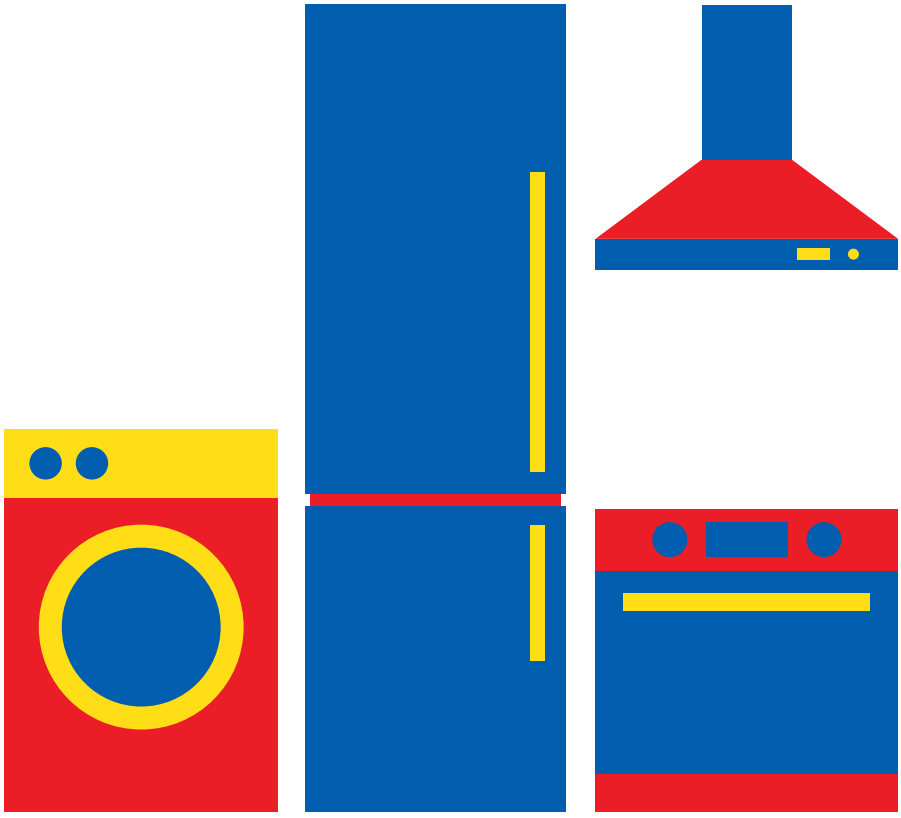
ELECTROLUX

Four
KOE8P81Z

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté https://sav.darty.com

KOE8P81Z

FR Four

Notice d'utilisation

Profiter pleinement de vos appareils électroménagers

Pour un accès rapide aux modes d'emploi en ligne, guides pratiques, aide et plus encore, enregistrez vos produits via photo en visitant **electrolux.com/register**

Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....18
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....19
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 19
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 23
11. CONSEILS.....25
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....40
13. DÉPANNAGE..... 43
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....45

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. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

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.

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.
- 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.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

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 fournies 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 novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âgé 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.

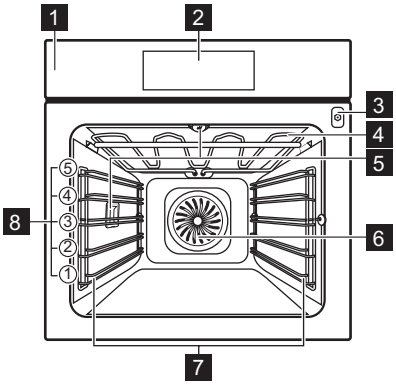
2.8 Mise au rebut

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

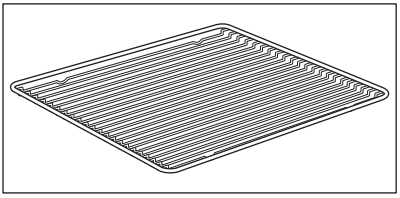
3.1 Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Programmateur électronique
3 Prise pour la sonde à viande
4 Résistance
5 Éclairage
6 Ventilateur
7 Support de grille amovible
8 Position des grilles

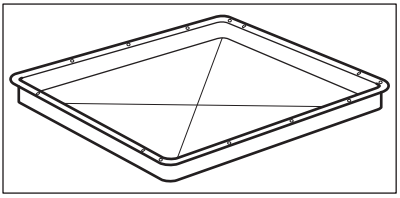
3.2 Accessoires

Grille métallique



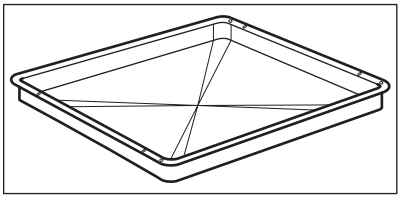
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



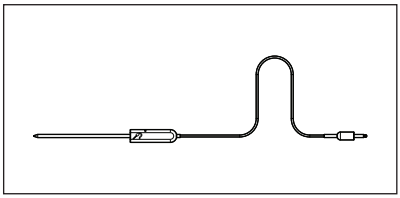
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir



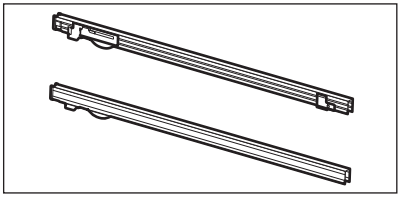
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde alimentaire



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

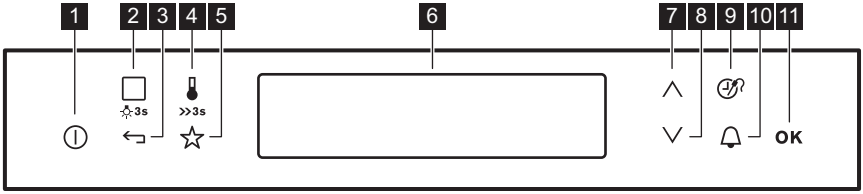
Rails télescopiques



Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

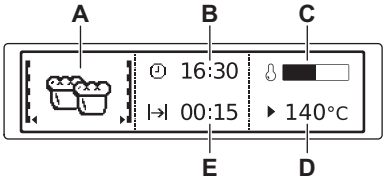


Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏻	MARCHE/ ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	□ 3s	Modes De Cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
3	⮌	Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
4	🌡 >>3s	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
5	☆	Programmes Préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
6	-	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
7	∧	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	∨	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
9		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir,Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
10		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.
11	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.

4.2 Affichage



A. Mode de cuisson
B. Heure du jour
C. Indicateur de chauffe
D. Température
E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole		Fonction
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∨ et ∧ pour réinitialiser la durée.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.

Symbole		Fonction
	Préchauffage Rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson Par Le Poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur Et Tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires à l'exception des supports de grille et des rails télescopiques.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour sélectionner l'option de 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 ⮌.

6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
Modes De Cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
Pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse.

Symbole / Élément de menu	Utilisation
Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.
Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Sous-menu pour : Réglages De Base

Symbole / Élément de menu	Description
Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
Préchauffage Rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.

Symbole / Élément de menu	Description
Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
Prolongement De La Cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
Affichage Contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
Son Alarme/ Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
Nettoyage Conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Symbole / Élément de menu	Description
Reglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Modes De Cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Utilisation
Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
Chaleur Tournante 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.

Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

6.4 Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
Levée de pâte/ pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

6.5 Cuisson Assistée

Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits De Mer

Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets De Poisson
	Filets de poisson surgelés
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
Saumon Entier	-

Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets De Volaille	-

Plat	
Poulet	Ailes de poulet, frais
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, frais
	Cuisses de poulet, surgelées
	Poulet, 2 moitiés

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Viande braisée
	Pâté À La Viande
Rôti De Bœuf	Saignant
	Saignant
	À Point
	À Point
	Bien Cuit
	Bien Cuit
Bœuf Basse Température	Saignant
	À Point
	Bien Cuit
Porc	Côtes Levées
	Jarret de porc, précuit
	Jambon À L'Os
	Filet mignon de porc
	Collet
	Palette De Porc

Plat	
Veau	Jarret De Veau
	Filet mignon de veau
	Rôti de veau
Agneau	Gigot d'agneau
	Selle d'agneau
	Épaule agneau moyenne
Gibier	Lièvre • Cuisse de lièvre • Selle de lièvre
	Chevreuil • Cuissot de chevreuil • Selle de chevreuil
	Rôti de gibier
	Filet de gibier

Catégorie d'aliments : Plat Au Four

Plat	
Lasagnes surgelées	-
Gratin de légumes	-
Sucrés Plats/ Préparations	-

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Pizza surgelée
	Pizza épaisse surgelées
	Pizza fraîche (précuite)
	Parts de pizza surgelées
Baguette fromage fondu	-
Tarte Flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche Lorraine	-
Tarte Salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteau/Biscuits

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes, couv.	-
Génoise/Gâteau Savoie	-
Tarte Aux Pommes	-
Gâteau Au Fromage, Moulé	-
Brioche	-
Gâteau Savoie Madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau Aux Amandes	-
Madeleines, Muffins	-
Petites Pâtisseries	-
Tresses Feuilletées	-
Choux À La Crème	-
Pâtisseries Feuilletées	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits Sablés	-
Brioche Noël Fruits (Stollen)	-
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte À Génoise
	Pâte Levée
Gâteau Au Fromage, Pain	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau À Base De Levure	-
Crumble	-
Gâteau Au Sucre	-
Fond De Tarte	Pâte Sablée
	Fond Tarte-Mél. Génoise
Gâteau Aux Fruits	Tarte Fruits, Pâte Sablée
	Tarte Fruits, Pâte Gén.
	Pâte Levée

Catégorie d'aliments : Pain & Petits Pains

Plat	
Petits Pains	Petits pains, congelés
Ciabatta	-
Pain	Couronne De Pain
	Tresse Briochée
	Pain Sans Levain

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Potatoes/Pomme Quartier	-
Potatoes/Pomme Quartier	-
Galettes De Pommes De T.	-

Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez ∧ ou ∨ pour régler les nouvelles valeurs.

6.6 Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes De Cuisson.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur OK pour confirmer.

6.7 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.8 Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

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

Pour activer cette fonction, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.
Cette fonction n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

6.9 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Utilisez pour activer la fonction. Appuyez sur ou pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).
Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge

Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement.
Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné.
Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur ou pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.

5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

7.3 Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur Et Tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages De Base.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.

3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.
La fonction reste activée si vous modifiez le mode de cuisson.

7.4 Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.

Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson Par Le Poids.
Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur pour l'activer, ou pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes avec Recettes Automatiques

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

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.
   Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.
   Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur OK pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte par les aliments.

On peut régler deux températures :

- la température du four (120 °C minimum),
- la température à cœur.

ATTENTION!
N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

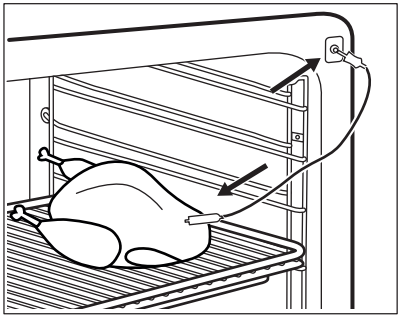
mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

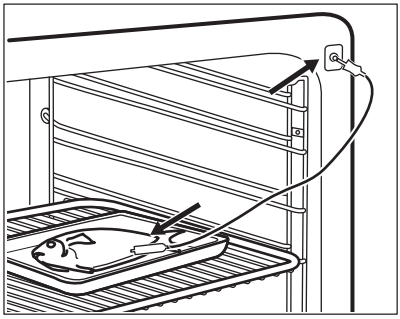
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Cela dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four sélectionnée et de la température.

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.





L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur ∧ ou ∨ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur .

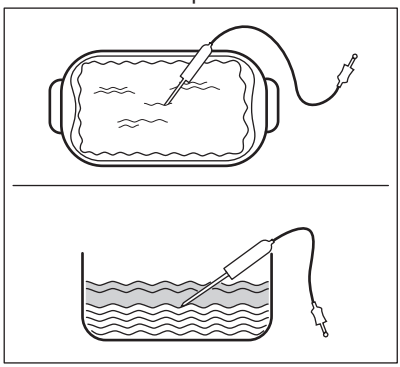
Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

AVERTISSEMENT!
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

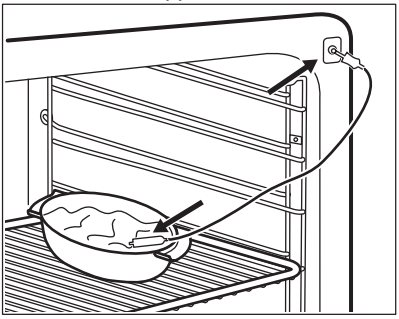
Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coincez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.

5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur ∧ ou ∨ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur .

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

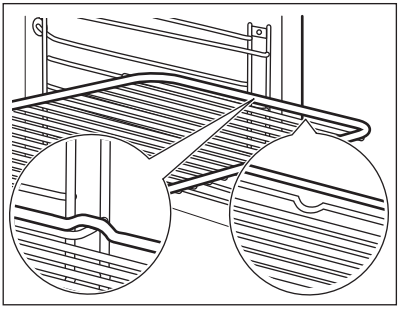
9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

AVERTISSEMENT!
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

9.2 Installation des accessoires

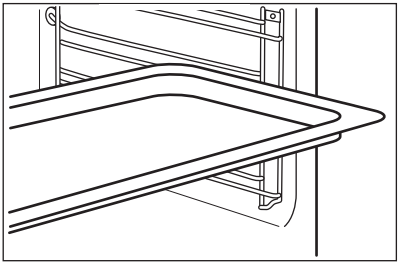
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille



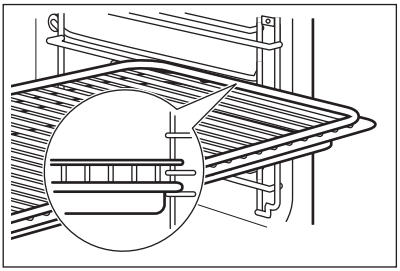
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

Poussez le plateau de cuisson /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.

9.3 Rails télescopiques - insertion des accessoires

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

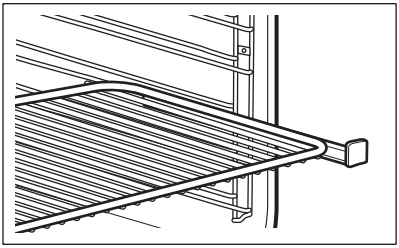
ATTENTION!
Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

ATTENTION!
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

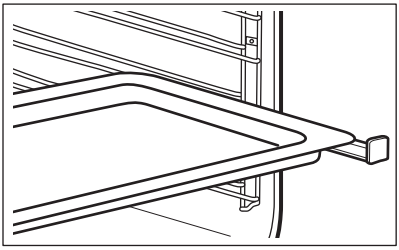
Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.

Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



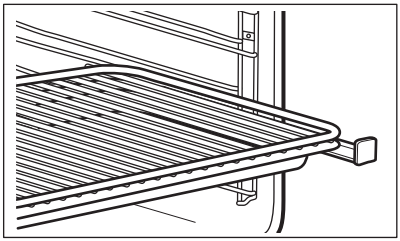
Plat à rôtir :

Posez le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Posez la grille métallique et le plat à rôtir ensemble sur les rails télescopiques.

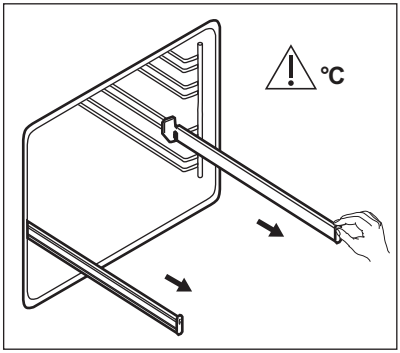


9.4 Rails télescopiques

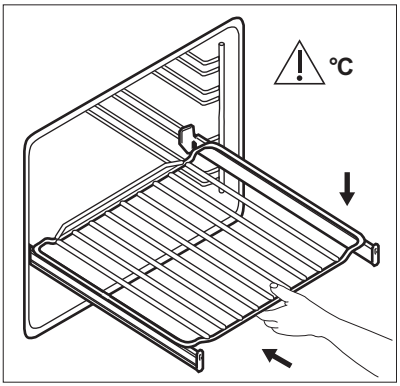
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

ATTENTION!
Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programmes Préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme.

La première lettre clignote.

7. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur ∨ ou ∧, et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez appuyer sur ☆ pour passer directement au menu : Programmes Préférés.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

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

Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement.
Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur un symbole.

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur et ☆ jusqu'à ce qu'un message .

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

10.3 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque le four est en fonctionnement.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.

Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.

Appuyez sur un symbole (à l'exception de ⏻) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.

- Touches Verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages De Base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson 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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage Four, Sonde alimentaire,Durée, Fin.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :

– lorsque le four est allumé.
– si vous appuyez sur un symbole (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 la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction 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.

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

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.

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien Au Chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-Plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

11.3 Cuire

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.4 Conseils de pâtisserie

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

11.5 Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof/brioche	Chaleur Tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits	Chaleur Tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur Tournante	170 - 180 **1)**	10 - 25	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tournante	150 - 170	20 - 25	2
Gâteau au fromage	Convection naturelle	170 - 190	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/ couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	3
Brioche Noël fruits (Stollen)	Convection naturelle	160 - 180**1)**	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. 20 premières minutes : 2. Après cela, réduisez à :	Convection naturelle	1. 230**1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	190 - 210**1)**	20 - 35	3
Gâteau roulé	Convection naturelle	180 - 200**1)**	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur Tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	190 - 210**1)**	20 - 30	3
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	180	35 - 55	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau à base de levure à garniture (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	160 - 180[1)]	40 - 60	3

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâte sablée / Génoise	Chaleur Tournante	150 - 160	10 - 20	3
Meringues	Chaleur Tournante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur Tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits soufflés	Chaleur Tournante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur Tournante	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Petits Pains	Convection naturelle	190 - 210[1)]	10 - 25	3

1) Préchauffez le four.

11.6 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes [1)]	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30	1
Baguette garnie de fromage fondu	Chaleur Tournante	160 - 170	15 - 30	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Riz au lait	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur Tournante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

11.7 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding	190 - 200	55 - 70	3
Riz au lait	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
Pain blanc	190 - 200	55 - 70	3

11.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Choux à la crème/éclairs	160 - 180**1)**	25 - 45	1 / 4	-
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Pâte sablée / biscuits à base de génoise	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits soufflés	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 1)	30 - 50	1 / 4	-
Petits Pains	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Préchauffez le four.

11.9 Cuisson croustillante avec la fonction Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (fine)	200 - 230 1)	15 - 20	2
Pizza (épaisse)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	230 - 250 1)	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 1)	45 - 55	2
Flammekuche	230 - 250 1)	12 - 20	2
Raviolis Russes	180 - 200 1)	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

11.10 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les sucs ou les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Faites rôtir les viandes à couenne dans le plat à rôtir sans le couvercle.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Pour obtenir une viande plus juteuse :

- faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
- faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
- arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

11.11 Rôtissage

Bœuf

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Viande braisée	1 - 1.5	Convection naturelle	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	1 cm d'épaisseur	Turbo Gril	190 - 200 **1)**	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : à point	1 cm d'épaisseur	Turbo Gril	180 - 190 **1)**	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	1 cm d'épaisseur	Turbo Gril	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1.5	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120
Côtelette/côte levée	1 - 1.5	Turbo Gril	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	0.75 - 1	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120

Veau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150

Agneau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau/Rôti d'agneau	1 - 1.5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1.5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60

Gibier

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Râble/Cuisse de lièvre	1	Convection naturelle	230 **1)**	30 - 40
Selle de chevreuil	1.5 - 2	Convection naturelle	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Volaille

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Morceaux de volaille	0.2 - 0.25	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	0.4 - 0.5	Turbo Gril	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100
Oie	3.5 - 5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240

Poisson

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Convection naturelle	210 - 220	40 - 60

11.12 Gril

Placez la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de bœuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Échine d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.13 Plats Surgelés

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme Quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes De Pommes De T.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes De Poulet	190 - 210	20 - 30	2

Plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites[1] (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

11.14 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

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. Placez la sonde à viande dans la viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température et réglez la température à cœur finale.

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

11.15 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.
- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Remarques
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

11.16 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.

11.17 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

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

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
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.18 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain Blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain De Seigle	190 - 210	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Tableau de la Sonde alimentaire

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À Point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Aloyau	45	60	70

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Pâté à la viande	80	83	86

Porc	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Jambon Rôti	80	84	88

Porc	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Côtelette (selle), Filet mignon de porc fumé Filet mignon fumé, poché	75	78	82

Veau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90

Mouton / agneau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Gigot d'agneau Rôti d'agneau	65	70	75

Gibier	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Râble de lièvre, Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre Lièvre entier Cuissot de chevreuil	70	75	80

Volaille	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Poulet (entier / moitié / blanc)	80	83	86
Canard (entier / moitié) Dinde (entière / blanc)	75	80	85
Canard (magret)	60	65	70

Poisson (saumon, truite, sandre)	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Poisson (entier / gros / vapeur) Poisson (entier / gros / rôti)	60	64	68

Ragoût - Légumes précuits	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Ragoût de courgettes, Ragoût de brocolis, Ragoût de fenouil	85	88	91

Ragoûts - Salés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Cannelloni Lasagnes Gratin de pâtes	85	88	91

Ragoûts - Sucrés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Ragoût au pain blanc avec / sans fruits, Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits, Ragoût sucré aux nouilles	80	85	90

11.20 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011.

Cuisson sur un seul niveau. Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Génoise allégée	Chaleur Tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Voûte	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur Tournante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Voûte	180	70 - 90	1

Cuisson sur un seul niveau. Biscuits/Gâteaux secs
Utilisez le troisième niveau de la grille.

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tournante	140	25 - 40
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Voûte	160 1)	20 - 30
Petits gâteaux (20 par plaque)	Chaleur Tournante	150 1)	20 - 35
Petits gâteaux (20 par plaque)	Voûte	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux. Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
				2 positions	3 positions
Biscuits sablés	Chaleur Tournante	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Petits gâteaux (20 par plaque)	Chaleur Tournante	150 1)	23 - 40	1 / 4	-

1) Préchauffez le four.

Gril
Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

Plat	Fonction	Durée (min)	Positions des grilles
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steaks de bœuf	Gril	24 - 30 1)	4

1) Retournez à la moitié du temps.

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.

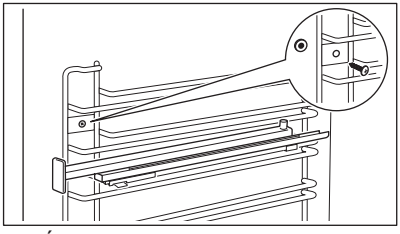
Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

12.2 Retrait des supports de grille

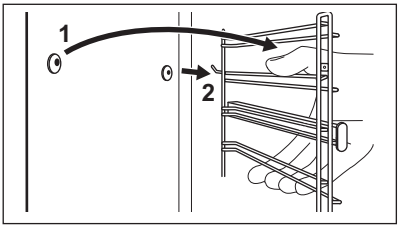
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

ATTENTION!
Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Dévissez la vis.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.

12.3 Pyrolyse

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 l'appareil.

Le nettoyage ne peut pas démarrer :

- si la sonde à viande n'est pas retirée.
- si la porte du four n'est pas fermée.

1. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports de grille et les glissières télescopiques du four.
2. Nettoyez la cavité du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.Nettoyez la vitre interne de la porte avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
3. Allumez le four.
4. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction : Pyrolyse. Appuyez sur OK.
5. Réglez la durée du nettoyage :

Option	Description
Rapide	Pour un nettoyage léger : 1 h.
Normale	Pour un nettoyage standard : 1 h 30 min.

Renforcée	Pour un nettoyage en profondeur : 3 h.

6. Appuyez sur OK.

La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage démarre et l'éclairage s'éteint. Pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé, éteignez le four.

AVERTISSEMENT!
Lorsque le nettoyage est terminé, le four est très chaud. Risque de brûlure !

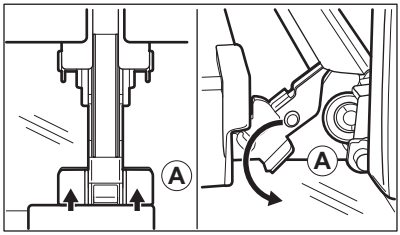
La porte reste verrouillée et certaines fonctions du four ne sont pas disponibles après la fin du nettoyage, tant que la température du four n'a pas baissé.

12.4 Retrait et installation de la porte

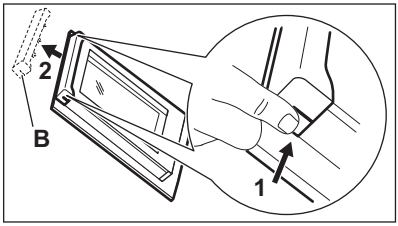
Vous pouvez retirer la porte et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

AVERTISSEMENT!
Elle est lourde.

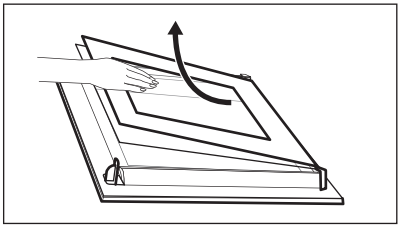
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



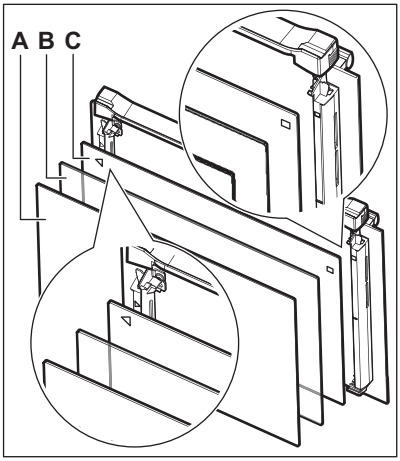
9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

AVERTISSEMENT!
Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

Veillez à replacer les panneaux de verre (C, B et A) dans le bon ordre. Commencez par insérer le panneau C, lequel dispose d'un carré imprimé du côté gauche, et d'un triangle imprimé du côté droit. Vous trouverez également ces symboles gravés sur le cadre de la porte. Le triangle sur le panneau doit correspondre au triangle du cadre de la porte, tout comme le carré. Après cela,

insérez les deux autres panneaux de verre.



12.5 Remplacement de l'éclairage

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

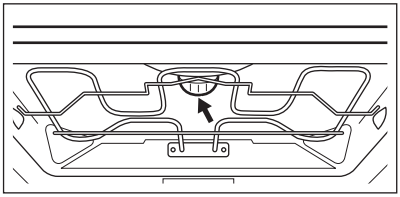
1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage supérieur

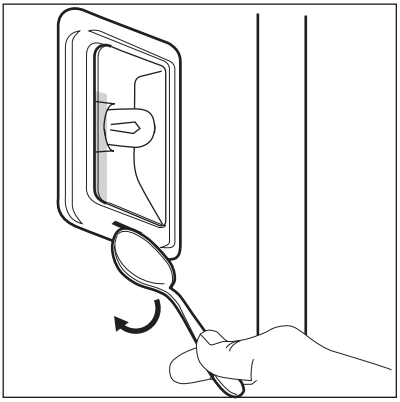
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.



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

Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).



3. Nettoyez le diffuseur en verre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Replacez le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille gauche.

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.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
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'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	• 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.
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'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 « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ».

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)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	KOE8P81Z
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 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	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	37.0 kg

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

14.2 Économie d'énergie



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

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.

15. 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



867353939-A-392019

CE