MARQUE: ELECTROLUX

REFERENCE: EOC68342X INOX

CODIC: 3315380



Thinking of you

Electrolux

user manual
notice d'utilisation
manual de instruções
manual de instrucciones

Oven
Four
Forno
Horno

EOC 68342

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	20	En cas d'anomalie de fonctionnement	36
Description de l'appareil	23	Installation	37
Utilisation quotidienne	23	En matière de protection de l'environnement	38
Conseils utiles	32		
Entretien et nettoyage	33		

Sous réserve de modifications

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :
- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.

- Cet appareil n'est pas destiné aux enfants et aux personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance, ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- 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.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- 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.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  – ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
  – ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  – une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Avant toute opération d'entretien, vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure ; risque de fêlure des vitres.
- Le four doit être maintenu propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil, nettoyez l'appareil uniquement à l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits inflammables ou corrosifs.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur ou à haute pression, d'objets tranchants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ni de détachants pour nettoyer l'appareil.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances, ni sur la sonde du thermostat.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez de briser et de faire éclater la vitre interne de la porte.
- Lorsque les vitres de la porte sont endommagées, elles se fragilisent et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si tel est le cas).

Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

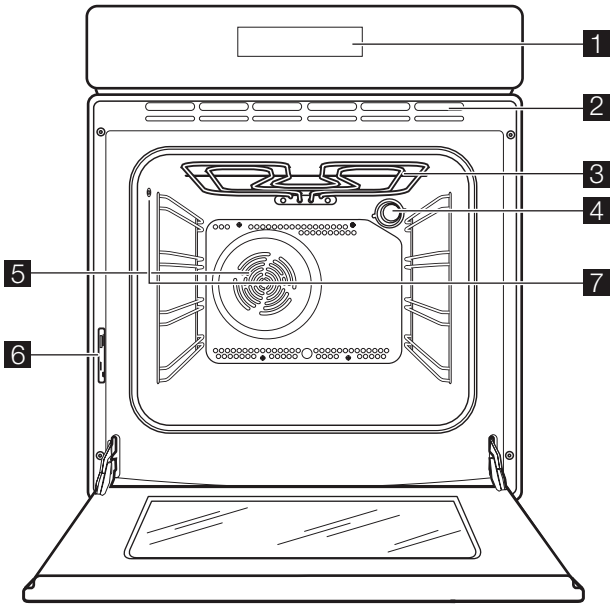
Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
  – Débranchez l'appareil du secteur.
  – Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  – Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 Programmateur électronique
2 Ouvertures d'aération du ventilateur de refroidissement
3 Gril
4 Éclairage du four
5 Ventilateur
6 Plaque signalétique
7 Fiche de la sonde à viande

Accessoires du four

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.
- **Sonde à viande**
  Pour estimer avec précision l'état de cuisson à cœur de la viande.

UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

ⓘ La porte du four est équipée d'un système de fermeture harmonieux. Pour que le système de fermeture harmonieux puisse fonctionner correctement, n'aidez pas la porte à se fermer complètement. Laissez la porte se fermer automatiquement.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Premier raccordement

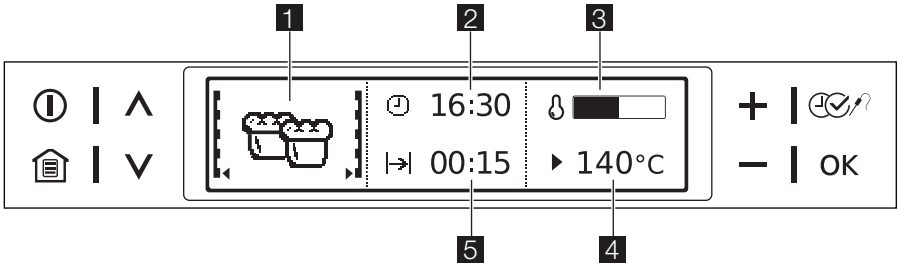
Lorsque vous reliez l'appareil au réseau électrique ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, la luminosité et l'heure. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Préchauffage

1. Fonction de réglage et température maximale.
2. Faire fonctionner le four à vide pendant 45 minute.
3. Fonction de réglage et température maximale.
4. Faire fonctionner le four à vide pendant 15 minute.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Programmateur électronique



1 Symbole d'option du menu (avec niveau d'étagère du four)
2 Horloge
3 Voyant de température
4 Température / poids
5 Fonctions Durée

Description des touches sensitives

Touche sensitive	Fonction	Description
⏻	Mettre en marche ou arrêter l'appareil.	
⌂	Afficher le menu principal.	La fonction de réglage se désactive (sauf le minuteur).
∧ ∨	Monter et descendre dans le menu.	Lorsqu'une fonction est activée : • Appuyez une fois sur la touche sensitive pour ouvrir le menu précédent (la fonction reste active). Au bout de 5 secondes, l'appareil passe à l'option de menu initiale • Appuyez deux fois sur la touche sensitive pour passer au menu précédent, et monter et descendre dans le menu (la fonction se désactive).

Touche sensitive	Fonction	Description
+, −	Régler les valeurs (exemple : température, durée, poids, niveau de cuisson).	**Pour appliquer la valeur :** • Appuyez une fois sur la touche sensitive : le symbole clignote. • Appuyez deux fois sur la touche sensitive : vous pouvez régler la valeur. **Pour régler les valeurs :** • Appuyez une fois sur la touche sensitive pour régler lentement la valeur. • Maintenez la touche sensitive enfoncée pour régler la valeur rapidement. **Pour afficher le zéro, lorsque vous réglez l'heure ou la durée de cuisson :** • Appuyez sur **+** et **-** en même temps.
	Régler les fonctions de durée, d'autres fonctions et la sonde à viande.	
OK	Confirmer.	

Les touches sensitives permettent de commander l'appareil. Assurez-vous de n'appuyer que sur une seule touche sensitive. Si vous écrasez trop votre doigt, vous risquez d'appuyer sur plusieurs touches sensitives.

Symboles d'affichage

Lorsque l'appareil fonctionne, de nombreux symboles sont affichés.

Symbole		Affichage (exemples)	Fonction
	Minuteur	4:30	Le minuteur est activé.
	Heure	10:00	L'heure est indiquée sur l'affichage numérique.
|→|	Durée	1:00	Affiche le temps nécessaire pour le cycle de cuisson.
→|	Fin	14:50	L'heure s'affiche lorsque la durée de cuisson est écoulée.
|→	Départ différé	0:45	Affiche l'heure à laquelle l'appareil a commencé la cuisson. (Lorsque vous utilisez simultanément Fin et Durée de cuisson).
	Température	1.  2. 	1. Indique le niveau de température dans l'enceinte de cuisson. S'affiche également lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil et que l'enceinte de cuisson est encore chaude. 2. La fonction chauffage rapide est activée. Elle réduit le temps de chauffage.
	Poids	1,5 kg	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Sonde à viande	75°C	• La sonde à viande est en place. • La sonde à viande est activée. • Vous pouvez modifier la température à cœur.
	Heat+Hold	80°C	Indique que la fonction est activée.

Présentation générale des menus

Menu principal

Symbole	Action	Utilisation
	Cuisson assistée	Contient la liste des programmes de cuisson assistée.
	Modes de cuisson	Contient la liste des modes de cuisson du four.
	Menu nettoyage	Contient les fonctions de nettoyage du four.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler les autres paramètres du four.
	Mes Programmes	Contient la liste des programmes de cuisson préférés, créée par l'utilisateur.

Sous-menus

Sous-menus pour : Cuisson assistée

Symbole	Sous-menu
	Viande blanche
	Boeuf/Gibier/Agneau
	Volaille
	Poisson
	Cake
	Pizza/Tarte/Pain
	Ragoût/Gratins
	Plats préparés
	Programmes spéciaux

Sous-menus pour : Modes de cuisson

Fonction du four		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour cuire simultanément sur trois gradins maximum. Réglez les températures du four pour qu'elles soient 20-40 °C inférieures à celles de la cuisson traditionnelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Sole pulsée	Pour cuire sur un seul niveau les plats nécessitant un brunissement plus intense et dont la pâte doit être bien croustillante. Réglez les températures du four pour qu'elles soient 20-40°C inférieures à celles de la cuisson traditionnelle.
	Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour dorer et gratiner les aliments. **Important** La température maximale pour cette fonction est de 200°C.

Fonction du four		Utilisation
	Gril	Pour griller des aliments peu épais disposés au centre de la grille et pour toaster.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire des toasts.
	Sole	Pour terminer la cuisson des pâtisseries avec un fond croustillant.
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.

Sous-menus pour : Menu nettoyage

Symbole	Sous-menu	Utilisation
	Pyrolyse	Démarre le processus de nettoyage par pyrolyse.
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers le processus de nettoyage.
	Nettoyage conseillé	Vous rappelle à quel moment le four doit être nettoyé.

Sous-menus pour : Mes Programmes

Symbole	Sous-menu
-	1 - Mes Programmes
-	2- Mes Programmes
-	...
-	Entrer nom du programme

Sous-menus pour : Réglages de base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure du jour.
	Indication du temps	En mode actif, cette fonction affiche l'heure à laquelle vous mettez à l'arrêt l'appareil.
	Set + Go	En mode actif, vous pouvez choisir la fonction Set+Go dans la fenêtre Sélection Options.
	Heat + Hold	En mode actif, vous pouvez choisir la fonction Heat + Hold dans la fenêtre Sélection Options.
	Prolonger temps	Active et désactive la fonction Prolonger temps .
	Contraste affichage	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Luminosité affichage	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.

Symbole	Sous-menu	Description
	Volume alarme	Ajuste le volume de la tonalité des touches et des signaux par paliers.
	Tonalité touches	Active/désactive la tonalité des touches sensitives.
	Son alarme/erreur	Active/désactive la tonalité de l'alarme.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine (y compris Mes Programmes).

Activation et désactivation de l'appareil

Appuyez sur ⏻ pour activer ou désactiver l'appareil.

Fonctionnement des menus :
1. Activez l'appareil.
2. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour sélectionner l'option du menu.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche ⌂ .

Activation d'un mode de cuisson

1. Sélectionnez le menu Modes de cuisson . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
2. Sélectionnez le mode de cuisson. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Réglez la température. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Arrêt du mode de cuisson

Appuyez sur ⌂ pour annuler la procédure. Le menu principal s'affiche.

Réglage de la température du four

Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la température.
L'appareil commence à chauffer.

ⓘ Lorsque l'appareil fonctionne à la température réglée, un signal sonore retentit.

Affichage de la température du four

Appuyez sur **+** ou **-** en même temps.
L'affichage indique la température de l'enceinte de cuisson.

Programmes automatiques

Ces 3 programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes :

- Programmes Viandes avec Cuisson par le poids (menu Cuisson assistée)
- Programmes Viandes avec Sonde à viande (menu Cuisson assistée)
- Recettes automatiques (menu Cuisson assistée)

Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour utiliser cette fonction, il est nécessaire de saisir le poids de l'aliment.

Activation de la fonction :
1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez Cuisson assistée . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez la Cuisson par le poids . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
5. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler le poids de l'aliment. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le programme automatique se lance. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler le poids. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

ⓘ Pour les programmes de cuisson de volaille, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel apparaît sur l'affichage.

Cuisson assistée avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

Activation de la fonction :
1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Cuisson assistée . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez la Recettes automatiques . Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque vous réglez l'option Cuissons traditionnelles , les réglages automatiques s'affichent mais vous ne pouvez pas les modifier.

Cuisson assistée avec Sonde à viande
1. Activez l'appareil.
2. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la fonction Cuisson assistée , le plat et la catégorie nécessaires.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la fonction Sonde à viande .
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. L'affichage indique « Sonde à viande ».
5. Placez la sonde à viande. À la fin du programme de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
6. Retirez la sonde à viande.

Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température au cœur de la viande. Le four se met à l'arrêt automatiquement dès que la viande a atteint la température réglée.

Deux températures doivent être prises en considération :
- La température du four
- La température à cœur.

Important Seule la sonde à viande fournie avec le four doit être utilisée. Remplacez la sonde à viande uniquement par une pièce de rechange d'origine.

1. Activez l'appareil.
2. Introduisez la pointe de la sonde à viande au centre de la pièce de viande.
3. Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située sur la paroi latérale du four. L'affichage indique Sonde à viande .
4. Appuyez sur **+** ou **-** dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez la fonction du four et, au besoin, la température du four.

Pour le bon fonctionnement du système, il est indispensable que les tiges de la sonde à viande restent enfoncées dans la viande ainsi que dans la prise en début de cuisson et n'en soient pas retirées en cours de cuisson.

6. Une fois la température à cœur atteinte, un signal sonore retentit. L'appareil s'arrête automatiquement. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
7. Retirez la sonde de la fiche et sortez la viande du four.

Avertissement La sonde à viande est brûlante ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent au moment de retirer la tige et la pointe.

8. Mettez l'appareil à l'arrêt.

Pour les programmes Viandes avec la Sonde à viande , reportez-vous aux automatic programmes .

Menu Mes Programmes

Vous pouvez enregistrer vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu Mes Programmes . Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes.

Enregistrement d'un programme
1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson ou la fonction Cuisson assistée .
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole « SAUVEGARDER » apparaisse. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. La première position mémoire disponible s'affiche. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
5. La première lettre clignote. Appuyez sur **+** ou **-** pour changer la lettre. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
6. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour déplacer le curseur à droite ou à gauche. Appuyez sur OK pour confirmer. La lettre clignote.
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour écrire le nom du programme.

Maintenez la touche **OK** enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire enregistrée. (Référez-vous à la section « Enregistrement d'un programme ». À l'étape 4, appuyez sur ⋁ ou ⋀ pour choisir la position mémoire que vous souhaitez remplacer.)

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu « Entrer nom du programme ».

Activation du programme
1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Mes Programmes . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez le nom de votre programme préféré. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Fonctions de l'horloge

Symbole	Fonction	Description
🔔	Minuteur	Pour régler le minuteur (max. 2 heures 30 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
|→|	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).
→|	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four (max. 23 h 59 min).

Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément pour mettre le four en fonctionnement ou automatiquement à l'arrêt à une heure différée.

Si vous réglez l'heure pour une fonction de l'horloge, la durée commence à s'écouler après 5 secondes.

Réglage des fonctions de l'horloge
1. Activez l'appareil. Réglez la fonction de chauffage et, au besoin, la température.
2. Appuyez sur ⏱ à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole associé s'affichent.
3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée nécessaire. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
   Lorsque l'appareil fonctionne à la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. Un message apparaît.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

Avec le Minuteur , vous devez activer l'appareil pour régler la fonction de l'horloge. Vous n'avez pas à régler une fonction de chauffage.

Avec la Durée et la Fin , à l'écoulement de 90 % du temps réglé, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (3-20 minutes).

Lorsque vous utilisez la sonde à viande, Durée et Fin ne fonctionnent pas.

PROLONGER TEMPS

La fonction Prolonger temps permet de prolonger la fonction du four une fois la durée programmée écoulée.

- S'applique avec toutes les fonctions du four équipées de Durée ou Cuisson par le poids .
- Ne s'applique pas avec les fonctions du four équipées de Sonde à viande .

Activation de la fonction :
1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.
2. L'écran affiche le message pour le Prolonger temps pendant cinq minutes.
3. Appuyez sur ⏱ pour l'activer.
4. Configuration de la période de Prolonger temps . Appuyez sur **OK** pour confirmer.

SET+GO

La fonction SET+GO vous permet de régler une fonction (ou programme) du four et de l'utiliser en différé avec une touche sensitive.

Activation de la fonction :
1. Activez l'appareil.
2. Réglez la fonction de chauffage.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole Durée s'affiche.
4. Sélectionnez la durée.
5. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole SET+GO s'affiche.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Pour démarrer SET+GO , appuyez sur n'importe quelle touche sensitive (sauf ⏻). La fonction du four réglée démarre.
À la fin de la fonction du four, un signal sonore retentit.

Lorsque la fonction du four est active, la fonction Touches verrouil. est active.

Vous pouvez activer et désactiver la fonction SET+GO dans le menu Réglages de base .

Heat + Hold

La fonction Heat + Hold conserve au chaud les aliments cuits à 80°C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Conditions pour la fonction :
- La température réglée doit être d'au moins 80°C.
- La durée de la fonction est réglée.

Activation de la fonction
1. Activez l'appareil.
2. Sélectionnez la fonction du four.
3. Réglez la température au-dessus de 80°C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole Heat + Hold s'affiche. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

À la fin du programme, un signal sonore retentit.
La fonction Heat + Hold fonctionne pendant 30 minutes.
La fonction Heat+Hold reste activée si vous changez les fonctions du four.

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction dans le menu Réglages de base .

Touches verrouil.

La fonction Touches verrouil. permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.

Activation du Touches verrouil.
1. Activez l'appareil.
2. Réglez la fonction du four.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole Touches Verrouil. s'affiche.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

La fonction Touches verrouil. est active.

Désactivation du Touches verrouil.
1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

La fonction Touches verrouil. n'est pas active.

Si vous arrêtez l'appareil, le Touches verrouil. se désactive.

Sécurité enfants (Child Lock)

La fonction Child Lock permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la Sécurité enfants (Child Lock)
1. Activez l'appareil.
   Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez sur et sur **-** en même temps jusqu'à ce qu'un message apparaisse sur l'écran.

Désactivation de la Sécurité enfants
1. Suivez les étapes ci-dessus.

Arrêt Automatique

L'appareil se désactive automatiquement au bout d'un certain temps :
- si vous n'avez pas mis à l'arrêt le four ;
- si vous ne modifiez pas la température du four ;

Température du four	Délai d'arrêt automatique
30°C - 115°C	après 12,5 h
120°C - 195°C	après 8,5 h
200°C - 245°C	après 5,5 h
250°C	après 3,0 h

Pour mettre le four en fonctionnement après une désactivation automatique, il faut d'abord le désactiver complètement.

Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, la barre s'affiche. Elle indique que la température du four augmente.

Indicateur de chauffe rapide

Pour certaines fonctions du four, l'Indicateur de chauffe rapide réduit automatiquement le temps de chauffage. La barre de l'indicateur se déplace de droite à gauche jusqu'à ce que le four atteigne la température voulue.

Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, la chaleur résiduelle s'affiche. Vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

CONSEILS UTILES

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez-les depuis le bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- L'appareil est équipé d'un système spécifique, qui fait circuler l'air et recycle en permanence la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Il diminue le temps de cuisson nécessaire, ainsi que la consommation correspondante.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, mettez l'appareil en fonctionnement 10 minutes avant la cuisson.
- Essuyez l'humidité après chaque utilisation.
- Ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne recouvrez jamais les composants de papier aluminium pendant la cuisson. En effet, cela risquerait de modifier les résultats de la cuisson et d'endommager le revêtement en émail de l'appareil.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.

- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyage par Pyrolyse

Avec la fonction Pyrolyse , vous pouvez nettoyer le four par pyrolyse. Sélectionnez la fonction dans le Menu nettoyage .

⚠ **Avertissement** L'appareil peut devenir très chaud. Risque de brûlure !

Important Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les éléments amovibles (glissières, accessoires, etc.) de l'appareil.

1. Activez l'appareil.
2. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour sélectionner Menu nettoyage . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour sélectionner nettoyage par Pyrolyse . Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Appuyez sur " **+** " / " **-** " pour régler la durée du nettoyage par Pyrolyse .
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Lorsque le four atteint la température préréglée, la porte se verrouille.

- **Eco** -pour un four peu sale (2:15) ;
- **Normale** -pour un four normalement sale (2:45) ;
- **Renforcée** -pour un four très sale (3:15).

ⓘ N'ouvrez pas la porte pendant le temps de chauffage. Si vous ouvrez la porte, vous annulez le nettoyage par Pyrolyse .

Nettoyage conseillé

La fonction de rappel indique à l'utilisateur à quel moment un nettoyage par pyrolyse est nécessaire.
La fonction de rappel s'active lorsque vous réglez l'appareil sur les réglages usine.
Activez et désactivez la fonction de rappel dans le menu options avec le MENU NETTOYAGE .

Rappel pyrolyse

La fonction de rappel indique à l'utilisateur à quel moment un nettoyage par pyrolyse est nécessaire.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche « **Pyro** » pendant environ 15 secondes.
Réglez la fonction du nettoyage par pyrolyse.

ⓘ Le message de rappel s'affiche une fois l'appareil éteint et jusqu'à ce que vous le nettoyiez avec le nettoyage par pyrolyse.

Assistant nettoyage

L' Assistant nettoyage vous indique les étapes à suivre pour la Pyrolyse , avant de pouvoir lancer le nettoyage par pyrolyse.
Activez et désactivez l' Assistant nettoyage dans le menu options avec le MENU NETTOYAGE .

Nettoyage des vitres de la porte

1. Lavez les panneaux vitrés à l'eau savonneuse.
2. Séchez-les soigneusement.

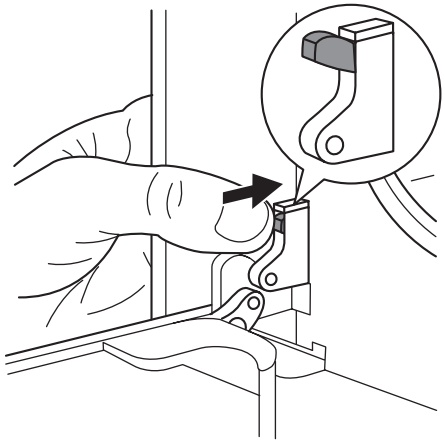
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux vitrés. Vous pouvez retirer la porte du

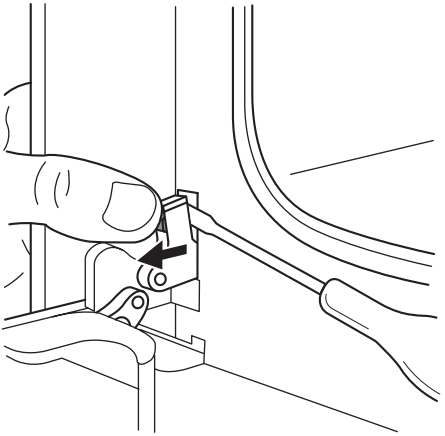
four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

Retrait de la porte du four et des panneaux internes vitrés

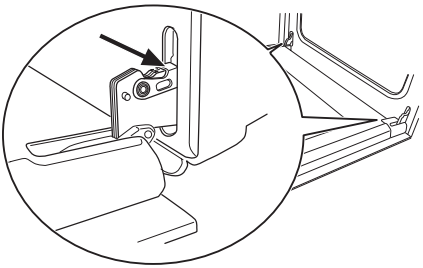
1. Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à gauche de la porte.
2. Poussez le composant de serrage jusqu'à ce qu'il se retire.



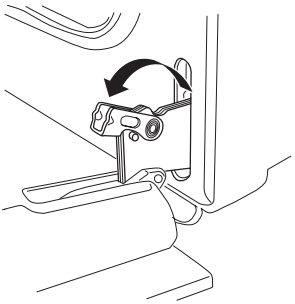
3. Maintenez le composant que vous venez de pousser d'une main. De l'autre main, servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière gauche.



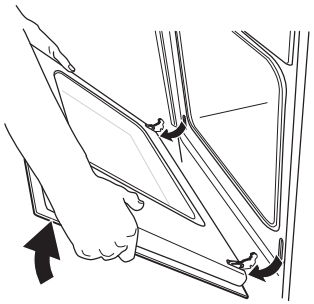
4. Identifiez la charnière à droite de la porte.



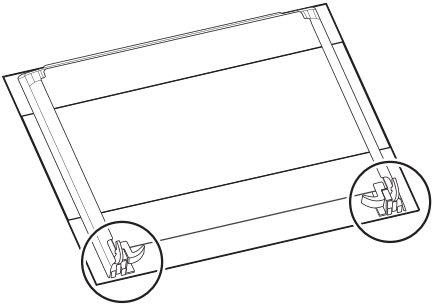
5. Soulevez le levier sur la charnière et faites-le pivoter.



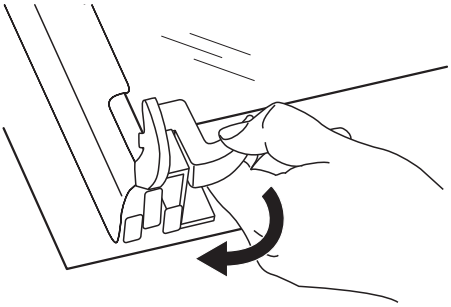
6. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (à mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



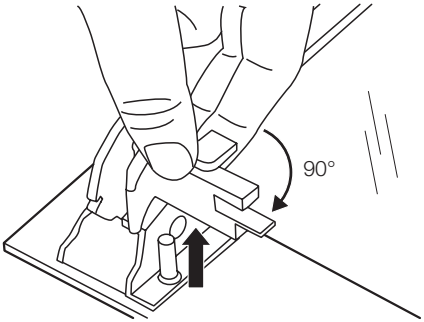
7. Déposez la porte sur un support stable non abrasif, par exemple sur une table recouverte d'un tissu doux, afin d'éviter tout risque de rayure.



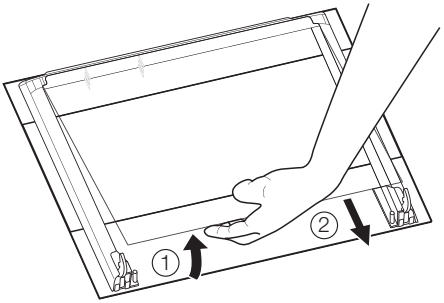
8. Libérez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



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



10. Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) un par un les panneaux internes vitrés. Commencez par le panneau interne vitré du haut.

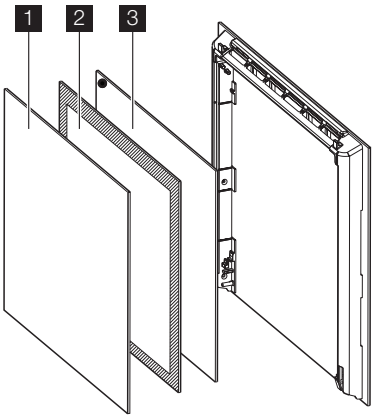


Lavez les panneaux internes vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux internes vitrés.

Réinstallation de la porte et des vitres

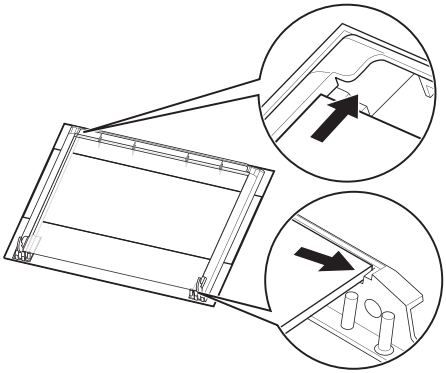
Une fois le nettoyage terminé, replacez les panneaux internes vitrés et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à poser les panneaux internes vitrés (1), (2) et (3) dans l'ordre et dans leur logement respectif (voir l'illustration).



Les panneaux vitrés du milieu 2 - 3) se différencient par leur cadre décoratif. Après les avoir installés, vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après avoir installé les panneaux vitrés du milieu, vérifiez que la surface de la zone décorée (2 - 3) est lisse au toucher (le côté rugueux doit être de l'autre côté).

Veillez à poser correctement les panneaux internes vitrés dans leur logement respectif (voir l'illustration).



Remplacement de l'ampoule du four/ Nettoyage du cache en verre

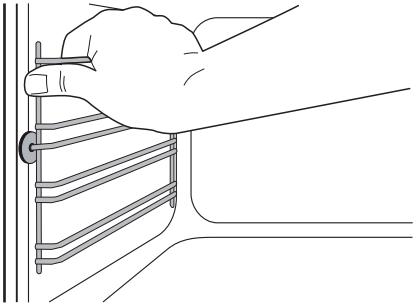
⚠ **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre jusqu'à 300 °C. La nouvelle ampoule doit avoir les mêmes caractéristiques que la précédente.
4. Replacez le diffuseur en verre.

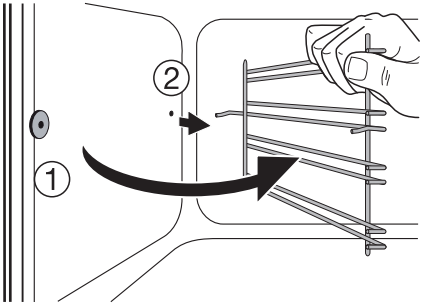
Glissières

Retrait des glissières

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



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



Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

ⓘ Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez le four en fonctionnement.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Contrôlez tous les réglages.
	Le verrouillage du four est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Désactivation du verrouillage du four ».

Anomalie	Cause possible	Solution
	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
F11 s'affiche.	La tige de la sonde à viande n'est pas correctement enfoncée dans la fiche de la sonde à viande.	Insérez la tige de la sonde à viande bien à fond jusqu'à la butée.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Reportez-vous au chapitre « Remplacement de l'éclairage du four ».
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.
Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signalétique. Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

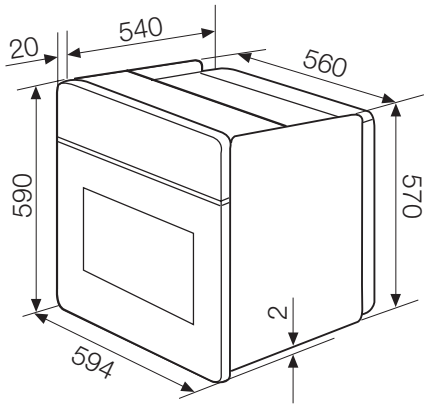
Modèle (MOD.) .....

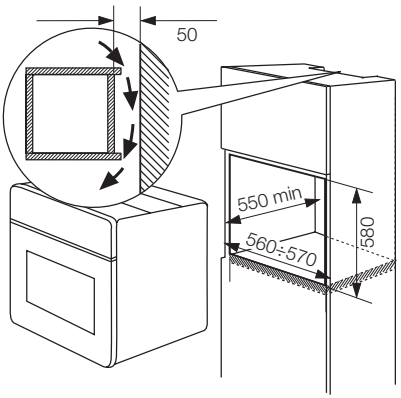
Numéro du produit (PNC) .....

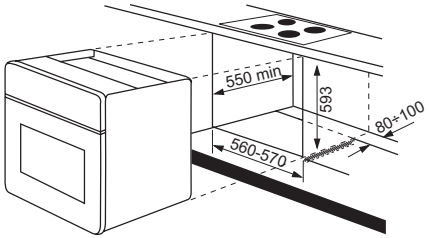
Numéro de série (S.N.) .....

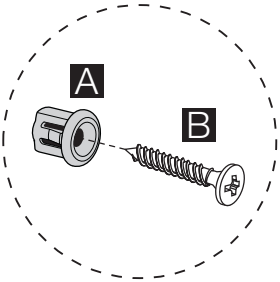
INSTALLATION

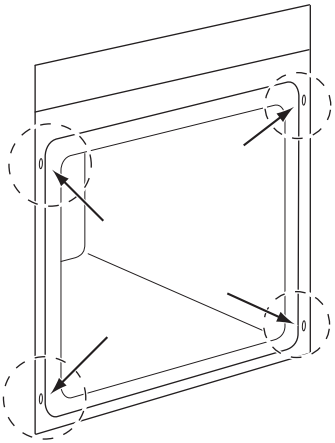
⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».











Installation électrique

⚠ **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

ⓘ Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble seulement.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.