DARTY

MARQUE : ELECTROLUX

REFERENCE : EOZ5700AOX

CODIC : 3758699

Thinking of you
Electrolux

EOA2400

FR FOUR

NOTICE D'UTILISATION

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 6
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 7
5. UTILISATION QUOTIDIENNE 7
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE 9
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES 10
8. CONSEILS UTILES 10
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 15
10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 20
11. INSTALLATION 21
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 22

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

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- 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'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. ⚠ INSTRUCTIONS 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

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 données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur 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.
- 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.

2.2 Utilisation

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement 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.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil 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.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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 de dommage de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

  – Ne mettez 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 l'appareil.

  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.

  – Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.

  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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 ou 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).

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution.

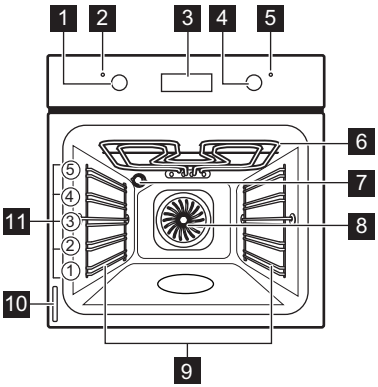
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 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 de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 Manette de sélection des fonctions du four
2 Voyant de mise sous tension
3 Programmateur électronique
4 Manette du thermostat
5 Voyant du thermostat
6 Gril
7 Éclairage du four
8 Ventilateur
9 Support de grille amovible
10 Plaque signalétique
11 Position des grilles

3.1 Accessoires pour four

- **Grille métallique**

Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

- **Plat à rôtir/gril**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

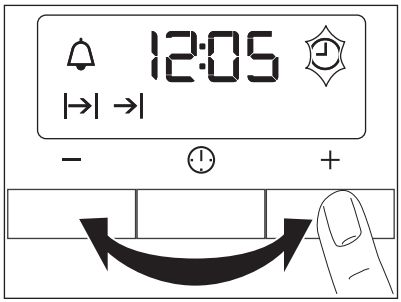
- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.
Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. Ne réglez pas la fonction Durée ou Fin en même temps.

4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.

Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.

2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

   L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.

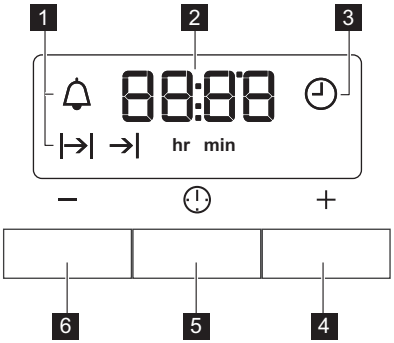
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

5.2 Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Le gril et l'élément chauffant inférieur fournissent la chaleur pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud pour cuir la garniture des pizzas ou des tartes.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

6.1 Programmateur électronique



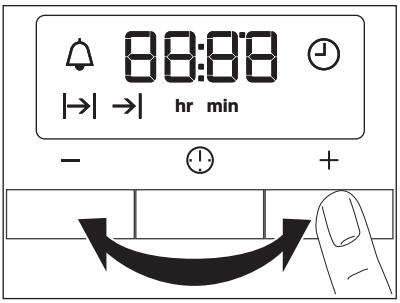
1 Indicateurs de fonction
2 Affichage de l'heure
3 Indicateur de fonction
4 Touche **+**
5 Touche de sélection
6 Touche **-**

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée |→| et Fin →| pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée |→| , puis la fonction Fin →| .

6.2 Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour la Durée |→| et la Fin →| , définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.



3. Appuyez sur **+** ou **-** pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée.

   L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. À la fin du temps réglé, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

   Avec les fonctions Durée |→| et Fin →| , l'appareil s'éteint automatiquement.
4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

5. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

6.3 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche **-** et maintenez-la enfoncée.

   La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

7.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil 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.

8. CONSEILS UTILES

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil 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 au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

8.1 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 avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

8.2 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.

8.3 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.

8.4 Tableau de référence pour rôtir et cuire

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	1	160	70-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm sur une grille métallique
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80-100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique[1)]
Strudel	3	175	2	150	60-80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	170	2	150	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50-60	Dans un moule à pain 1)
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	140-150	20-30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	25-35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/ Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140-150	30-35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	35-40	Sur un plateau de cuisson
Meringues	3	120	3	120	80-100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur un plateau de cuisson1)
Éclairs	3	190	3	170	25-35	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110-120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	1	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm1)

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité[1)]
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Sur un plateau multi-usages ou une lèchefrite[1)]
Scones	3	200	3	190	10-20	Sur un plateau multi-usages[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50-60	Dans un moule[1)]
Lasagnes	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDES

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90-120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	210	2	200	50-60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	210	2	200	60-70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	2	200	70-75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	Deux pièces
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entière
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

8.5 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
TYPE DE PLAT	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

9.1 Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

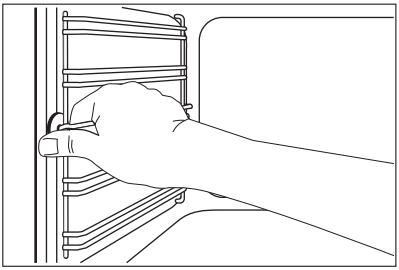
9.2 Supports de grille amovibles et panneaux catalytiques

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille et les panneaux catalytiques.

AVERTISSEMENT
Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four et peuvent tomber lors du retrait des supports de grille.

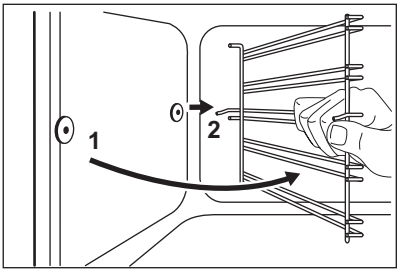
AVERTISSEMENT
Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Retrait des glissières latérales



1. Écartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.

   Maintenez l'arrière des supports et le panneau catalytique en place de l'autre main.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

9.3 Parois catalytiques

Les parois recouvertes d'émail catalytique sont auto-nettoyantes. Cette matière absorbe les graisses qui s'accumulent sur les parois lors du fonctionnement du four.

Pour faciliter le processus d'auto-nettoyage :

1. Allumez l'éclairage du four.
2. Retirez les accessoires de l'appareil.
3. Nettoyez la sole du four à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis faites-la sécher.
4. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
5. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure, à vide.
6. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

AVERTISSEMENT
N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.

AVERTISSEMENT
Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.

La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.

9.4 Éclairage du four

AVERTISSEMENT
Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.
Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.

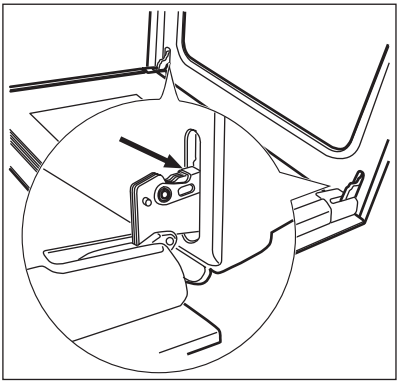
   Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

9.5 Nettoyage de la porte du four

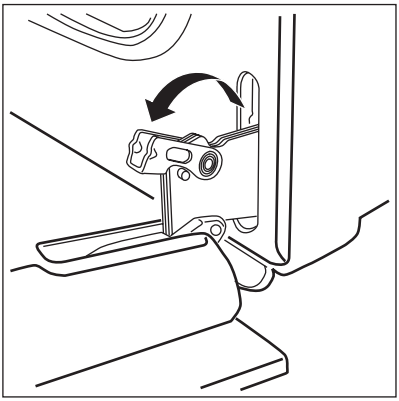
La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer.

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

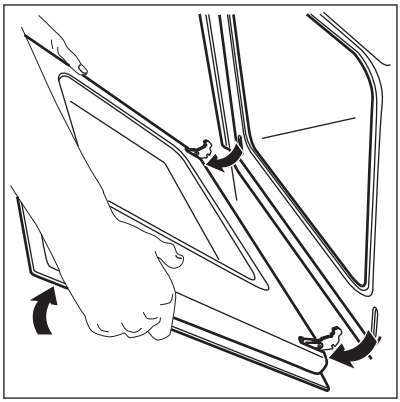
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



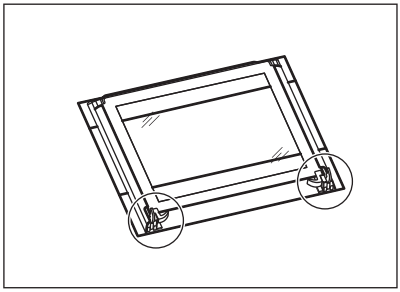
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



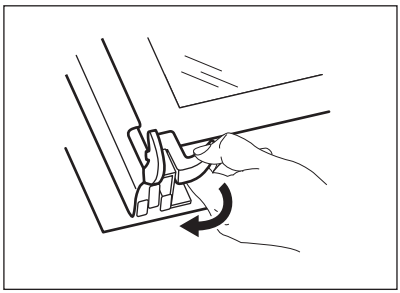
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



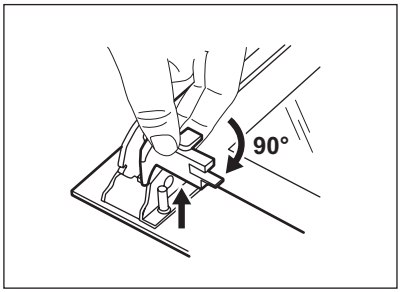
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



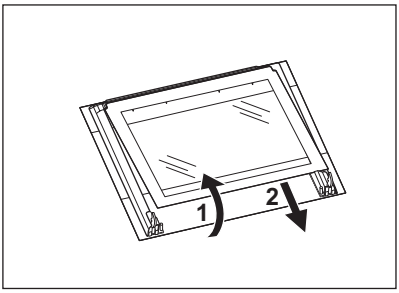
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5. Désengagez le système de verrouillage afin de retirer le panneau de verre intérieur.

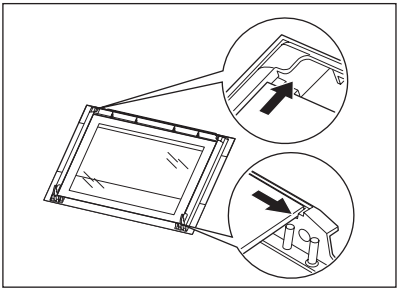


6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez doucement (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau de verre.
8. Lavez le panneau de verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Réinstallation de la porte et du panneau de verre



Une fois le nettoyage terminé, replacez le panneau de verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.
La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.

10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
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.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
L'affichage indique **12.00**.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.

Problème	Cause probable	Solution
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

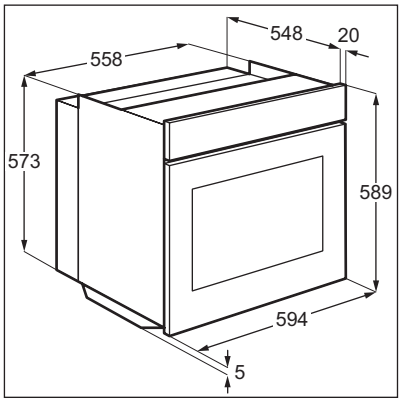
Numéro du produit (PNC) .....

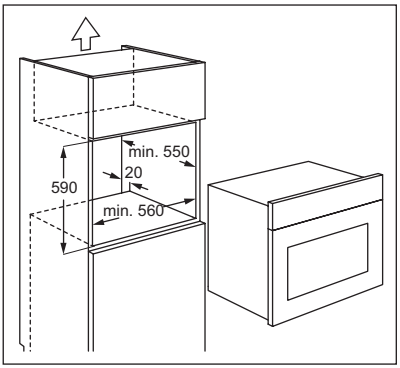
Numéro de série (S.N.) .....

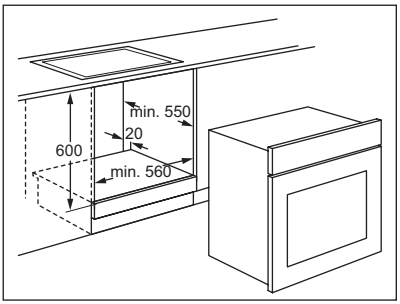
11. INSTALLATION

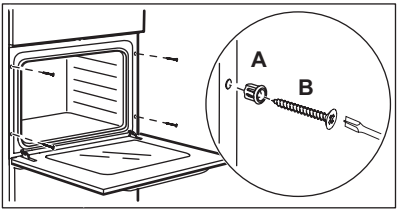
AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Encastrement









11.2 Installation électrique

AVERTISSEMENT
Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

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

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

11.3 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) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm²

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

12. 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.