



notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Four encastrable
vapeur multifonctions

AOB98000

Nous avons pensé à vous
lors de la conception de ce produit

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous l'espérons, vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice. Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

Sommaire

Avertissements importants	5
Description de l'appareil	7
Avant la première utilisation	13
Commande du four	15
Nettoyage et entretien	49
Que faire si ...	58
Instructions d'installation	59
Protection de l'environnement	62
Garantie/Si vous devez nous contacter	63
Index de mots-clés	65
Service après-vente	66

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques



Avertissements importants



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil. Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Cet appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Précautions d'utilisation.

Votre appareil est destiné à l'usage domestique normal (usage culinaire uniquement). Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation ne risque **pas** de toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- **Avertissement : En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du (des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.**
- **Avertissement : Au cours de la cuisson à la vapeur Vital, n'ouvrez en aucun cas la porte du four.** La vapeur humide qui s'en échappe peut endommager les meubles. Éviter tout contact direct avec la vapeur brûlante dégagée par le four.
- Si vous utilisez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson au four, il peut également se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. Ne manipulez ni de feu, ni d'objets incandescents ou donnant des étincelles à proximité du four. Après la cuisson ouvrez la porte avec précaution. Nous vous recommandons toutefois de laisser refroidir les aliments après la cuisson pendant environ 10-15 minutes avec la porte du four fermée.



Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.

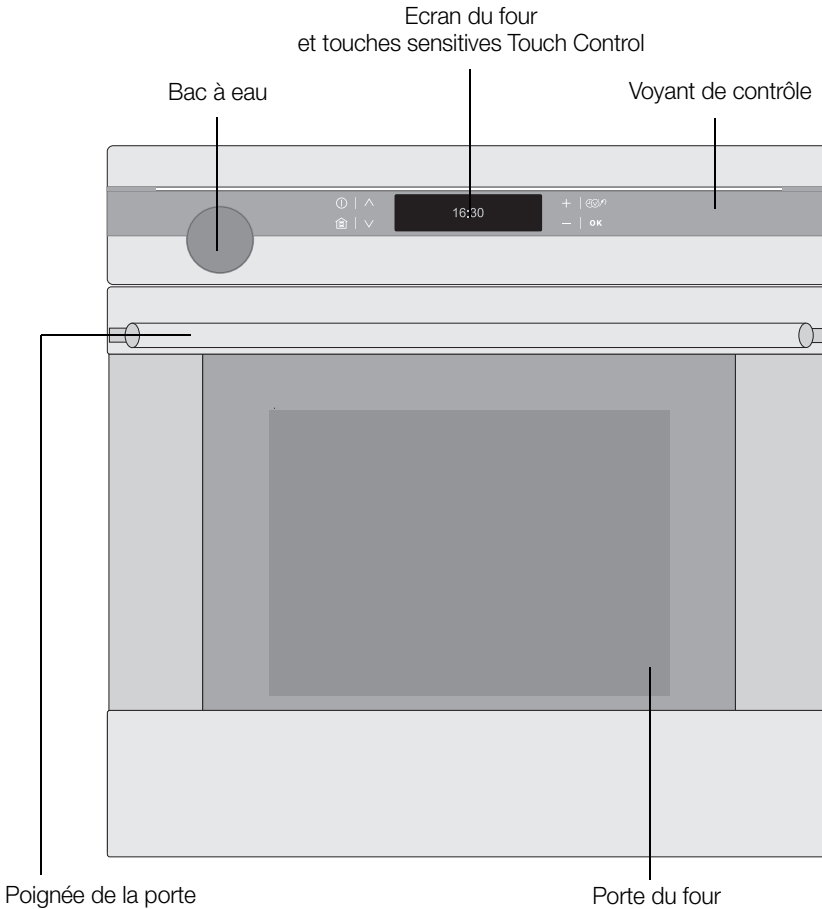


Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Description de l'appareil

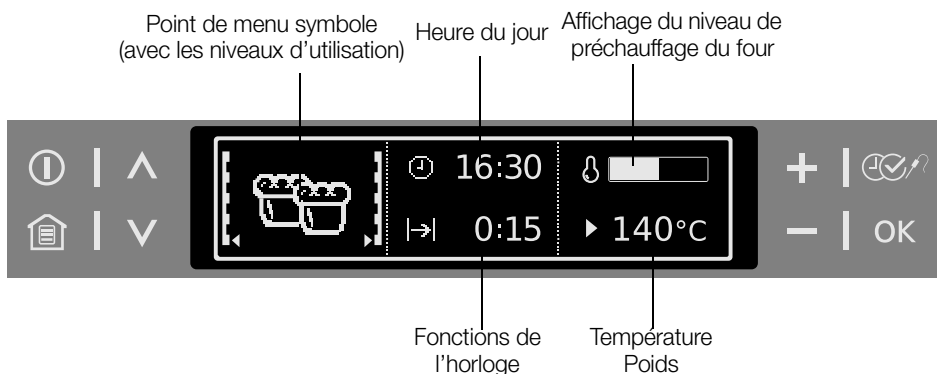
Vue d'ensemble



L'appareil s'éteint au bout de 2 minutes si aucune fonction n'est sélectionné ou si aucune modification n'est apportée sur l'appareil. Le voyant reste cependant allumé. Afin d'éteindre le voyant, appuyez une fois sur ①.

Les commandes électroniques du four

Affichage



Symboles

Suivant la fonction sélectionnée, l'affichage indique des symboles spécifiques.

Symbole	Affichage (exemples)	Fonction
	Réveil courte durée	4:30 Le réveil courte durée est activé.
	heure	10:00 Indique l'heure réglée
	Durée	1:00 Indique le temps nécessaire à la cuisson.
	Fin	14:05 Indique l'heure de fin de cuisson.
		La fin de cuisson est calculée lorsque la Sonde à viande est piquée dans la viande.
	Start	0:45 Indique la durée de cuisson déjà écoulée.
	Température	 Indique le niveau de préchauffage du four.
		La fonction de chauffe rapide est activée (temps de préchauffage réduit).
	Poids	1,5 kg Possibilités : – La détection de poids automatique est activée. – Le poids peut être modifié.
	Sonde à viande	75°C Possibilités : – Sonde à viande est piquée dans la viande. – Sonde à viande est activée. – La température à cœur peut être modifiée.
	Heat+Hold	80°C Heat+Hold est activé.

Touche sensitive “Touch Control”

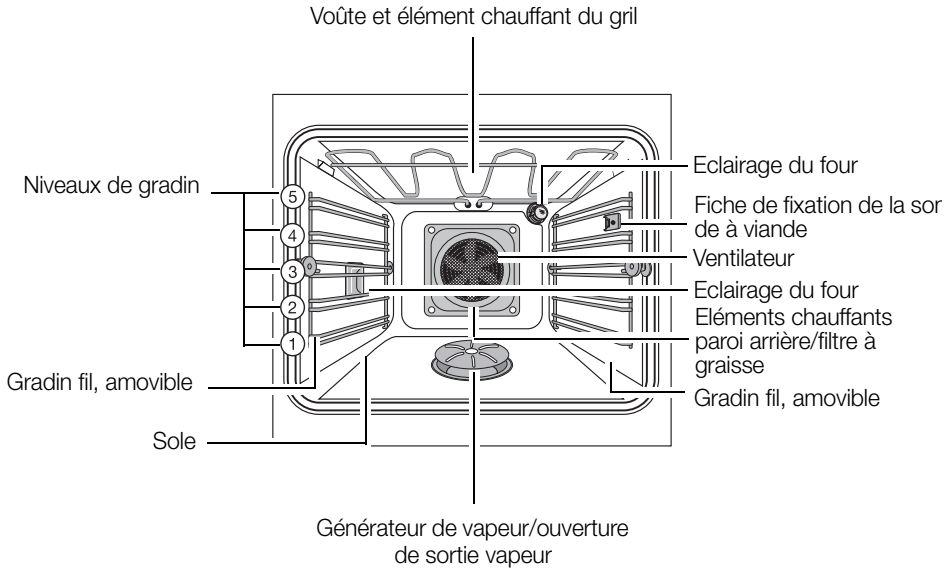
L'utilisation de l'appareil se fait à l'aide des touches sensibles Touch Control. Les commandes des fonctions sont activées lorsque vous appuyez sur les touches sensibles.

Assurez-vous que vous ne touchiez qu'une seule touche sensitive lors de l'utilisation. Si vous appuyez trop votre doigt sur la touche, il est possible qu'une touche voisine ne fonctionne pas.



Touches sensorielles	Fonction	Remarque
^, v	Vers le bas et vers le haut au sein du menu.	Lors d'une fonction activée: • appuyez 1 fois: Changement dans le menu supérieur (fonction reste active), après 5 secondes, changement dans le point de menu actif • appuyez 2 fois: déplacement vers le bas et vers le haut au sein du menu supérieur (fonction se désactive)
	Affichage du menu principal.	Fonctions réglées se désactivent (à l'exception de l'horloge pour courte durée).
OK	Confirmez.	
ⓘ	Mettez en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.	
	Sélectionnez les fonctions temporelles, les fonctions supplémentaires et la Sonde à viande .	
+, -	Réglez les valeurs (par exemple température, heure, poids, degré de cuisson).	• Activation des valeurs: – appuyez 1 fois: le symbole placé à l'avant clignote – appuyez 2 fois: la valeur peut être réglée • Réglage des valeurs: – appuyez 1 fois: réglez la valeur par étape – maintenez la touche appuyée: réglez la valeur par étape • Lors du réglage de la durée ou de l'heure, il est possible de remettre l'affichage à zéro si vous appuyez en même temps sur + et -.

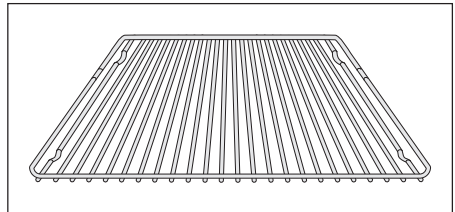
Equipement du four



Accessoires du four

Grille

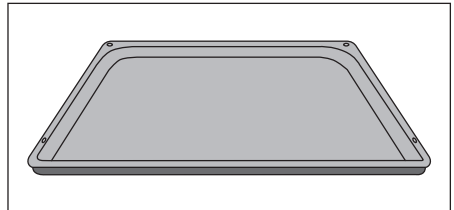
Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.



Plateau multi usages

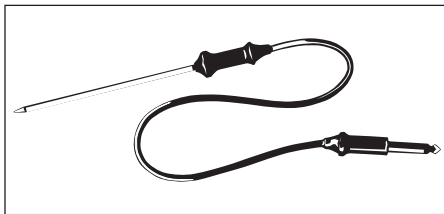
Il s'utilise pour la cuisson ou réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

Il s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades (non adaptée au mode de cuisson Vapeur intense).

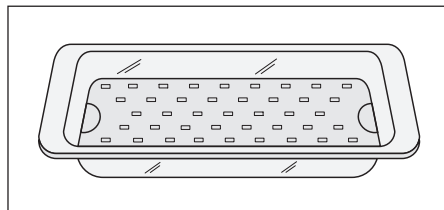


Sonde à viande

Pour déterminer avec précision l'état de cuisson de pièces de viande.



**Vaisselle à feu en verre
avec une pièce à tamis / en acier
inoxydable
(pour le fonctionnement de cuisson
à vapeur)**



Avant la première utilisation



Si vous souhaitez modifier ultérieurement les réglages de base, se reporter au chapitre intitulé Réglages de base.

Sélectionner la langue

1. Une fois le raccordement électrique effectué, voici ce qui apparaît sur l'écran:
 - le logo de l'entreprise
 - la version du logiciel et la durée de fonctionnement
 - l'affichage "Langue"
1. Au moyen de — ou + sélectionnez la langue souhaitée
2. Confirmez la langue sélectionnée avec **OK**



Une fois ceci effectué, les textes apparaissent dans la langue réglée.

Réglage du contraste et de la luminosité



Une fois que vous aurez réglé la langue, apparaîtront sur l'écran "réglage du contraste" et "réglage de la luminosité".

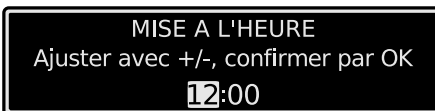
Le réglage du contraste et de la luminosité se fait de la même façon que celui de la langue (cf. chapitre "réglage de la langue").

Régler l'heure du jour

Une fois que vous aurez réglé le contraste et la luminosité, apparaît "Mise à l'heure".

1. Réglez l'heure actuelle avec — ou +.
2. Confirmez avec **OK**.
3. Procédez aux réglages des minutes de l'heure actuelle avec — ou +.
4. Confirmez avec **OK**.

L'appareil est à présent prêt à fonctionner.



L'heure ne doit être réglée que si l'appareil n'a pas été branché électriquement depuis un certain temps.

Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.



Avertissement : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

Commande du four

Vue d'ensemble des menus

Menu principal		Sous-menu	
	Cuisson assistée		Viande blanche
			Boeuf/Gibier/Agneau
			Volaille
			Poisson
			Cake
			Desserts
			Pizza/Tarte/Pain
			Ragoût/Gratins
			Garnitures
			Cuisson vapeur combinée
			Plats préparés
			Programmes spéciaux
	Modes de cuisson		Chaleur tournante
			Convection naturelle
			Sole pulsée
			Turbo grill
			Grill
			Grill fort
			Sole
			Cuisson basse température
			Vapeur alternée
			Vapeur combinée
			Vapeur intense
	Mes Programmes		1- Mes Programmes
			2- Mes Programmes
			...
			Entrer nom du programme
	Menu nettoyage		Nettoyage vapeur
			Assistant nettoyage

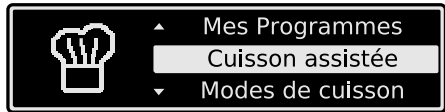
Menu principal		Sous-menu	
	Règlages de base		Mise à l'heure
			Indication du temps
			Set+Go
			Heat+Hold
			Prolongement du temps
			Contraste affichage
			Luminosité affichage
			Langue
			Volume alarme
			Tonalité touches
			Son alarme/erreur
			Maintenance
			Réglages usine

Utilisation des menus

Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec ①.
Vous vous trouvez dans le menu principal.
2. A l'aide de ∨ ou ∧ sélectionnez le menu principal que vous souhaitez.
3. A l'aide de OK passez d'un sous-menu à l'autre.

Le sous-menu sélectionné s'affiche.



Vous regagnez le menu principal au moyen de .



A la fin de la plupart des menus, vous trouvez le point de menu retour.

Ainsi, vous atteignez le menu supérieur.



Vous pouvez interrompre un processus en appuyant sur .

Vous vous retrouvez au sein du menu principal.



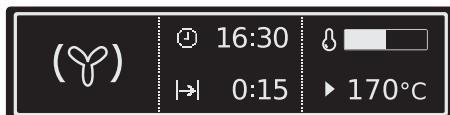
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.

Affichage du niveau de chauffe

Affichage du niveau de chauffe

Après l'**activation** d'une fonction du four, le voyant indique le niveau de chauffe du four.



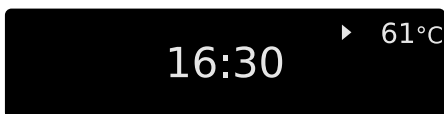
Affichage du niveau de chauffe rapide

Pour certaines fonctions, le temps de chauffe est réduit par la fonction automatique de chauffage rapide. Jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, une animation formée de barres se déplace de gauche à droite au sein de l'affichage du niveau de chauffe.



Affichage de la chaleur résiduelle

Une fois **le four** à l'arrêt, la chaleur résiduelle dans le four est indiquée au degré près.



Affichage de la température au degré près

La température est affichée au degré près lors du temps de chauffe pendant 5 secondes.

Appuyez en même temps sur + —.



Dès que la température réglée est atteinte, un signal retentit.

Insérez la grille et la plaque du four

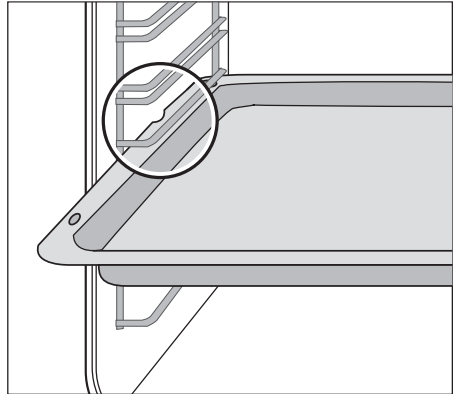


Sécurité du retrait et protection contre le renversement

Tous les éléments à encastrer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche une petite bosse vers le bas. Veuillez toujours placer les éléments à encastrer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

Insertion de la plaque du four :

Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.



Installation de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.

Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

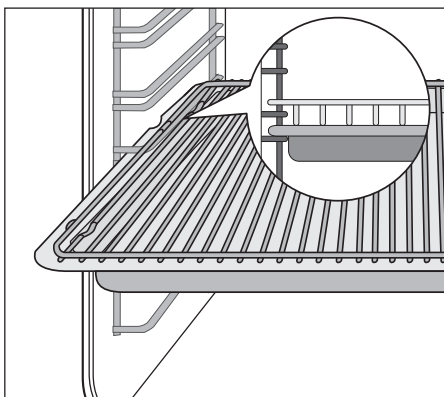
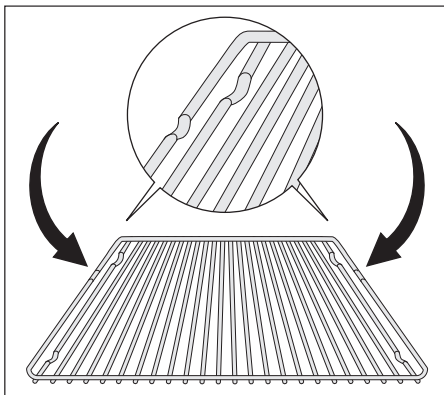


Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.

Installez la grille et la plaque du four ensemble :

Posez la grille sur la plaque du four.

Faites glisser la plaque du four **entre** les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.



Insérer/enlever le filtre à graisse

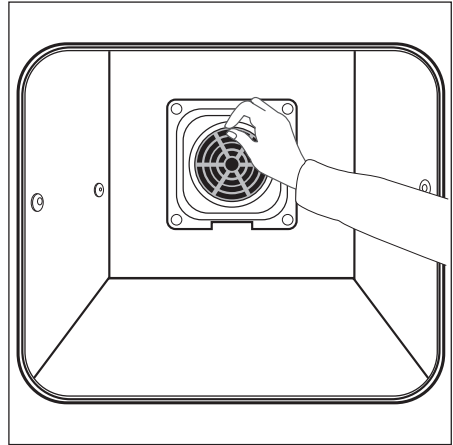
N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).

Enlever le filtre à graisse

Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.



Le menu Cuisson assistée

Vue d'ensemble de la Cuisson assistée

Les recettes pour la cuisson assistée (à l'exception de Programmes spéciaux) sont préparées à l'aide de commandes automatiques.

Les commandes automatiques vous indiquent pour chaque recette les réglages adéquats (fonctions du four, température, durée).

	Catégorie	Plat	
	Viande blanche	Rôti de porc 	Jarret de veau 
		Filet mignon de porc 	Ossobuco 
		Jarret de porc 	Paupiettes de veau 
		Palette de porc 	Pâté à la viande 
		Rôti de veau 	
	Boeuf/Gibier/Agneau	Filet de boeuf 	Lapin 
		Boeuf basse température 	Lapin à la moutarde 
		Rôti de boeuf 	Sanglier 
		Boeuf mariné 	Rôti d'agneau 
		Filet mignon de gibier 	Epaule d'agneau 
		Rôti de gibier 	Gigot d'agneau 
	Volaille		
		Volaille entière 	Cuisses de volaille 
		Dinde entière 	Coq au vin 
		Canard entier 	Canard à l'orange 
		Oie entière 	Paupiettes de volaille 
		Filets de volaille 	Blanc de poulet farcis 
	Poisson		
		Poisson entier 1kg 	Encornets farcis 
		Filets de poisson 	Poisson à la vapeur 
		Morue/Stockfish 	Brandade 
		Poisson en croûte de sel 	Poisson farci 

	Catégorie	Plat	
	Cake	Gâteau au citron 	Kugelhof 
		Cake suédois 	Savarin 
		Biscuits/Gâteaux secs 	Brownies 
		Cheese cake 	Madeleines, muffins 
		Cake aux fruits 	Tarte aux pommes 
		Crumble 	Gâteau aux carottes 
		Tresse au beurre 	Gâteau aux amandes 
		Tresse briochée 	Tarte aux fruits 
	Desserts	Flan au caramel 	Clafoutis aux cerises 
		Gâteau noix de coco 	Knödel aux prunes 
		Gâteau Cappuccino 	
	Pizza/Tarte/Pain	Pizza 	Feuilleté au fromage 
		Tarte à l'oignon 	Pain blanc 
		Quiche lorraine 	Pain de campagne 
		Quiche au chèvre 	Gâteau russe 
		Tarte au fromage 	
	Ragoût/Gratins	Lasagnes 	Gratin de pâtes 
		Cannelloni 	Gratin d'endives 
		Gratin de pommes de terre 	Ragoût 
		Moussaka 	Potée 
	Garnitures	Légumes à la provençale 	Pommes de terre vapeur 
		Jardinière de légumes 	Knödel salé 
		Tomates pelées 	Riz 
		Pomme de terre en robe 	Oeufs cocotte 
	Cuisson vapeur combinée	Menu vapeur 1 	Menu vapeur 3 
		Menu vapeur 2 	

	Catégorie	Plat	
	Plats préparés	Pizza surgelée	Pain & Petits pains
		Pizza épaisse surgelées	Pain & Petits pains surgelés, peu doré
		Pizza fraîche	Tourte aux fruits surgelée
		Parts de pizza surgelées	Filets de poisson surgelés
		Frites	Ailes de volaille
		Potatoes/Pomme quartier	Lasagnes surgelées
		Pomme de terre sautées	
	Programmes spéciaux	Décongélation	Maintien au chaud
		Désséchage	Stérilisation
		Régénération	Chauffe-plats

Vous trouverez des conseils pratiques sur les différentes commandes automatiques, des recettes ainsi que les fonctions du four dans la brochure jointe.



Les menus de cuisson à la vapeur de la catégorie cuisson vapeur combinée, vous permettent de préparer un menu complet en une seule étape.

Le plat principal et les accompagnements ainsi que le dessert sont cuits ensemble ou à la suite dans le four.

Les menus de cuisson à la vapeur sont décrits dans la brochure jointe.

Utilisation de la Cuisson assistée

Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

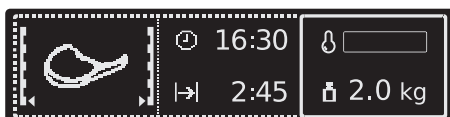
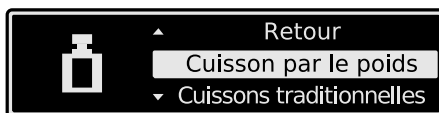
Le temps de cuisson est automatiquement déterminée par la sélection du poids.

Exemple

1. Avec ∇ ou $\wedge$ vous pouvez sélectionner le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée ainsi que le poids.
2. Confirmez chaque sélection avec **OK**.
3. Avec ∇ ou $\wedge$ sélectionnez Cuisson par le poids.
4. Confirmez avec **OK**.
5. Avec $+$ ou $-$ réglez le poids de ce que vous voulez cuire.
Le réglage se fait de 0,2 kg en 0,2 kg.

Le programme automatique démarre. Dès que le programme automatique prend fin, un signal retentit.

6. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.



Si le poids suggéré n'est pas modifié dans l'espace d'env. 5 secondes, le programme démarre automatiquement.

Il est possible de modifier le poids à tout moment.



Pour tous les programmes à base de volaille, veuillez retourner votre volaille après 30 minutes. Un conseil est affiché.

Cuisson assistée avec Sonde à viande

Le four s'éteint lorsque la température à coeur réglée est atteinte.



Attention: N'utilisez que la Sonde à viande livrée. En cas de remplacement, veuillez n'utiliser que des pièces certifiées d'origine!

Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec ①.
2. Avec $\vee$ ou $\wedge$ sélectionnez le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée et le type d'aliment.
3. Confirmez à chaque fois avec **OK**.
4. Avec $\vee$ ou $\wedge$ sélectionnez Sonde à viande.
5. Confirmez avec **OK**.

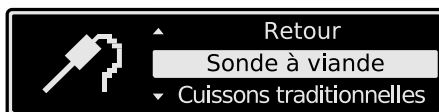
Un message apparaît vous indiquant que vous devez insérer la Sonde à viande.

6. Insérez Sonde à viande (cf. chapitre Sonde à viande).

Le programme automatique démarre.

Dès que le programme automatique prend fin, un signal sonore retentit.

7. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal.
8. Retirez la Sonde à viande.



Une heure de fin provisoire, à laquelle la température à cœur sélectionnée doit être atteinte, est calculée en l'espace de quelques secondes. Cette heure est constamment recalculée et actualisée sur l'affichage. Pour le système, il est nécessaire que la Sonde à viande se trouve dans l'aliment à cuire et soit branchée dans la prise et ce pendant toute la durée de la cuisson.



Attention: La Sonde à viande est chaude! Vous risquez de vous brûler en débranchant la prise et en retirant la pointe!

Cuisson assistée avec Recettes automatiques

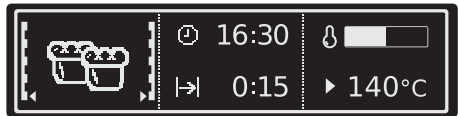
Tous les réglages sont fixes et ne peuvent pas être modifiés.

Exemple

1. Avec ∇ ou $\wedge$ vous pouvez sélectionner le point de menu Cuisson assistée, la catégorie sélectionnée ainsi que le poids.
2. Confirmez à chaque fois avec **OK**.
3. Avec ∇ ou $\wedge$ sélectionnez Recettes automatiques.
4. Confirmez avec **OK**.
5. Le programme automatique démarre.

Dès que le programme automatique est terminé, un signal retentit.

6. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.



Cuissons traditionnelles

Lors de l'utilisation du programme Cuissons traditionnelles les réglages initialisés (fonction du four et température) sont pris en compte pour chaque poids, mais vous pouvez les modifier à tout moment.

Cela peut être le cas si vous n'utilisez aucune Sonde à viande, si vous ne connaissez pas le poids de votre viande ou si vous n'avez aucune recette.

Exemple

1. Avec ∇ ou $\wedge$ sélectionnez le point de menu Cuisson assistée, la catégorie souhaitée et le type d'aliment.
2. Confirmez à chaque fois avec **OK**.
3. Sélectionnez avec ∇ ou $\wedge$ Cuissons traditionnelles.
4. Confirmez avec **OK**.

Vous vous trouvez dans la fonction du four et vous pouvez procéder aux réglages que vous souhaitez (cf. chapitre "utilisation des fonctions du four").



Le menu fonctions du four

Vue d'ensemble des fonctions du four

A l'aide des fonctions du four, vous pouvez régler individuellement la cuisson de vos gâteaux et de vos plats.

Fonction du four		Utilisation	Elément chauffant/ventilateur
	Chaleur tournante	Pour faire cuire simultanément sur plusieurs voire trois niveaux à la fois. Sélectionnez une température inférieure de 20 à 40 °C à celle de la fonction Voûte/sole.	voûte, sole paroi arrière élément chauffant, ventilateur
	Convection naturelle	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau .	Voûte, sole
	Sole pulsée	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un brunissage intensif et un fond croustillant Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.	Sole, Élément chauffant paroi arrière, Ventilateur
	Turbo grill	Pour faire rôtir des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour faire cuire des gratins et faire dorer le dessus des aliments .	Gril, voûte, ventilateur
	Grill	Pour faire griller des aliments peu épais devant être placés au milieu de la grille et pour faire des toasts .	Gril
	Grill fort	Pour faire griller des aliments peu épais en grande quantité et pour faire des toasts .	Gril, voûte
	Sole	Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant .	Sole
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.	Élément chauffant arrière, Ventilateur
	Vapeur alternée	Pour cuire et rôtir et pour réchauffer les plats froids et congelés.	Air chaud, générateur de chaleur, ventilateur
	Vapeur combinée	Pour les plats à haut degré d'humidité et pour reconstituer des plats.	Air chaud, générateur de vapeur, ventilateur
	Vapeur intense	Pour les fruits, les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou autres accompagnements.	Générateur de vapeur, sole, ventilateur

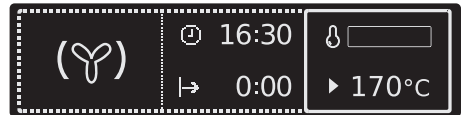
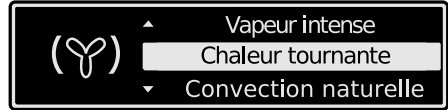
Utilisation des fonctions du four

Exemple

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec .
2. Avec ∇ ou $\wedge$ vous pouvez sélectionner le point de menu fonction du four.
3. Confirmez avec **OK**.
4. Avec ∇ ou $\wedge$ sélectionnez la fonction du four **Chaleur tournante**.
5. Confirmez avec **OK**.
6. Réglez la température souhaitée avec $+$ ou $-$.
7. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.

Le four commence à chauffer.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal retentit.



Le four commence à chauffer si

- le symbole de la fonction du four est animé.
- l'éclairage du four fonctionne.
- l'élément chauffant adéquat (par exemple le ventilateur) est en fonctionnement.



Mis à part la température, il est possible de régler d'autres fonctions avec  (cf. chapitre fonctions supplémentaires).

Le menu Mes Programmes

Vue d'ensemble de Mes Programmes

Sous-menu	Description
1- Mes Programmes 2- Mes Programmes ...	Enregistrer les réglages adéquats pour vos recettes.
Entrer nom du programme	Modifier le nom des programmes enregistrés.



Vous pouvez enregistrer 20 programmes.

Utilisation de Mes Programmes

Enregistrer un programme

1. Sélectionnez la fonction du four ou l’ Cuisson assistée au moyen de réglages souhaités.
2. Pendant ou après la fonction du four ou de l’Cuisson assistée, appuyez autant de fois sur la touche jusqu’à ce que la fenêtre “Sauvegarder” apparaisse.
3. Confirmez avec la touche **OK** le prochain emplacement de mémoire libre est s’affiche
4. Confirmez avec la touche **OK**.
5. Vous pouvez à présent nommer votre programme.
La première lettre clignote.
6. Avec + ou – sélectionnez les lettres dont vous avez besoin dans l’ordre alphabétique
7. Avec ^ ou v vous pouvez déplacer la marque d’écriture de droite à gauche.

La deuxième lettre clignote et vous pouvez l’adapter etc.

8. Confirmez avec **OK** une fois que vous aurez terminé de nommer de votre programme

Votre programme est enregistré.





Les emplacements de mémoire déjà occupés peuvent à tout moment être remplacés.

Au lieu de sélectionner l'emplacement de mémoire libre suggéré, sélectionnez avec $\wedge$ ou $\vee$ le programme que vous désirez remplacer.



les programmes du menu “Entrer nom du programme” peuvent à tout moment être renommés.

Sélectionner un programme mémorisé

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec ①.
2. A l'aide des touches de direction $\vee$ ou $\wedge$ sélectionnez le point de menu Mes Programmes
3. Confirmez avec **OK**.
4. A l'aide des touches de direction $\vee$ ou $\wedge$ sélectionnez le programme enregistré.
5. Confirmez avec **OK**.

Le programme enregistré avec ses réglages démarre.



Si aucun programme n'a été enregistré, un message apparaît pour vous indiquer l'enregistrement du programme.

Le menu nettoyage

Vue d'ensemble du nettoyage

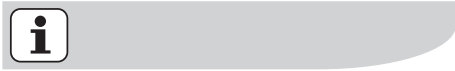
	Sous-menu	Description
	Nettoyage vapeur	Nettoyage du four à la vapeur.
	Assistant nettoyage	Rappelle avant le Nettoyage vapeur quels sont les points à respecter lors du Nettoyage vapeur. Assistant nettoyage peut être mis en marche ou arrêté.



Le fonctionnement du Nettoyage vapeur et la mise en marche ou l'arrêt de Assistant nettoyage sont décrits au paragraphe "Nettoyage et entretien".

Le menu Règlages de base

Vue d'ensemble des Règlages de base



Indépendamment de l'application dans le four, il vous est possible de modifier divers réglages de base. Il est possible de modifier les réglages que si aucune fonction du four n'est sélectionnée.

	Réglage	Affichage	Description
	Mise à l'heure	12:15	Réglage de l'heure actuelle.
	Indication du temps	– Marche	L'heure actuelle est affichée lorsque le four est éteint.
		– Arrêt	L'heure actuelle n'est pas affichée lorsque le four est arrêté, étant donné que l'affichage s'éteint complètement afin d'économiser de l'énergie.
	Set+Go	– Marche	"La fonction Set+Go est affichée dans la fenêtre de sélection des options et peut être activée.
		– Arrêt	La fonction Set+Go n'est pas affichée dans la fenêtre de sélection des options.
	Heat+Hold	– Marche	La fonction Heat+Hold est affichée dans la fenêtre de sélection des options et peut être activée.
		– Arrêt	La fonction Heat+Hold n'est pas affichée dans la fenêtre de sélection des options.
	Prolongement du temps	– Marche – Arrêt	Mise en marche ou arrêt de la fonction Prolongement du temps
	Contraste affichage	1 10	Régler graduellement le contraste de l'écran.
	Luminosité affichage	1 10	Régler graduellement la luminosité de l'écran.
	Langue	– Allemand	Sélectionner et régler la langue à l'écran.
		–	
	Volume alarme	1 10	Régler graduellement le volume du son des touches et des signaux sonores.
	Tonalité touches	– Marche	La tonalité des touches confirme chaque activation de touche. Mise en marche ou arrêt de la tonalité des touches.
		– Arrêt	

	Réglage	Affichage	Description
	Son alarme/erreur	– Marche – Arrêt	Une tonalité d’alarme retentit en cas d’erreur de manipulation. Mise en marche ou arrêt des tonalités d’alarme.
	Maintenance	ECAIA207 V03IA003 24	Indique la version du logiciel, de la configuration et la durée d’utilisation.
	Réglages usine		Repasser aux réglages d’usine (également pour Mes programmes).



Entre 22 et 06 heures, l’écran diminue sa luminosité lorsque l’appareil est à l’arrêt afin d’économiser de l’énergie.

Utilisation des Réglages de base

Exemple

- 1. Sélectionnez avec ∨ ou ∧ le point de menu Réglages de base.
- 2. Confirmez avec **OK**.
- 3. Sélectionnez le réglage que vous voulez adapter avec ∨ ou ∧.
- 4. Confirmez avec **OK**.
La valeur réglée actuelle apparaît sur l’affichage.
- 5. Avec + ou –, sélectionnez la valeur souhaitée.
- 6. Confirmez avec **OK**.
Le réglage est modifié.

TONALITE TOUCHES

Ajuster avec +/-, confirmer par OK

–

ARRET

MARCHE

+

Utilisation des Réglages de base au quotidien

Set+Go

La fonction Set+Go vous permet de programmer tous les réglages de la fonction du four et de démarrer celle-ci ultérieurement.

Exemple d'utilisation:

Vous préparez un matin un plat et procédez à tous les réglages du four nécessaires.

Votre enfant rentre le midi à la maison, met le plat dans le four et appuie sur une touche quelconque et le four démarre avec les réglages que vous avez effectués.

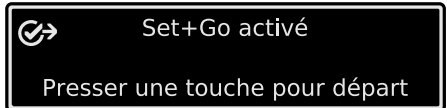
Condition:

- Une durée doit être terminée

Mise en marche de la fonction

Set+Go

1. Sélectionnez la fonction du four avec les réglages souhaités.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Set+Go" apparaisse.
3. Confirmez avec **OK**.
La fonction Set+Go est à présent activée.



Démarrez la fonction Set+Go

1. Appuyez sur une touche quelconque (à l'exception de ①).
La fonction du four sélectionnée démarre.
Dès que la fonction du four prend fin, un signal sonore retentit.
2. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.



Pendant que la fonction du four sélectionnée fonctionne avec Set+Go, le Touches verrouil est actif (cf. chapitre Touches verrouil).



Set+Go peut être activé ou désactivé au moyen du menu Réglages de base.

Heat+Hold

La fonction Heat+Hold maintient au chaud le plat que vous avez préparé pendant 30 minutes après que la cuisson ait pris fin.

Cette fonction est très utile lorsque vos invités ont du retard.

Condition pour Heat+Hold:

- La température programmée se trouve au dessus de 80°C
- Une durée doit être terminée

Heat+Hold Mise en marche

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Heat+Hold" apparaisse.
3. Confirmez avec **OK**.
La fonction Heat+Hold est à présent en fonctionnement.
4. Dès que la fonction du four est terminée, un signal retentit et Heat+Hold démarre.

La fonction du four réglée fonctionne à 80°C pendant 30 minutes.

Dès que les 30 minutes avec Heat+Hold se sont écoulées, le four s'éteint.



Indépendamment de la fonction du four réglée, la fonction Heat+Hold reste active. Vous pouvez passer d'une fonction de four à l'autre.



Heat+Hold peut être activée Règles de base ou désactivée.

Prolongement du temps ☹

Poursuivre la dernière fonction du four choisie après écoulement du temps programmé.

Condition :

- Toutes les fonctions du four avec Durée ou Cuisson par le poids.
- Pas les fonctions du four avec Sonde à viande ou fonctions à vapeur.

La Prolongement du temps est mise en marche ou arrêtée dans le menu Réglages de base.

Activez la Prolongement du temps

La fonction du four est terminée.

Un signal retentit et un message apparaît.

1. Appuyez sur une touche quelconque.
2. Le message du Prolongement du temps apparaît pendant env. 5 minutes.
3. Activez avec  Prolongement du temps.
4. Réglez la durée du Prolongement du temps avec + ou -.
5. Démarrez le Prolongement du temps avec **OK** ou laissez-le démarrer automatiquement après 5 secondes.

Les réglages de la fonction du four avec la nouvelle durée s'affichent.



La marche à suivre est la même que celle pour une fonction normale du four. Il est toujours possible de régler le Prolongement du temps.

Fonctions supplémentaires

Votre four dispose des fonctions supplémentaires suivantes :

- Minuteur 
- Durée 
- Fin 
- Touches verrouil 
- Sécurité enfant
- Interruption de sécurité
- Sonde à viande 
- Fonctions cuisson vapeur , , 

Minuteur

Pour régler une courte durée. Une fois écoulée, un signal retentit.

Cette fonction n'a aucune influence sur le fonctionnement du four.

1. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Minuteur" apparaisse.

Au moyen de la touche + ou – vous pouvez régler la durée que vous souhaitez (max. 2 heures 30 minutes).

2. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.

Le dernier point de menu que vous avez visionné et le temps résiduel s'affichent.

Une fois que 10% du temps est écoulé, un court signal sonore retentit.

Une fois le temps écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et un message apparaît.

3. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal (à l'exception de .



La Minuteur reste activée, même si vous changez de fonction ou si vous mettez à l'arrêt l'appareil.

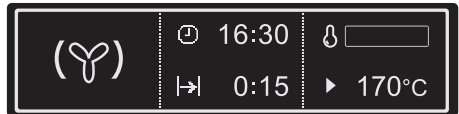
Durée ou **Fin** **Durée**

Pour régler la durée de cuisson.

Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois  sur la touche jusqu'à ce que la fenêtre "Durée/Fin" apparaisse.
3. A l'aide de + ou - vous pouvez régler la durée de cuisson souhaitée ou l'heure de fin (max. 23 heures 59 minutes).
4. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.
Les réglages de la fonction du four sélectionnée s'affichent avec la durée de cuisson ou l'heure de fin.



Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et un message apparaît.
Le four s'éteint.

5. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore (à l'exception de )



Indépendamment de la fonction du four sélectionnée, la durée fixée est maintenue. Vous avez la possibilité de passer d'une fonction du four à une autre.

Condition: La fonction du four, qui est modifiée, ne dispose pas d'une durée fixe.



Si la Sonde à viande est utilisée Durée  ou Fin  n'est pas possible.



Utilisation de la chaleur résiduelle en association avec les fonctions de l'heure Durée |→| et Fin →|

Lorsque vous utilisez les fonctions de l'heure Durée |→| et Fin →|, le four met les éléments chauffants hors tension dès que 90% de la durée sélectionnée ou calculée est écoulée. La chaleur résiduelle est utilisée pour poursuivre le processus de cuisson jusqu'au terme du temps de cuisson sélectionné (de 3 à 20 min.)

Durée |→| et Fin →| combinées

Durée |→| et Fin →| peuvent être utilisés en même temps pour un départ différé avec arrêt automatique.

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Durée/Fin" apparaisse.
3. Au moyen de la fonction Durée |→| réglez le temps de cuisson nécessaire à la préparation, par exemple: 1 heure.
4. Confirmez avec **OK**.
5. Au moyen de la fonction Fin →| réglez l'heure à laquelle la cuisson du plat doit se terminer, par exemple: 14:05 Uhr.
6. Confirmez avec **OK** ou attendez 5 secondes.

La fonction du four sélectionné est restée affichée pendant quelques secondes avec la durée de cuisson réglée et l'heure de fin de cuisson.

Un message apparaît lorsque le programme démarre.



Votre four est programmé
et démarrera à 13:05.

Touches verrouil

Le verrouillage des touches permet d'éviter que les fonctions réglées ne soient pas dérégées par inadvertance.

Mise en marche du Touches verrouil

1. Sélectionnez la fonction du four.
2. Appuyez autant de fois sur la touche  jusqu'à ce que la fenêtre "Touches verrouil" apparaisse.
3. Confirmez avec **OK**.

Le Touches verrouil est maintenant activé.



Arrêt du Touches verrouil

1. Appuyez sur la touche .
2. Confirmez avec **OK**.



Le Touches verrouil protège contre un arrêt par inadvertance.

Une fois l'appareil mis à l'arrêt, le Touches verrouil est automatiquement désactivé.

Securite enfantkdu four

Dès que le Securite enfantk est activé, il n'est plus possible de faire fonctionner l'appareil.

Activer le Securite enfantk

Aucune fonction ne doit être sélectionnée.

1. Appuyez en même temps sur la touche  et — jusqu'à ce que le message apparaisse.

Le Securite enfantk est à présent en marche.

Désactiver le Securite enfantk

1. Appuyez en même temps sur la touche  et — jusqu'à ce que le message disparaisse.

Le Securite enfantk est à présent désactivé et le four peut fonctionner à nouveau.

Arrêt de sécurité du four



Si le four n'est pas éteint après un certain temps ou si la température n'est pas modifiée, le four s'arrête automatiquement.

Un message s'affiche.

Le four s'arrête à une température de :

30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 - 200 °C	après	8,5 heures
200 - 230 °C	après	5,5 heures

Remise en service après un arrêt de sécurité

Appuyer sur la touche OK.

Sonde à viande

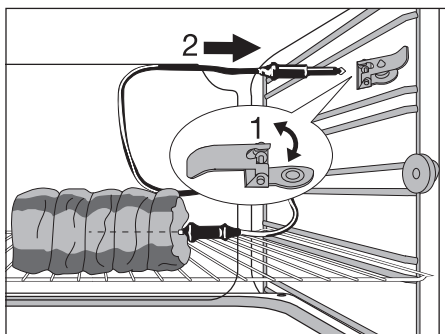
Le four s'arrête lorsque la température à coeur que vous avez réglée est atteinte.



Attention: Vous ne pouvez utiliser que la Sonde à viande qui vous a été livrée avec l'appareil! Si vous deviez la remplacer, n'utilisez que des pièces certifiées d'origine!

Sonde à viande-Réglage de la température à coeur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil avec **⏻**.
2. Insérez la pointe de la Sonde à viande si possible entièrement dans votre viande afin que la pointe se trouve au centre de votre viande.
3. Branchez Sonde à viande la broche dans la prise se trouvant sur la paroi du four.



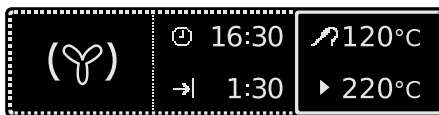
La fenêtre "Sonde à viande" s'affiche.

4. Réglez la température à coeur souhaitée dans l'espace de 5 secondes avec **+** ou **-**.
5. Confirmez la température à coeur réglée avec **OK**.

6. Sélectionnez la fonction du four.

Le menu de la fonction du four s'affiche.

7. Si nécessaire, réglez la température du four.





Une heure de fin provisoire, à laquelle la température à cœur sélectionnée doit être atteinte, est calculée en l'espace de quelques secondes. Cette heure est constamment recalculée et actualisée sur l'affichage. Pour le système, il est nécessaire que la Sonde à viande se trouve dans l'aliment à cuire et soit branchée dans la prise et ce pendant toute la durée de la cuisson.

Dès que la température à cœur réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

8. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal.



La Sonde à viande peut également être utilisée si une fonction du four a déjà été sélectionnée.

Afin de modifier ultérieurement la température à cœur, appuyez sur la touche



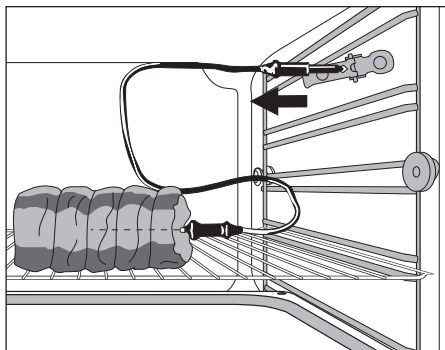
La température à cœur est affichée à partir de 30°C.

Retirez Sonde à viande



Attention: La Sonde à viande est chaude! Vous risquez de vous brûler en retirant la broche et la pointe!

1. Retirez broche de la Sonde à viande de la prise et sortez votre plat du four.
2. Mettez à l'arrêt l'appareil.



Fonctions cuisson vapeur



Attention: Les fonctions cuisson vapeur doivent toujours être réglées en même temps que les fonctions d'horloge Durée |→| ou Fin →| (voir le chapitre Fonctions horloge Durée |→|/Fin →|).



Attention: Utilisez exclusivement de l'eau comme liquide!
Une tonalité continue retentit lorsque l'eau est épuisée. lorsque l'eau a été rajoutée, la tonalité continue s'arrête



En raison de l'élimination automatique de la vapeur d'une durée de 5 minutes environ à la fin de la cuisson et de la durée de préchauffage de 2 minutes environ, les réglages inférieurs à 10 minutes ont peu d'effet.

De la vapeur s'échappe encore à l'ouverture de la porte.

Vapeur intense

1. Ne versez pas d'eau (650 ml) directement dans le générateur de vapeur, mais **à l'aide du réservoir à eau** dans le bandeau de commande.

La réserve d'eau suffit pour 30 minutes environ.

2. Remettre l'appareil en marche avec ①
3. À l'aide de ∨ ou de ∧ sélectionner le point de menu fonction du four
4. Confirmez avec **OK**
5. A l'aide de ∨ ou de ∧ sélectionner la fonction du four Vapeur intense
6. Confirmez avec **OK**
7. Réglez la température avec + ou –
8.  permet de sélectionner la fonction Durée  ou Fin  et + ou – de régler le temps de cuisson ou de programmer la fin de cuisson.

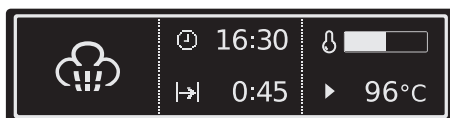
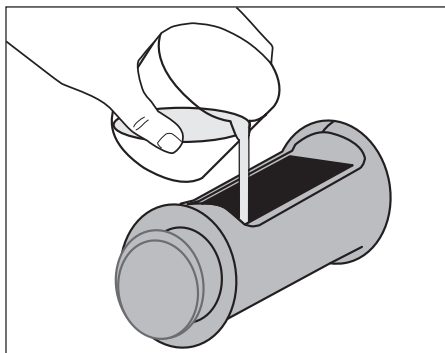
Après 2 minutes environ, le premier dégagement de vapeur est visible. Un signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte.

Un autre signal sonore indique la fin de la durée de cuisson.

9. Eteindre l'appareil avec ①

Lorsque le four s'est refroidi, absorbez l'eau se trouvant encore dans le générateur de vapeur avec une éponge et frottez ensuite éventuellement avec quelques gouttes de vinaigre.

Laissez la porte du four ouverte pour un séchage complet.



Vapeur combinée et Vapeur alternée

L'alternance permanente entre l'air chaud et la vapeur est automatique, avec cependant une quantité accrue de vapeur pour Vapeur combinée.

Les fonctions du four Vapeur combinée et Vapeur alternée sont commandées conformément à la fonction du four Vapeur intense.

Nettoyage et entretien



Avertissement: Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Avertissement: Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

Attention : N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux humidifié d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un peu de détergent et essuyez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spéciaux pour four.



Avertissement : Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un vaporisateur, veuillez respecter scrupuleusement les indications du fabricant !

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Filtre à graisse

1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de salissures fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

Nettoyage vapeur

1. Remplissez d'eau (150ml environ) et versez 1 cuillerée à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
2. À l'aide de ∇ ou de ▲ sélectionner le point de menu nettoyage du four.
3. Confirmez avec **OK**.
4. À l'aide de ∇ ou de ▲ sélectionner le point de menu Nettoyage vapeur.

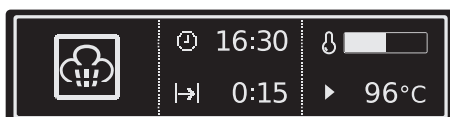


5. Confirmez avec **OK**.

Le four chauffe pour atteindre la température nécessaire.

La durée du processus (15 min.) est affichée.

6. Un signal retentit en fin de programme.
7. Appuyez sur une touche quelconque afin d'arrêter le signal sonore.
8. Essuyez le four avec un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du générateur de vapeur.



Laissez la porte du four ouverte pendant 1 heure environ pour un séchage complet.

Assistant nettoyage



Avant le Nettoyage vapeur Assistant nettoyage vous rappelle les points à respecter lors du Nettoyage vapeur.

Assistant nettoyage Mettre en marche ou à l'arrêt

1. À l'aide de ∇ ou de $\wedge$ sélectionnez le point de menu Nettoyage du four.
2. Confirmez avec **OK**
3. À l'aide de ∇ ou de $\wedge$ sélectionnez le point de menu Assistant nettoyage.
4. — ou + vous permettent de mettre en marche ou d'arrêter Assistant nettoyage.

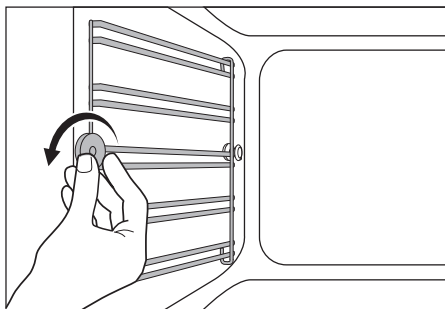


Gratin à fils

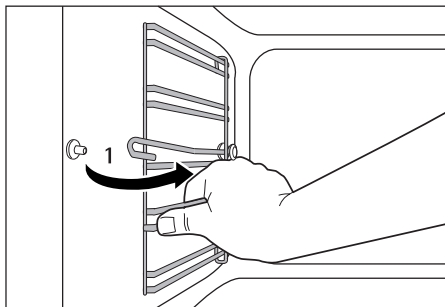
Pour nettoyer les parois latérales, retirez les gradins à fils du four en les saisissant du côté droit et du côté gauche.

Retirer les gradins à fils

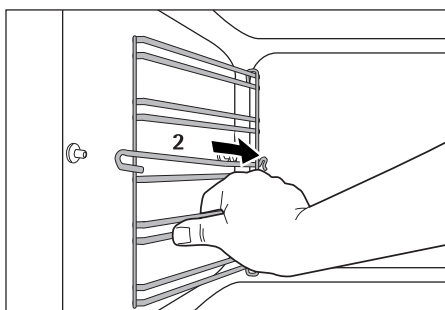
1. Dévissez la vis.



2. Tirez la grille vers le côté (1).



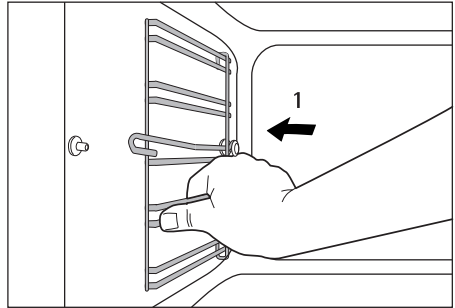
3. Soulevez la grille pour l'enlever du support arrière (2).



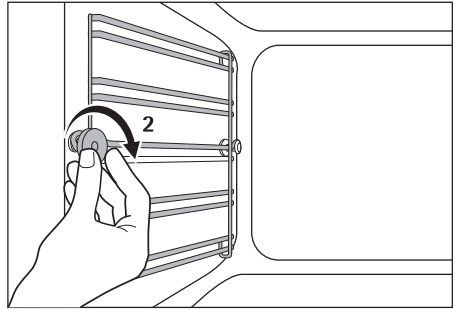
Pour retirer et insérer la grille droite, ouvrez le cache de la douille de la Sonde à viande.

Installation des gradins à fils

1. Insérez la grille sur le support arrière et poussez sur le côté au niveau du filetage (1).



2. Remplacez la vis et vissez-là (2).



Système de génération de vapeur



Avertissement : Bien essuyer le générateur de vapeur après chaque utilisation. Essuyez l'eau à l'aide d'une éponge.



Éliminez d'éventuels dépôts calcaires avec de l'eau contenant quelques gouttes de vinaigre.



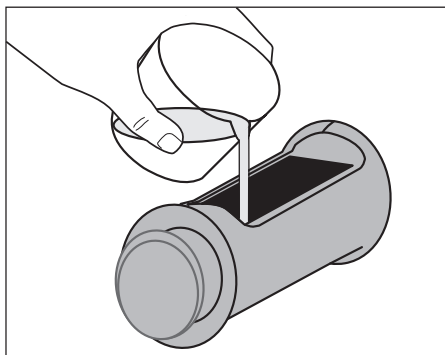
Attention : Il est possible que l'émail du four s'abîme en raison de l'utilisation d'un agent détartrant chimique. Veuillez absolument respecter les indications du fabricant!

Bac à eau et générateur de vapeur

1. Versez de l'eau contenant du vinaigre (env. 250 ml) **dans le générateur de vapeur** par le biais du bac à eau.

Laissez agir env. 10 minutes.

2. Essuyez l'eau contenant du vinaigre à l'aide d'une éponge non abrasive.
3. Rincez le système de génération de vapeur **par le biais du bac à eau** avec de l'eau claire (100-200 ml).
4. Essuyez l'eau présente dans le générateur de vapeur avec une éponge et Laissez sécher.
5. Laissez la porte du four ouverte pour le laisser refroidir complètement.



Eclairage Four



Danger Débrancher ! Avant de remplacer l'ampoule :

- Débranchez le four.
- Sortez ou déconnectez les fusibles de la boîte électrique.

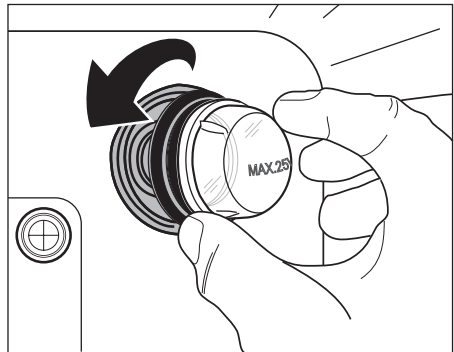


Pour ne pas endommager l'ampoule du four , ni la vitre de protection, posez un torchon sur la sole du four.

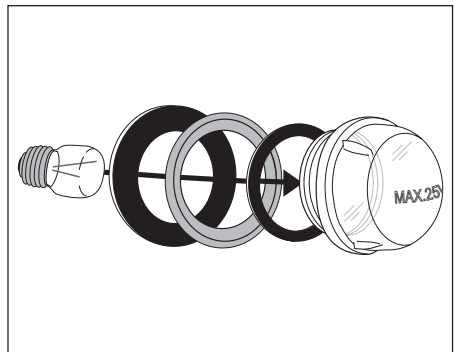
Remplacer l'ampoule arrière du four/

Nettoyer le verre de protection

1. Retirer le verre de protection en la tournant vers la gauche.
2. Retirez les disques d'étanchéité et l'anneau métallique, puis nettoyer le verre de protection.
3. Si nécessaire :
Remplacez **l'ampoule du four 25Watt, 230 V, résistante à une température de 300°C.**

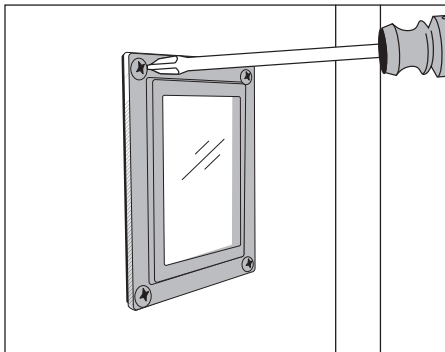


4. Remplacez les disques d'étanchéité et l'anneau métallique sur le verre de protection.
5. Remplacez le verre de protection.

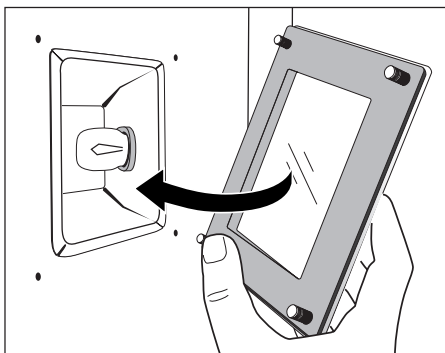


Remplacer l'ampoule latérale du four/Nettoyer le verre de protection

1. Retirez les gradins à fils de gauche.
2. Retirez les vis de la protection métallique à l'aide d'un tournevis cruciforme.
3. Retirez la protection métallique et le joint, puis nettoyez-les.
4. Si nécessaire :
Remplacez l'ampoule du four
25Watt, 230 V, résistante à une température de 300°C.



5. Remplacez la protection métallique et le joint et resserrez les vis.
6. Remplacez le gradin à fils.

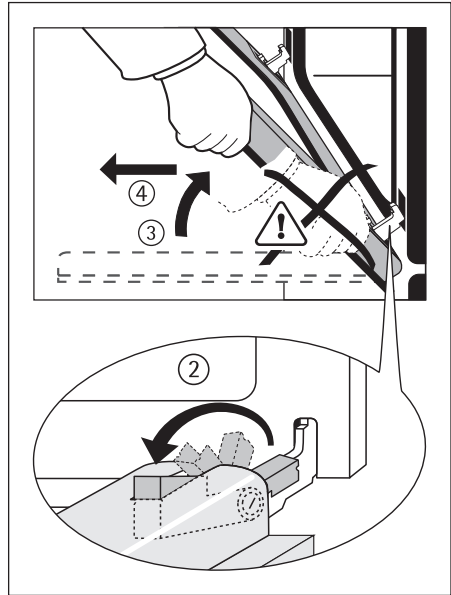


Porte du four

Pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

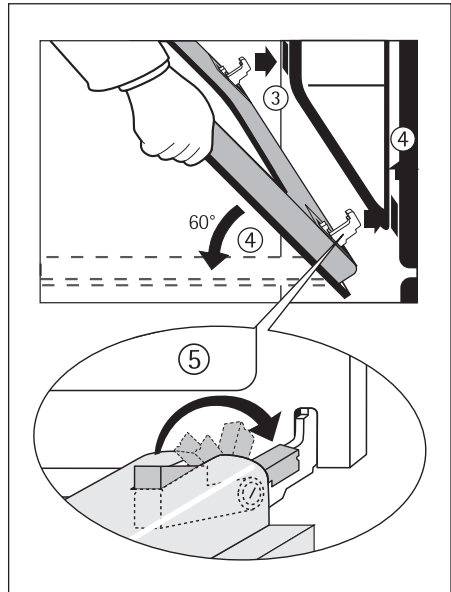
Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. **Relevez intégralement le levier de serrage** situé sur les deux charnières de la porte.
3. Saisissez chaque côté de la porte du four et **fermez-la aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance**.
4. Retirez la porte du four (**Attention** : elle est lourde !).
5. Déposez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, par exemple sur une couverture pour éviter de la rayer.



Remonter la porte du four

1. Saisissez chaque côté de la porte du four, la poignée tournée vers vous.
2. Maintenez la porte dans un angle d'env. 60°.
3. Introduisez les charnières de la porte **simultanément** aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four.
4. Baissez la porte vers le bas jusqu'au point de résistance puis ouvrez-la complètement.
5. Remplacez les leviers de serrage dans les deux charnières de la porte dans leur position initiale.
6. Fermez la porte du four.



Que faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez en fonctionnement le four
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	Les fusibles de votre installation électrique (boîte à fusibles) ont disjoncté	Vérifiez les fusibles. Si les fusibles devaient disjoncter plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule du four est défectueuse	Remplacez l'ampoule du four
F11 apparaît sur l'écran	La sonde à viande a disjoncté ou la broche n'est pas branchée dans la prise	Branchez la sonde à viande dans la prise se trouvant dans le four
Un code d'erreur non mentionné ci-dessus apparaît sur l'écran	Erreur électronique	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement à nouveau l'appareil au moyen des fusibles ou de l'interrupteur de protection se trouvant dans la boîte à fusibles. Si ce code s'affiche à nouveau, veuillez contacter le service après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.



Avvertimento ! L'installazione, il collegamento e le riparazioni devono essere effettuate unicamente da professionisti qualificati. Le riparazioni non effettuate nelle regole possono rivelarsi molto pericolose per l'utente.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Instructions d'installation

Mise en place de l'appareil



Avertissement : Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif de professionnels qualifiés.

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

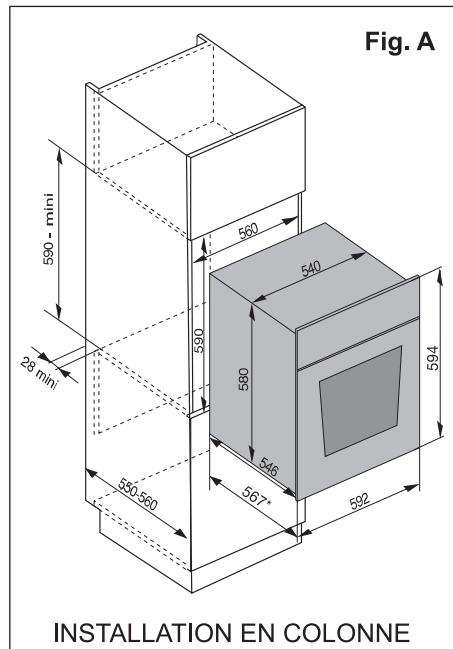
Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement:

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

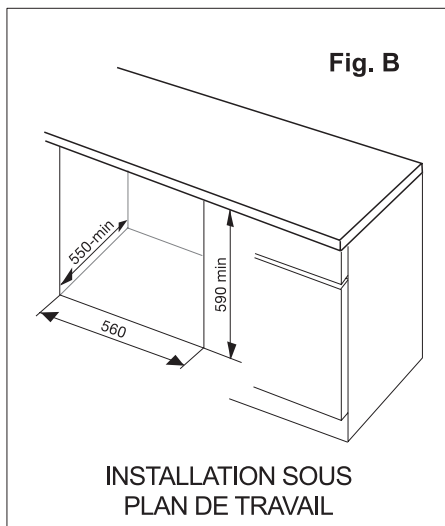
Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (fig. A ou B) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc.) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.



Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble ouvert à l'arrière, comme indiqué en fig. A.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (fig. B), l'arrière du meuble peut être ouvert ou fermé, mais une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arrière du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).



Raccordement électrique



Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur. (Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/Phase = fil marron). 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).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible: 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant de procéder au branchement vérifiez que:

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de: $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur. 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). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Protection de l'environnement



Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containers prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



Appareils usagés

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.



Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Garantie/Si vous devez nous contacter

Garantie France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn

64 electrolux **garantie/si vous devez nous contacter**

		
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bittbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbiceva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

Index de mots-clés

A		M	
Accessoires	11, 19	Menu	
Affichage	8	Fonctions du four	28, 32, 33
Affichage du niveau de chauffe	18	Mes programmes	30
Arrêt de sécurité	43	Nettoyage	32
Avertissements importants	5	Réglages	33
C		Utilisation	17
Chaleur résiduelle	18	Vue d'ensemble	15
Chauffage	18	Mes programmes	30
Chauffage rapide	18	N	
Code d'erreur	58	Nettoyage	
Commande automatique du poids	25	accessoires	49
Commande du four	15	Gratin à fils	52
Cuisson assistée	22	Intérieur du four	49
Utilisation	25	Pré-nettoyage	14
Vue d'ensemble	22	système de génération de vapeur	54
D		P	
Dampfreinigung	50	plaque du four	19
Description de l'appareil	7	Plateau multi usages	11
Durée	39	Plats	22
E		R	
Ecart marche/arrêt	33	Recettes	22, 24
Enregistrer	30	Recettes automatiques	27
F		Réglage	33
Filtre à graisse	21, 49	Réglages du son	33
Fin	39	Réglages usuels	33
Fonction de la sonde à viande	26	Régler l'heure du jour	14
Fonctions cuisson vapeur	47	Reinigungsassistent	51
Fonctions du four	28, 29	Réparations	5
Fonctions Horloge	38	S	
Four		Sélectionner	
Accessoires	11	la langue	13
G		Set de récipients de cuisson	12
Grille	11	Set+Go	35
grille	19	Symboles	8
grille d'enfournement	52	V	
H		Vaisselle à feu en verre avec 1 grille de remplacement	12
Heat+Hold	36	Verrouillage des touches	42
Horloge	8	Verrouillage enfants	43
Horloge à courte durée	38	Z	
L		Zeitverlängerung	37
La sonde à viande	44		

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

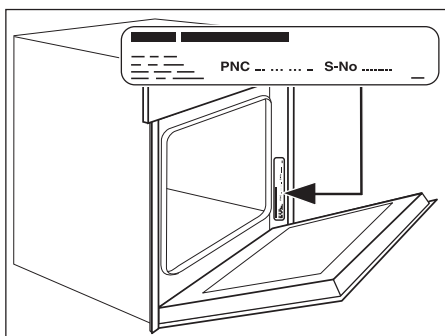
Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

Désignation du modèle

PNC:

S-No :

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



www.electrolux.com

www.arthurmartin.fr