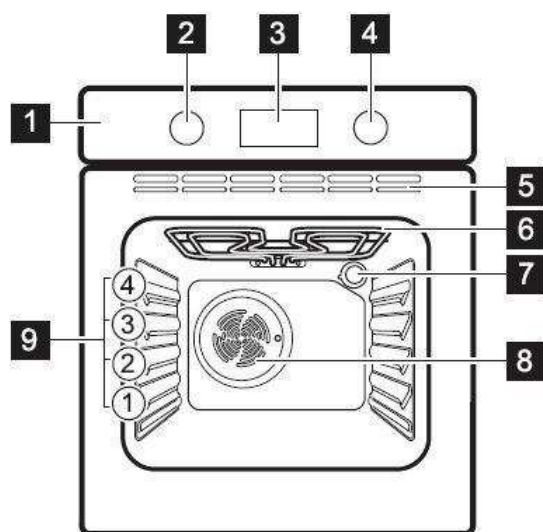
- Retirez la fiche de la prise de courant.
- Coupez le câble électrique de l'appareil et jetez-le.
- Retirez le bloc de la porte pour éviter que des enfants ou animaux ne restent bloqués dans l'appareil.

2.8 Assistance technique

- Pour réparer l'appareil, contactez le centre d'assistance agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue panoramique



- 1** Panneau de commandes
- 2** Manette des fonctions du four
- 3** Programmateur électronique
- 4** Manette de réglage de la température
- 5** Orifice de ventilation pour le refroidissement
- 6** Élément chauffant
- 7** Éclairage
- 8** Ventilateur
- 9** Position des grilles/plaques

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour plats, moules à gâteau, rôtis.

- **Lèche-frite**
Pour cuire, griller ou comme récipient de récupération des graisses.

4. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



AVERTISSEMENT !

Reportez-vous aux chapitres relatifs à la sécurité.



Pour régler l'heure, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge ».

4.1 Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires du four.



Consultez le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Placez les accessoires dans leur position initiale.

4.2 Préchauffage

Préchauffez le four avant de commencer à l'utiliser.

1. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale.
2. Laissez fonctionner le four pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale.
4. Laissez fonctionner le four pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four et laissez-le refroidir. Les accessoires peuvent chauffer plus qu'habituellement. Le four peut dégager une odeur désagréable et de la fumée. Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT !

Reportez-vous aux chapitres relatifs à la sécurité.

5.1 Activation et désactivation de l'appareil



La présence de symboles sur les manettes, de voyants ou d'indicateurs dépend du modèle de l'appareil :

- Le voyant s'allume lorsque l'appareil commence à fonctionner.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four est chaud.

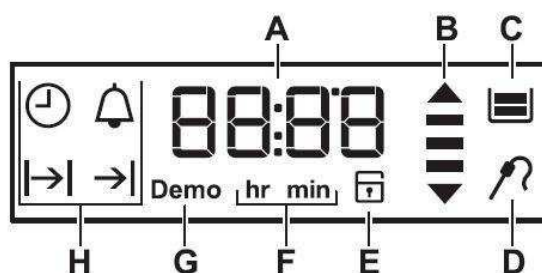
1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction du four.
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner une température.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et de la température sur la position « éteint ».

5.2 Fonctions du four

Fonction du four	Application
0 Position « éteint »	L'appareil est éteint.
 Chaleur tournante	Pour rôtir ou rôti et cuire des aliments nécessitant la même température, en utilisant plusieurs niveaux sans échange de saveurs.
 Convection naturelle (cuisson traditionnelle)	Pour cuire et rôtir des aliments sur une seule position de la grille.
 Gril	Pour griller du pain et des aliments d'épaisseur réduite.
 Gril rapide	Pour griller le pain et cuire au gril des aliments d'épaisseur réduite en grande quantité.
 Double gril ventilé	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur une position de la grille. Également pour dorer et gratiner.
 Chaleur de sole	Pour cuire des gâteaux au fond croustillant et conserver les aliments.

Fonction du four		Application
	Viande	Pour préparer des rôtis très tendres et juteux.
	Maintien au chaud	Pour garder les plats au chaud.
	Décongélation	Cette fonction peut être utilisée pour décongeler des aliments comme les fruits et légumes. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille des aliments congelés.
	Pyrolyse	Pour activer le nettoyage automatique du four par pyrolyse. Cette fonction exécute la combustion des résidus alimentaires présents dans le four.

5.3 Affichage



- A. Minuterie
- B. Indicateur de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Réservoir d'eau (uniquement sur certains modèles)
- D. Sonde à viande (uniquement sur certains modèles)
- E. Verrouillage de la porte (uniquement sur certains modèles)
- F. Heures/minutes
- G. Mode démonstration (uniquement sur certains modèles)
- H. Fonctions de l'horloge

5.4 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

5.5 Indicateur de chauffe

En cas d'activation d'une fonction du four, les barres de l'affichage  s'allument

l'une après l'autre. Elles indiquent la diminution ou l'augmentation de la température du four.

6. FONCTIONS DE LA MINUTERIE

6.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
 RÉGLAGE DE L'HEURE	Pour afficher ou modifier l'heure. L'heure ne peut être modifiée que lorsque le four est éteint.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. À n'utiliser que lorsque la fonction du four est sélectionnée.
 HEURE DE FIN	Pour régler l'heure d'extinction du four. À n'utiliser que lorsque la fonction du four est sélectionnée.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Combinaison des fonctions DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Permet de régler le minuteur. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Le MINUTEUR peut être réglé à tout moment, y compris lorsque le four est éteint.
00:00 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si aucune autre fonction de l'horloge n'est sélectionnée, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT contrôle automatiquement la durée de fonctionnement du four. Il s'active dès le lancement du chauffage du four. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions DURÉE, FIN.

6.2 Réglage et modification de l'heure

Après le premier raccordement au secteur, attendez que

hr et « **12:00** » apparaissent sur l'affichage. « **12** » clignote.

1. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et passer au réglage des minutes.

L'écran indique **min** et l'heure définie. « **00** » clignote.

3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer ou l'heure définie sera enregistrée automatiquement après cinq secondes.

La nouvelle heure définie apparaît sur l'écran.

Pour modifier l'heure, appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le voyant de l'heure  clignote sur l'écran.

6.3 Régler la fonction DURÉE

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez sur  et appuyez de nouveau jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis les heures. Appuyez sur  pour confirmer.

Une fois le temps défini écoulé, un signal sonore est émis pendant deux minutes.

 et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour interrompre le signal.
5. Tournez la manette des fonctions du four jusqu'à la position « éteint ».

6.4 Régler la fonction FIN

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez sur  et appuyez de nouveau jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les heures puis les minutes. Appuyez sur  pour confirmer.

Une fois le temps défini écoulé, un signal sonore est émis pendant deux

minutes.  et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour interrompre le signal.
5. Tournez la manette des fonctions du four jusqu'à la position « éteint ».

6.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez sur  et appuyez de nouveau jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes puis les heures pour la DURÉE. Appuyez sur  pour confirmer.
 clignote sur l'affichage.
4. Appuyez sur  ou  pour régler les heures puis les minutes pour la FIN. Appuyez sur  pour confirmer.
Le four s'allume automatiquement, fonctionne pendant la DURÉE définie puis s'arrête à l'heure de FIN indiquée.

Une fois l'heure de fin atteinte, un signal sonore est émis pendant deux minutes.
 et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'éteint.

5. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour interrompre le signal.
6. Tournez la manette des fonctions du four jusqu'à la position « éteint ».

6.6 Réglage du MINUTEUR

Le minuteur peut aussi bien être réglé lors de la mise en marche que de l'extinction du four.

1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur  ou  pour régler les secondes puis les minutes.
Si la durée réglée est supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
3. Réglez les heures.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement après cinq secondes.
Un signal est émis une fois que 90 % du temps défini sont écoulés.
5. Une fois le temps écoulé, un signal sonore est émis pendant deux minutes. « 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quel bouton pour le désactiver.

6.7 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour remettre à zéro le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur  et . La fonction du minuteur est réinitialisée.

7. UTILISATION DES ACCESSOIRES



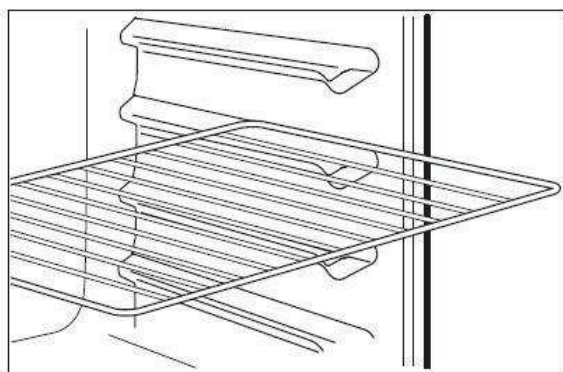
AVERTISSEMENT !

Reportez-vous aux chapitres relatifs à la sécurité.

7.1 Insertion des accessoires

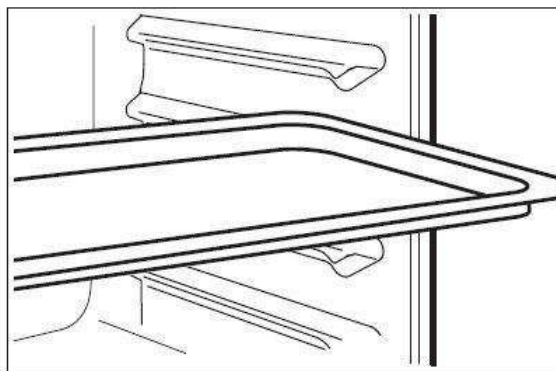
Grille métallique :

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



Lèche-frite :

Poussez la lèche-frite entre les barres du support de grille.



8. FONCTIONS ADDITIONNELLES

8.1 Utilisation de la sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est active, le four ne peut pas être allumé accidentellement.

1. Assurez-vous que la manette des fonctions du four soit sur la position « éteint ».
2. Appuyez simultanément sur  et  maintenez-les enfoncés pendant deux secondes.

Un signal sonore est émis. SAFE et  apparaissent sur l'affichage.

 Les symboles apparaissent également sur l'affichage lors de l'utilisation de la fonction pyrolyse.

Pour désactiver la sécurité enfants, répétez l'étape 2.

8.2 Voyant de chaleur résiduelle

Lors de l'extinction du four, l'indicateur de chaleur résiduelle  apparaît sur l'affichage si la température du four est supérieure à 40 °C.

8.3 Extinction automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil se désactive automatiquement après une période déterminée si une fonction

du four est activée et que les réglages ne sont pas modifiés.

Température (°C)	Extinction (heures)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250	1,5

Après une extinction automatique, appuyez sur n'importe quelle touche pour remettre l'appareil en marche.

 L'extinction automatique du four ne concerne pas les fonctions : Éclairage du four, Durée, Fin.

8.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement pour refroidir les surfaces de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'appareil soit froid.

8.5 Thermostat de sécurité

Une mauvaise utilisation de l'appareil ou des composants défectueux peuvent provoquer une surchauffe dangereuse.

Pour éviter que cela ne se produise, le four est équipé d'un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation

électrique. Le four se remet à fonctionner automatiquement une fois que la température baisse.

9. CONSEILS ET SUGGESTIONS UTILES



AVERTISSEMENT !

Reportez-vous aux chapitres relatifs à la sécurité.



La température et les temps de cuisson spécifiés dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Elles sont susceptibles de varier en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

9.1 Informations générales

- L'appareil comporte quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins en partant du bas du four.
- L'appareil est muni d'un système spécial qui fait circuler l'air et recycle en permanence la vapeur. Il permet de cuisiner dans un environnement riche en vapeur, ce qui assure la tendreté des aliments à l'intérieur et leur caractère croustillant à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation d'énergie sont ainsi réduits.
- De l'humidité peut se déposer à l'intérieur de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Cela est normal. Restez toujours à distance du four lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson. Pour réduire la condensation, allumez l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson.
- Essuyez l'humidité dès que vous avez terminé d'utiliser l'appareil.
- Ne placez pas directement d'objets sur la sole du four et ne recouvrez en aucun cas les composants avec de l'aluminium pendant la cuisson. Vous risqueriez de modifier les résultats de

la cuisson et d'endommager l'émail.

9.2 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson ne soient écoulés.
- Si vous utilisez deux plaques à la fois, assurez-vous de garder un niveau vide entre celles-ci.
- La fonction Convection naturelle / Chaleur de sole à la température prédéfinie est idéale pour la cuisson du pain.

9.3 Cuisson de viande et de poisson

- Utilisez une lèchefrite pour les aliments très gras afin d'éviter que des tâches impossibles à éliminer ne se forment dans le four.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper afin de ne pas perdre son jus.
- Ajoutez de l'eau dans la lèchefrite pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme. Pour éviter la condensation de la fumée, rajoutez de l'eau dès qu'il n'y en a plus.

9.4 Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction du type d'aliments, de leur consistance et de leur volume.

Dans un premier temps, contrôlez les résultats de la cuisson. Identifiez ensuite les meilleurs réglages (puissance, temps de cuisson, etc.) correspondant à vos plats, recettes et quantités.

9.5 Tableau pour la cuisson au four et le rôtissage

Gâteaux

Aliments	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min.)	Remarques
	Température (°C)	Position de la grille	Température (°C)	Position de la grille		
Pâtes à gâteaux	170	2	165	2 (1 et 3)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	2 (1 et 3)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	70 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau aux pommes	170	1	160	2 (1 et 3)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	160	2 (1 et 3)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau aux fruits	170	2	155	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau avec levure sans matières	170	2	160	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël / Cake aux fruits confits	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Aliments	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min.)	Remarques
	Température (°C)	Position de la grille	Température (°C)	Position de la grille		
Gâteau aux prunes ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	170	3	166	3 (1 et 3)	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits ¹⁾	150	3	140	3 (1 et 3)	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Meringues	100	3	115	3	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Petits pains ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Choux ¹⁾	190	3	180	3 (1 et 3)	15 - 20	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	180	3	170	2	25 - 35	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau éponge	180	1 o 2	170	2	45 - 70	Gauche et droite dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits confits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau éponge ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Aliments	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min.)	Remarques
	Température (°C)	Position de la grille	Température (°C)	Position de la grille		
Pain blanc ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1-2 morceaux de 500 g chacun
Pain de seigle	190	1	190	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (1 et 3)	25 - 40	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Sur une lèchefrite
Petites fougasses ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Gratins

Aliments	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min.)	Remarques
	Température (°C)	Position de la grille	Température (°C)	Position de la grille		
Gratin de pâtes	180	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin de légumes	200	2	200	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Dans un moule
Lasagnes	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule

Aliments	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min.)	Remarques
	Température (°C)	Position de la grille	Température (°C)	Position de la grille		
Yorkshire pudding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	Moule 6 pièces

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Aliments	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min.)	Remarques
	Température (°C)	Position de la grille	Température (°C)	Position de la grille		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique et une lèchefrite
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique et une lèchefrite
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique et une lèchefrite
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	44 - 50	Sur une grille métallique et une lèchefrite
Rôti de bœuf, à point	210	2	200	2	51 - 55	Sur une grille métallique et une lèchefrite
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	55 - 60	Sur une grille métallique et une lèchefrite
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Sur une lèchefrite

Aliments	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min.)	Remarques
	Température (°C)	Position de la grille	Température (°C)	Position de la grille		
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 pièces dans une lèchefrite
Agneau	190	2	190	2	110 - 130	Gigot
Poulet	200	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	1	160	1	210 - 240	Entière
Canard	175	2	160	2	120 - 150	Entier
Oie	175	1	160	1	150 - 200	Entier
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

Aliments	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min.)	Remarques
	Température (°C)	Position de la grille	Température (°C)	Position de la grille		
Truite/Daube	190	2	175	2 (1 et 3)	40 - 55	3-4 poissons
Thon/Saumon	190	2	175	2 (1 et 3)	35 - 60	4-6 filets

9.6 Gril



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

Aliments	Quantité		Température (°C)	Durée (min.)		Position de la grille
	Morceaux	(g)		1 ^{re} face	2 ^e face	
Filet de bœuf	4	800	250	12-15	12-14	3

Aliments	Quantité		Température (°C)	Durée (min.)		Position de la grille
	Morceaux	(g)		1 ^{re} face	2 ^e face	
Steaks de bœuf	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Saucisses	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Côtelettes de porc	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Poulet (coupé en deux)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Brochettes	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Blanc de poulet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Filet de poisson	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwichs toastés	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toasts	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

9.7 Double gril ventilé



Utilisez cette fonction à 200 °C maximum.

Aliments	Quantité		Température (°C)	Durée (min.)		Position de la grille
	Morceau x	(g)		1 ^{re} face	2 ^e face	
Rôti roulé (dinde)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Poulet (coupé en deux)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Cuisses de poulet	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Caille	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Légumes gratinés	-	-	200	20 - 25	-	3

Aliments	Quantité		Température (°C)	Durée (min.)		Position de la grille
	Morceaux	(g)		1 ^{re} face	2 ^e face	
Coquilles Saint-Jacques	-	-	200	15 - 20	-	3
Maquereau	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Darnes de poisson	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT !

Reportez-vous aux chapitres relatifs à la sécurité.

10.1 Remarques concernant le nettoyage

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'un chiffon doux et humide et à l'eau tiède savonneuse.
- Utilisez un produit spécialement conçu pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les graisses et autres résidus alimentaires peuvent entraîner un incendie. Le risque le plus élevé concerne les plats.
- Retirez les salissures tenaces avec des nettoyeurs pour four.
- Nettoyez les accessoires et essuyez-les minutieusement après chaque utilisation. Utilisez un chiffon doux et humide ainsi que de l'eau tiède savonneuse.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets pointus ou au lave-vaisselle. Le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé.

10.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Utilisez exclusivement un chiffon humide pour nettoyer la porte du four. Essuyez-la avec un chiffon doux. Évitez d'utiliser de la laine d'acier, de l'acide ou des produits abrasifs qui risquent d'endommager la surface du four. Respectez ces mêmes consignes de prudence lorsque vous nettoyez le panneau de commande du four.

10.3 Pyrolyse



ATTENTION !

Retirez tous les accessoires.



Ne lancez pas le nettoyage par pyrolyse si la porte du four n'est pas complètement fermée. Avec certains modèles, l'affichage indique « C3 » si cette erreur se produit.



AVERTISSEMENT !

Le four devient très chaud. Risque de brûlure.

**ATTENTION !**

Si d'autres appareils ont été installés dans le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez à la main les salissures les plus importantes.
2. Nettoyez l'intérieur de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que d'éventuels résidus puissent brûler du fait de l'air chaud.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous à la section « Fonctions du four ».

→ clignote.

4. Il est possible d'utiliser la fonction Fin pour retarder le début du nettoyage.
5. Appuyez sur  ou tournez la manette de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour lancer le processus de nettoyage. Durée de l'opération : 2 heures. Lors de l'exécution de la pyrolyse, l'ampoule du four est éteinte.

La porte se bloque lorsque le four atteint la température définie. Sur l'affichage,

le symbole  et les barres de l'indicateur de chaleur apparaissent pour que la porte ne se déverrouille pas.

10.4 Rappel de nettoyage

Pour vous rappeler qu'il est nécessaire d'effectuer le nettoyage par pyrolyse, PYR clignote sur l'affichage pendant 10 secondes à chaque activation/désactivation du four.


Le rappel de nettoyage s'éteint :

- lorsque la fonction Pyrolyse est terminée ;
- en appuyant simultanément

sur  et  lorsque PYR clignote sur l'affichage.

10.5 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est constituée de quatre panneaux en verre. Il est possible de

retirer la porte ainsi que les panneaux en verre intérieurs pour les nettoyer.

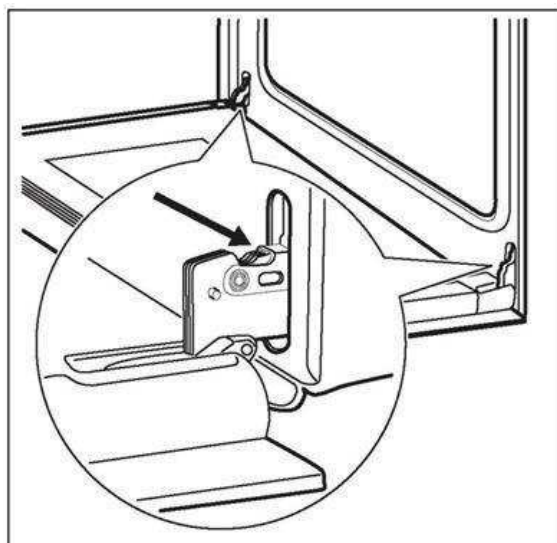


La porte du four risque de se refermer si vous essayez de retirer les panneaux en verre avant d'enlever la porte du four.

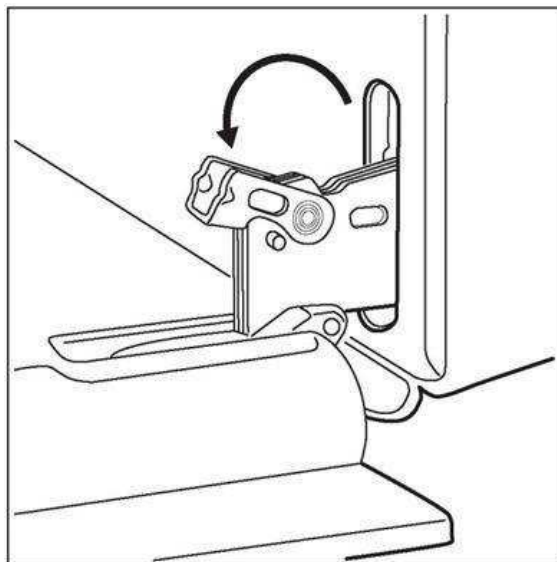
**ATTENTION !**

N'utilisez pas l'appareil si ses panneaux en verre sont retirés.

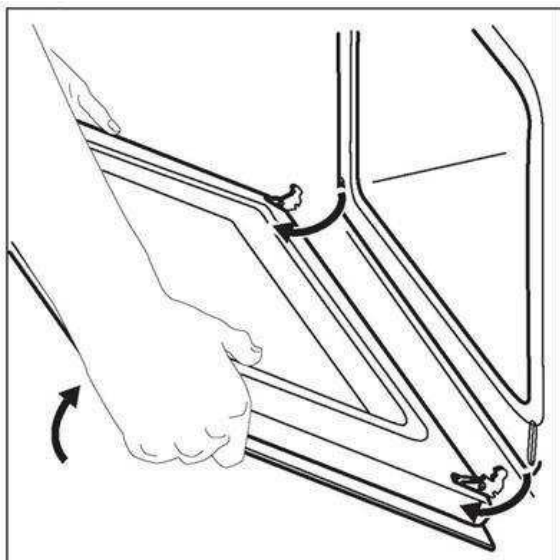
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les deux charnières.



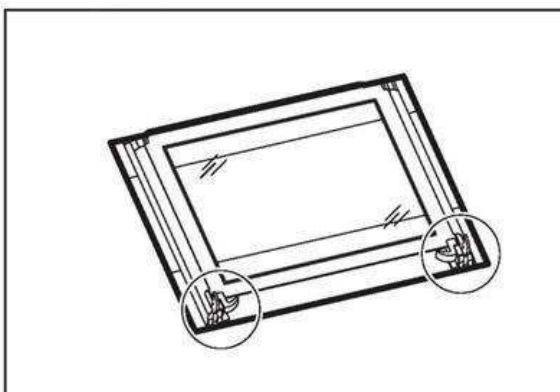
2. Soulevez et faites tourner les leviers situés sur les deux charnières.



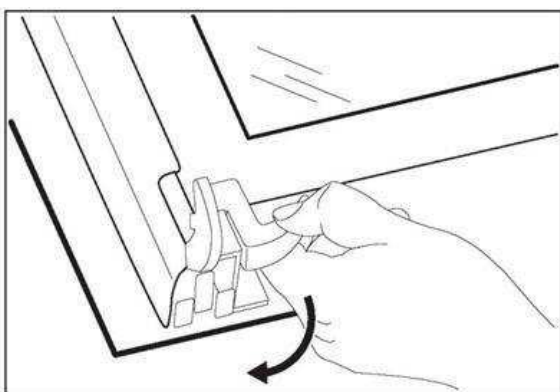
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture, environ à mi-parcours. Tirez la porte vers l'avant en la retirant de son logement.



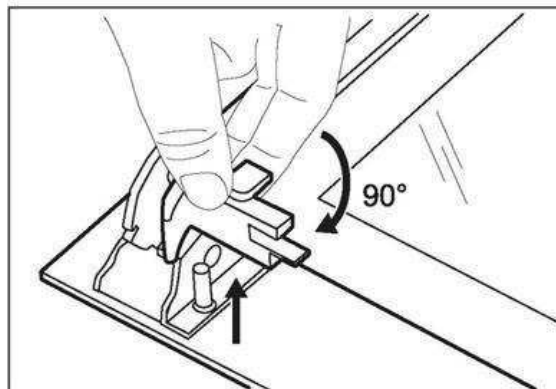
4. Posez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



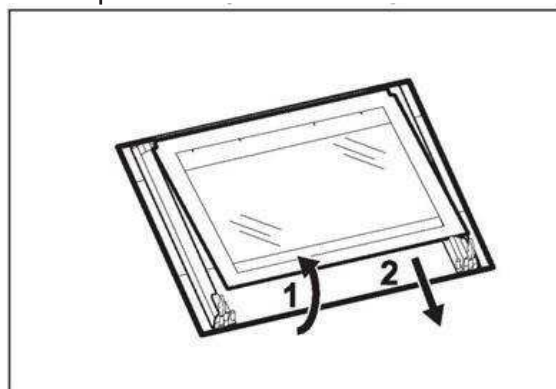
5. Débloquez le système de verrouillage pour retirer les panneaux en verre.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.



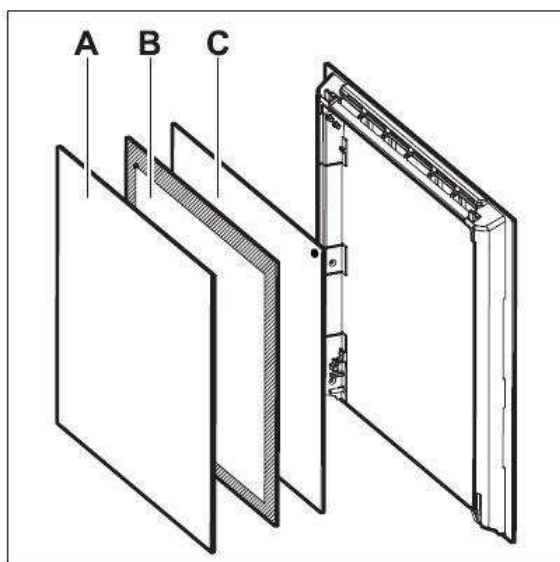
7. Soulevez les panneaux en verre avec précaution, puis retirez-les un à un. Commencez par le panneau supérieur.



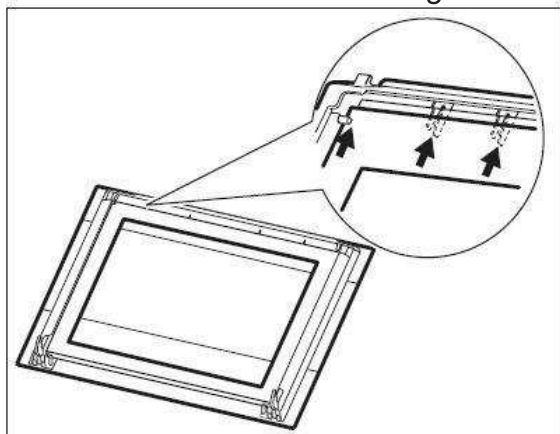
8. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez-les avec précaution.

Une fois le nettoyage terminé, remontez les panneaux en verre et la porte du four. Exécutez la procédure expliquée précédemment dans l'ordre inverse.

Assurez-vous de repositionner les panneaux en verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est orné d'un motif imprimé. Assurez-vous que ce motif se trouve sur l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du pourtour des panneaux en verre (B) est lisse au toucher aux endroits imprimés.



Assurez-vous d'installer le panneau en verre du milieu dans le bon logement.



10.6 Remplacement de l'ampoule

Posez un tissu sur la sole de l'appareil. Cela évite d'endommager la cavité et la calotte en verre de l'ampoule.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !
Débranchez le fusible avant de remplacer l'ampoule.
Il est possible que l'ampoule et sa calotte en verre soient chaudes.

1. Désactivez l'appareil.
2. Retirez les fusibles du tableau électrique ou mettez l'interrupteur principal en position Arrêt.

Ampoule arrière

1. Tournez la calotte en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer.
2. Nettoyez la surface en verre.
3. Pour le remplacement, utilisez une ampoule adaptée thermorésistante jusqu'à 300 °C.
4. Montez la calotte en verre.

11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES



AVERTISSEMENT !

Reportez-vous aux chapitres relatifs à la sécurité.

11.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Il est impossible d'activer le four ou de le mettre en fonction.	Le four n'est pas relié à une source d'alimentation électrique ou n'est pas correctement branché.	Assurez-vous que le four est correctement branché au réseau électrique (reportez-vous au schéma de raccordement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'heure n'est pas réglée.	Réglez l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Assurez-vous que les réglages sont corrects.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'extinction automatique est activée.	Consultez la rubrique « Extinction automatique ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez si l'anomalie de fonctionnement est due au fusible. Si le fusible continue à disjoncter, contactez un électricien qualifié.
L'ampoule ne s'allume pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'ampoule.
La préparation des aliments est trop longue ou trop courte.	La température est trop élevée ou trop basse.	Si nécessaire, réglez la température. Suivez les indications du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four.	Les plats ont été laissés trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15-20 minutes.
L'affichage indique « C3 ».	Le nettoyage ne fonctionne pas. La porte est mal fermée ou la fermeture de la porte est défectueuse.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	- La porte n'a pas été complètement fermée. - La fermeture de la porte est défectueuse.	- Fermez complètement la porte. - Éteignez le four au moyen du fusible domestique ou de l'interrupteur automatique du tableau, puis rallumez-le. - Si l'affichage continue à indiquer « F102 », contactez le centre d'assistance.
Un code d'erreur ne figurant pas dans le tableau apparaît sur l'affichage.	Un défaut électrique est survenu.	- Éteignez le four au moyen du fusible domestique ou de l'interrupteur automatique du tableau, puis rallumez-le. - Si l'affichage continue à indiquer le code d'erreur, contactez le centre d'assistance.

11.2 Informations relatives à l'assistance

S'il est impossible de trouver une solution au problème, contactez le revendeur ou le centre d'assistance agréé.

Les informations nécessaires pour le

centre d'assistance se trouvent sur la plaque signalétique. Cette plaque se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter les informations suivantes ici :

Modèle (MOD.)

Numéro de produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

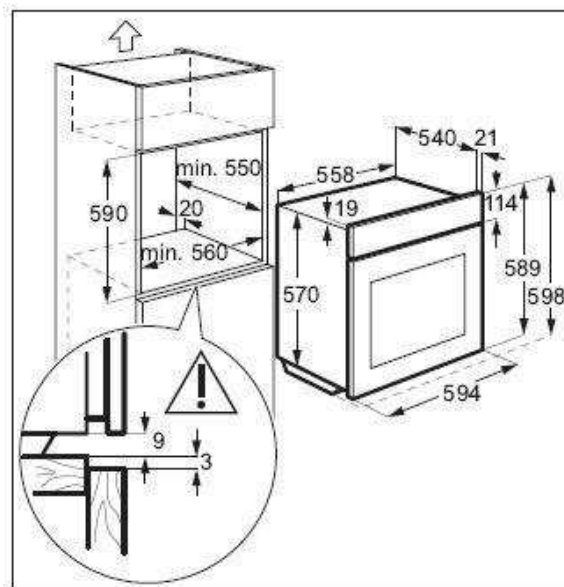
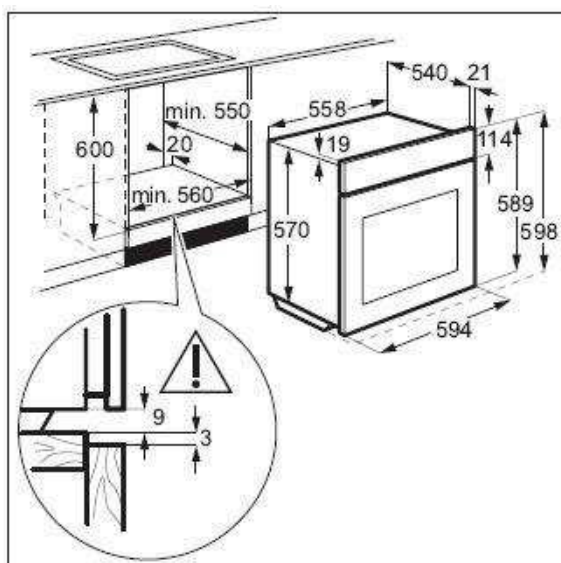
12. INSTALLATION



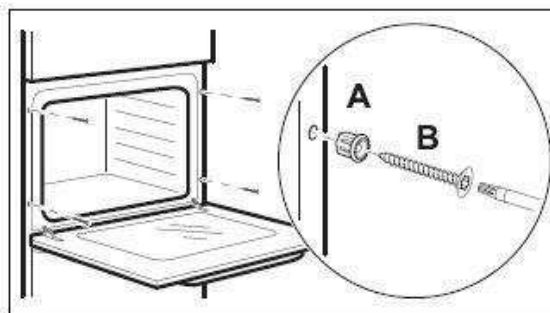
AVERTISSEMENT !

Reportez-vous aux chapitres relatifs à la sécurité.

12.1 Encastrement



12.2 Fixation de l'appareil dans le meuble



12.3 Installation électrique



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des précautions détaillées dans le chapitre « Informations de sécurité ».

L'appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

12.4 Câble

Types de câbles disponibles pour l'installation ou le remplacement :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Concernant la section du câble, reportez-vous à la puissance totale

indiquée sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

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

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

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Fiche produit et informations conformément à la norme UE 65-66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	RZP2400BCX
Indice d'efficacité énergétique	106,5
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec une charge standard en mode traditionnel	0,85 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard en mode chaleur tournante	0,82 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	53 l
Type de four	Four encastrable
Masse	33,6 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 1 : cuisinières, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction.

13.2 Économies d'énergie



Le four est équipé de fonctions permettant de vous aider à économiser de l'énergie lors de vos opérations de cuisson quotidiennes :

Suggestions générales

Vérifiez que la porte du four est correctement fermée lorsque l'appareil fonctionne. N'ouvrez pas la porte trop souvent au cours d'une cuisson. Assurez-vous de la propreté du joint de la porte et vérifiez qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant d'y placer des aliments.

Pour les cuissons de plus de 30 minutes, réduisez la température du four pendant au moins 3 à 10 minutes, selon le temps de cuisson. La chaleur résiduelle poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous préparez plusieurs plats en même temps, réduisez dans la mesure du

possible les intervalles entre les différentes opérations de cuisson.

Cuire avec le ventilateur

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Avec certaines fonctions du four, si un programme a été activé avec le réglage Durée ou Fin et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactivent à l'avance automatiquement.

Le ventilateur et l'ampoule continuent de fonctionner.

Maintenir les aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir vos plats au chaud. Le voyant de chaleur résiduelle ou la température apparaissent sur l'affichage.

14. CONSIDÉRATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux comportant le symbole . Jetez les emballages dans les conteneurs adéquats en vue de leur recyclage. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine ainsi qu'au recyclage des déchets provenant des appareils électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils comportant le symbole  avec les ordures ménagères. Apportez le produit au point de collecte le plus proche ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop



867341027-A-322017

