

EOF7P00LX
EOF7P00RX



FR Four

Notice d'utilisation



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	16
11. CONSEILS.....	19
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	33
13. DÉPANNAGE.....	36
14. INSTALLATION.....	38
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	39

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec

l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la

très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

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

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Maintenance

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

2.8 Mise au rebut



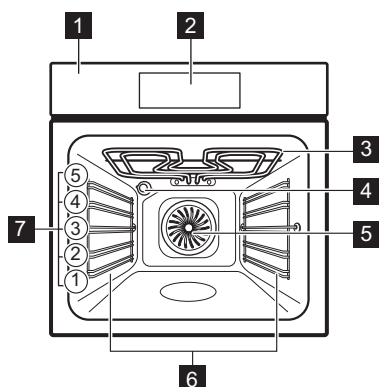
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmeur électronique
- 3 Résistance
- 4 Éclairage
- 5 Ventilateur
- 6 Support de grille amovible
- 7 Position des grilles

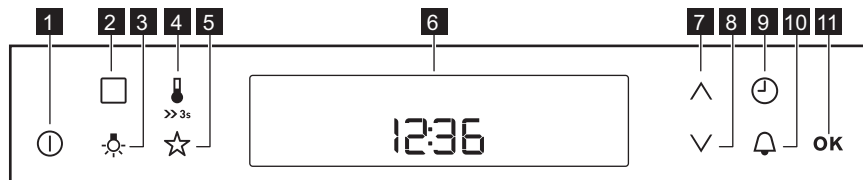
3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.



- **Plat à rôtir**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.








4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmeur électronique

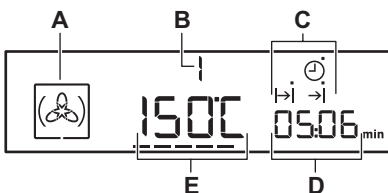


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Description
1 	MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre le four.
2 	OPTIONS	Pour régler un mode de cuisson, une fonction de nettoyage ou un programme automatique.


Touche sensitive	Fonction	Description
3 	ECLAIRAGE FOUR	Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4 	TEMPÉRATURE / PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si disponible). Maintenez cette touche enfoncée pendant 3 secondes pour activer et désactiver la fonction Préchauffage rapide.
5 	MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement, même lorsque le four est éteint.
6 -	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels du four.
7 	HAUT	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	BAS	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9 	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.
10 	MINUTEUR	Pour régler le minuteur.
11 OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.

4.2 Affichage



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

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Nom	Description
	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.

Symbole	Nom	Description
☆	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
kg / g	kg/g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
---	Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle	Indique la température dans le four.
⏩	Température / Préchauffage rapide	La fonction est en cours.
🌡	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
🔒	Verrouillage de la porte	La fonction de verrouillage de la porte est active.
🔔	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

4.3 Indicateur de chauffe

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

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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

5.1 Premier nettoyage



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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

5.2 Préchauffage

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

1. Réglez la fonction :  et la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.

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






6. UTILISATION QUOTIDIENNE










AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




6.1 Modes de cuisson

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

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



Fonction du four	Utilisation
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo Gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.

6.2 Réglage du mode de cuisson

1. Allumez le four avec .
L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur **OK**, ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

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


6.3 Modification de la température

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

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

6.4 Vérification de la température

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


1. Appuyez sur .
L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **OK**, ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

6.5 Préchauffage Rapide

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






La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche  enfoncée pendant plus de 3 secondes.
Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.







7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

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







7.2 Réglage et modification de l'heure


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

1. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **OK**.
L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

7.3 Réglage de la DURÉE





1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.


2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur **OK**, ou la DURÉE démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la DURÉE.
6. Appuyez sur **OK**, ou la DURÉE démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

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

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







7.4 Réglage de la FIN


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



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

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


7.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

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



 clignote sur l'affichage.

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







Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit


- pendant 2 minutes. L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.
8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
 9. Éteignez le four.



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



7.6 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur .
«  » et « 00 » s'affichent en clignotant.
2. Appuyez sur  pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR et  pour confirmer.
4. Appuyez sur **OK**, ou la fonction MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

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

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

7.7 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

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

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres
concernant la sécurité.





automatique si vous préparez un plat
pour la première fois. L'affichage indique
les temps de cuisson par défaut pour
tous les programmes automatiques.

Il existe 9 programmes automatiques.
Utilisez un programme ou une recette

8.1 Programmes automatiques








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

8.2 Programmes automatiques

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
- L'affichage indique le numéro du programme automatique (1 – 9).
3. Appuyez sur  ou  pour choisir le programme automatique.
4. Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole  clignote.
6. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

8.3 Programmes automatiques basés sur le poids

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

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

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

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



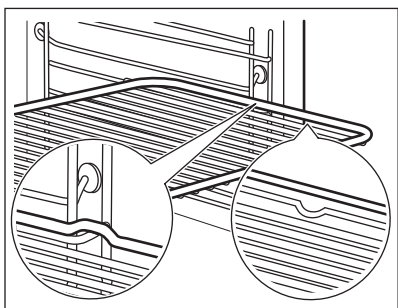
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Installation des accessoires

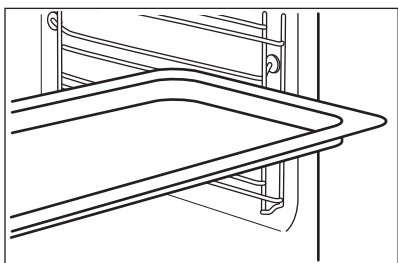
Grille métallique :

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



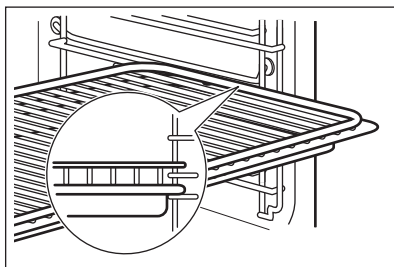
Plat à rôtir :

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



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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



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

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


10.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de

température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.


2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Éteignez l'appareil.
 - **Pour activer cette fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.

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

- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur ①. L'appareil désactive votre programme préféré.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

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

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

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

Un signal sonore retentit.

L'affichage indique SAFE. La porte reste verrouillée.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 3.

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

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


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


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

Un signal sonore retentit.

Lock s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 3.

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

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








10.4 Utilisation du menu des réglages



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

	Description	Valeur à régler
1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUEL-LE	MARCHE/ARRRET

	Description	Valeur à régler
2	NETTOYAGE CONSEILLÉ	MARCHE/ARRET
3	TONALITÉ TOUCHES ¹⁾	CLIC /BIP / DÉSACTIVÉE
4	TONALITÉ ERREUR	MARCHE/ARRET
5	MODE DÉMO	Code d'activation : 2468
6	MENU MAINTENANCE	-
7	RESTAURER LES RÉGLAGES	OUI / NON

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

- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. « SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.
- Appuyez sur  ou  pour paramétrer le réglage.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur  ou  pour modifier la valeur du réglage.
- Appuyez sur .

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

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

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

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



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

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - Si l'appareil est éteint et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

10.8 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un

thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

11.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

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

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

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

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

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

Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

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

Temps de cuisson

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

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

11.2 Rôtissage et cuisson

Gâteaux

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

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Petits pains	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gâteau à étages	170	1	160	2 (gauche et droit)	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Pain et pizza

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Pizza	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Plat	Convection naturelle		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

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

Viande

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

Poisson

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

11.3 Gril

Réglez la température maximale.

Préchauffez le four pendant 3 minutes.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

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

11.4 Turbo Gril

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Bœuf

Préchauffez le four.

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

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	170 - 180	8 - 10

Porc

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

Veau

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Agneau

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Carré d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Volaille

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

Poisson (à l'étuvée)

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

11.5 Chaleur Tournante Humide

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

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Petits pains (12 morceaux)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
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
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
Filets de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits sablés, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Tartelettes, 8 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

11.6 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras.

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson à très haute

température pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.

2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température.

Réglez la température sur 120 °C.

Plat	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Filet de bœuf, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Rôti de veau, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaks, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.7 Décongélation

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémtaire (min)	Remarques
Poulet	1.0	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.

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

11.8 Stérilisation

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

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

Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.

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

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

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

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

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

Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

11.9 Séchage

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de

déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Légumes

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

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

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

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poire	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.10 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

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

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Placés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts 4 - (6 pièces)	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

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

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

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

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

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

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

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

12.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

four en observant ces mêmes recommandations.

12.3 Retrait des supports de grille

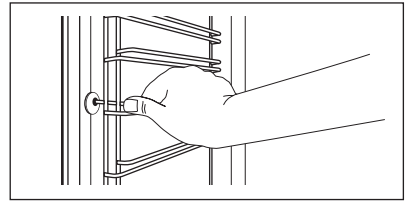
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



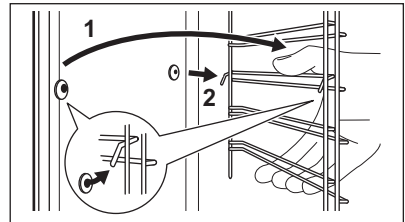
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



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

12.4 Pyrolyse



ATTENTION!


Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

**Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :**




- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

**ATTENTION!**

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

La porte est verrouillée pendant le nettoyage par pyrolyse. Le symbole  et les barres indiquant la chaleur s'affichent jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte se déverrouille lorsque la température à l'intérieur de l'appareil se trouve en dessous des conditions de sécurité et que le nettoyage par pyrolyse est terminé.

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

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

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


3

2:30 pour un four très sale.

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

7. Appuyez sur OK pour confirmer.

12.5 Nettoyage conseillé

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

**Le rappel de nettoyage disparaît :**

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

12.6 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

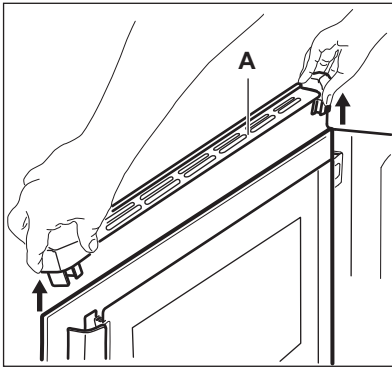
**ATTENTION!**

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

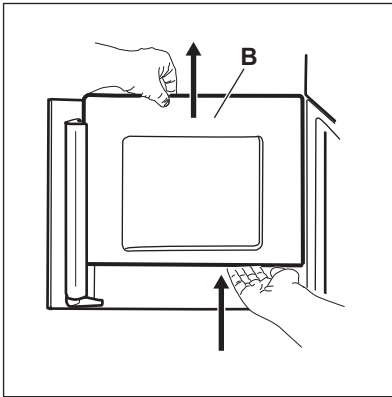


Le sens d'ouverture de la porte dépend de modèle de votre four. La porte s'ouvre par le côté droit sur certains modèles, par le côté gauche sur d'autres.

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

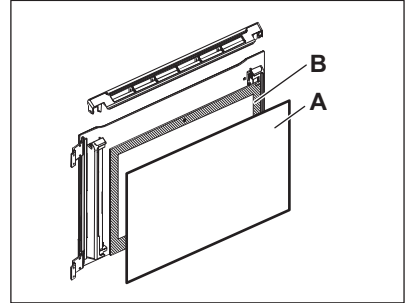


2. Tenez fermement la vitre interne B avec les deux mains et faites-la glisser vers le haut pour la sortir de sa position initiale. Faites de même avec le deuxième panneau de verre. Assurez-vous de tenir fermement les vitres afin d'éviter qu'elles ne tombent.



3. Nettoyez la porte avec une éponge humide puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides car ils peuvent endommager la surface.
- Une fois la porte nettoyée, réinstallez les panneaux de verre en répétant ces étapes dans l'ordre inverse. Le panneau de verre (A) dispose d'un cadre ornemental. Sur certains modèles, le

panneau de verre (A) comporte une zone imprimée. Sur d'autres, il est transparent. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



12.7 Remplacement de l'éclairage



AVERTISSEMENT!

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

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



ATTENTION!

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

Éclairage arrière

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



13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. Le verrouillage de la porte est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez complètement la porte. Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

13.2 Données de maintenance

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

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Référence du produit (PNC)

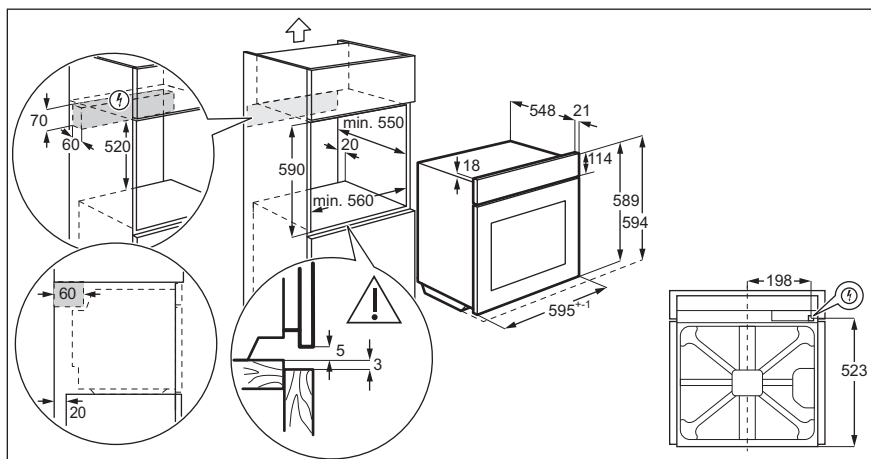
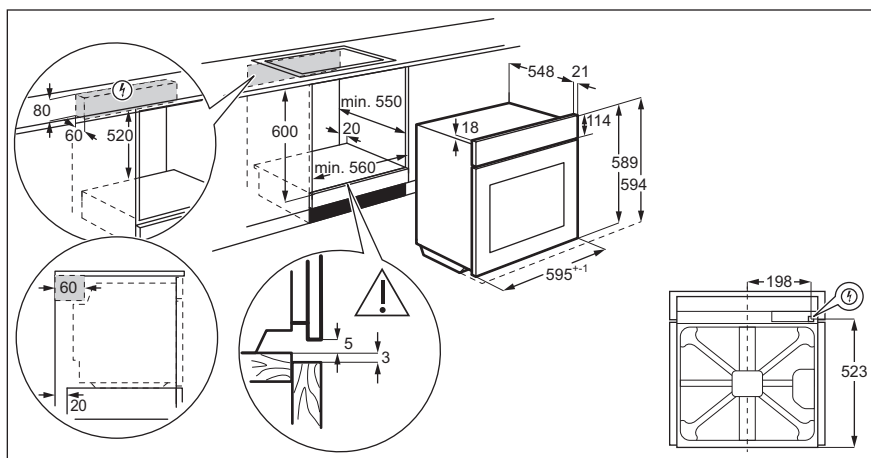
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Numéro de série (S.N.)

14. INSTALLATION

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

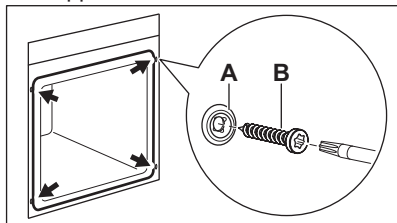
14.1 Encastrement



14.2 Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2. Fixez l'appareil au meuble.

3. Placez les quatre entretoises (A) dans les orifices du cadre puis serrez les quatre vis (B) fournies avec l'appareil.



14.3 Installation électrique

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

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

14.4 Câble

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

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

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

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

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOF7P00LX EOF7P00RX	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOF7P00LX	30.8 kg
	EOF7P00RX	30.8 kg

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

15.2 Économie d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos 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, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint



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

Chaleur Tournante Humide


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


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

Désactivation de l'écran

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

www.electrolux.com/shop



867355268-A-482018

