



Thinking of you
Electrolux



EOB3410
EEB4231

.....
NL OVEN
FR FOUR

.....
GEBRUIKSAANWIJZING 2
NOTICE D'UTILISATION 25



INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	6
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK	6
5. DAGELIJKS GEBRUIK	7
6. KLOKFUNCTIES	9
7. EXTRA FUNCTIES	10
8. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	10
9. ONDERHOUD EN REINIGING	18
10. PROBLEMEN OPLOSSEN	22
11. TECHNISCHE GEGEVENS	23
12. MONTAGE	23

WE DENKEN AAN U

Bedankt om een Electrolux-apparaat te kopen. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieus en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen.

Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.electrolux.com



Registreer uw product voor een betere service:
www.electrolux.com/productregistration



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.



Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.2 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Zeg geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.

2.3 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.4 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.5 Verwijdering

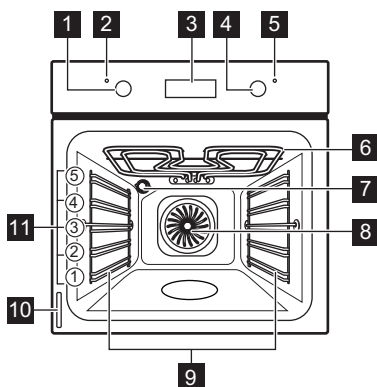


WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- 1** Knop voor de ovenfuncties
- 2** Stroomindicatielampje
- 3** Elektronische tijdschakelklok
- 4** Knop voor de temperatuur
- 5** Temperatuurweergave

- 6** Grill
- 7** Ovenlampje
- 8** Ventilator
- 9** Verwijderbare inschuifrails
- 10** Typeplaatje
- 11** Rekstanden

3.1 Ovenaccessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill- / Braadpan**
Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken .

4.1 Eerste reiniging

- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.



Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

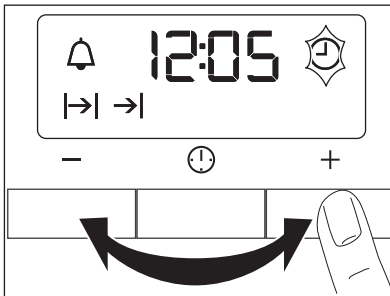
4.2 Tijd instellen



U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.


Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het indicatielampje voor de tijd knipperen.

Druk op + of - om de correcte tijd in te stellen.






Na ongeveer vijf seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.



Druk om de tijd te wijzigen herhaaldelijk op  tot het indicatielampje voor de tijd knippert. U mag de functie Duur  of Eindtijd  niet op dezelfde tijd instellen.

4.3 Voorverwarmen

Warm het lege apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.
4. Laat het apparaat 10 minuten werken.
5. Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.
6. Laat het apparaat 10 minuten werken.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken .

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De bedieningsknop komt naar voren.

5.1 Het apparaat aan- en uitzetten

1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.

Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.

2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.

Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.

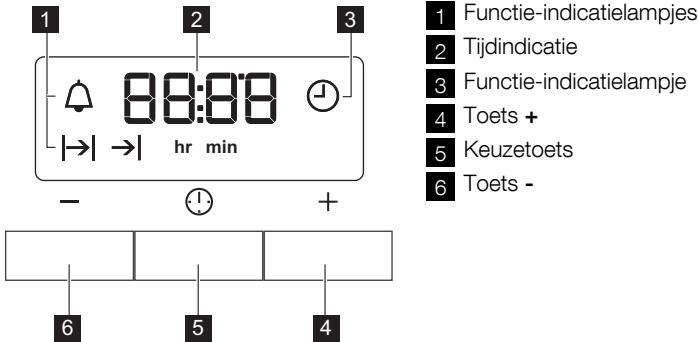
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

5.2 Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Uit-stand	Het apparaat staat uit.
 Binnenverlichting	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
 Boven + onderwarmte	Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
 Bovenverwarming	Voor het afbakken van gare gerechten. Alleen het bovenste verwarmingselement brandt.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement werkt.
 Grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast.
 Grill intens	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
 Circulatiegrill	Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de hetelucht rond de gerechten circuleert.
 Multi hetelucht / Ontdooien	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan 1 steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht. / Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel. De temperatuurknop moet op "Uit" staan
 Pizza hetelucht	Om pizza, quiche of pasteitjes te maken. Het grillelement en onderelement leveren directe warmte en de ventilator circuleert de hetelucht om de pizzagarnering of taartvulling gaar te maken.

6. KLOKFUNCTIES

6.1 Elektronische tijdschakelklok

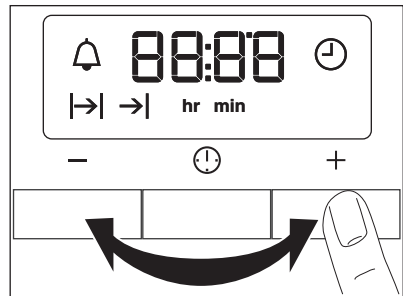


Klokfunctie		Toepassing
	Instellen dagtijd	Het tijdstip van de dag instellen, wijzigen of controleren.
	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
	Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
	Eindtijd	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

i U kunt Duur I->I en Eindtijd ->I tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens gedeactiveerd. Stel eerst de Duur I->I en daarna de Eindtijd ->I in.

6.2 De klokfuncties instellen

1. Stel voor Duur I->I en Eindtijd ->I een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker .
2. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het functielampje voor de benodigde klokfunctie knippert.



3. Druk op + of - om de tijd van de benodigde klokfunctie in te stellen.
Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het indicatielampje en klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

i Bij de functies Duur I->I en Eindtijd ->I schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

5. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uitstand.

6.3 De klokfuncties annuleren

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.

2. Druk op de toets - en houdt de toets ingedrukt.
De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie doorwerken totdat de temperatuur in het apparaat is afgekoeld.

7.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlij-

ke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

8. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidings-tijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.

- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

8.1 Voor de bereiding van gebak

- De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

8.2 Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

8.3 Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

8.4 Bak- en braadschema

GEBAK

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dings- tijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	3 (2 en 4)	160	45-60	In een cake- vorm
Zandtaart- deeg	2	170	3 (2 en 4)	160	20-30	In een cake- vorm
Kwarktaart met karne- melk	1	170	2	165	60-80	In een cake- vorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	2	170	2 (links en rechts)	160	80-100	In twee cake- vormen van 20 cm op een bakrooster ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	Op een bak- plaat
Geleitaart	2	170	2 (links en rechts)	165	30-40	In een cake- vorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	2	160	50-60	In een cake- vorm van 26 cm
Kerstcake/ Fruitcake	2	160	2	150	90-120	In een cake- vorm van 20 cm ¹⁾
Pruimenttaart	1	175	2	160	50-60	In een brood- vorm ¹⁾
Cakejes - één niveau	3	170	3	140-1 50	20-30	Op een bak- plaat

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dings- tijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Cakejes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140-1 50	25-35	Op een bak- plaat
Cakejes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140-1 50	30-45	Op een bak- plaat
Koekjes/ deegreepjes - één niveau	3	140	3	140-1 50	30-35	Op een bak- plaat
Koekjes/ deegreepjes - twee ni- veaus	-	-	2 en 4	140-1 50	35-40	Op een bak- plaat
Koekjes/ deegreepjes - drie ni- veaus	-	-	1, 3 en 5	140-1 50	35-45	Op een bak- plaat
Schuimge- bakjes - één niveau	3	120	3	120	80-100	Op een bak- plaat
Schuimge- bakjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	120	80-100	Op een bak- plaat ¹⁾
Broodjes	3	190	3	190	12-20	Op een bak- plaat ¹⁾
Eclairs - één niveau	3	190	3	170	25-35	Op een bak- plaat
Eclairs- twee niveaus	-	-	2 en 4	170	35-45	Op een bak- plaat
Taartjes	2	180	2	170	45-70	In een cake- vorm van 20 cm
Vruchtenca- ke	1	160	2	150	110-120	In een cake- vorm van 24 cm
Victoriataart	1	170	2	160	50-60	In een cake- vorm van 20 cm

¹⁾ Warm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dings- tijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	1	190	60-70	1 -2 stukken, 500 gram per stuk ¹⁾
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In een brood- vorm
Broodjes	2	190	2 (2 en 4)	180	25-40	6 - 8 broodjes op een bak- plaat ¹⁾
Pizza	1	230-2 50	1	230-2 50	10-20	Op een bak- plaat of in een diepe braad- pan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Op een bak- plaat ¹⁾

¹⁾ Warm de oven 10 minuten voor.

OPEN HARTIGE GERECHTEN

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Pastataart	2	200	2	180	40-50	In een vorm
Groenten- taart	2	200	2	175	45-60	In een vorm
Quiches	1	180	1	180	50-60	In een vorm ¹⁾
Lasagne	2	180-1 90	2	180-1 90	25-40	In een vorm ¹⁾
Cannelloni	2	180-1 90	2	180-1 90	25-40	In een vorm ¹⁾

¹⁾ Warm de oven 10 minuten voor.

VLEES

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50-70	Op een bak- rooster

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Varkens- vlees	2	180	2	180	90-120	Op een bak- rooster
Kalfsvlees	2	190	2	175	90-120	Op een bak- rooster
Engelse ros- bief, rood	2	210	2	200	50-60	Op een bak- rooster
Engelse ros- bief, medium	2	210	2	200	60-70	Op een bak- rooster
Engelse ros- bief, gaar	2	210	2	200	70-75	Op een bak- rooster
Varkens- schouder	2	180	2	170	120-150	Met zwaard
Varkens- schenkel	2	180	2	160	100-120	2 stuks
Lamsvlees	2	190	2	175	110-130	Bout
Kip	2	220	2	200	70-85	Heel
Kalkoen	2	180	2	160	210-240	Heel
Eend	2	175	2	220	120-150	Heel
Gans	2	175	1	160	150-200	Heel
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken gesneden
haas	2	190	2	175	150-200	In stukken gesneden
fazant	2	190	2	175	90-120	Heel

VIS

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Forel/Zee- brasem	2	190	2	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

8.5 Grill



Verwarm de oven vóór de berei-
ding 10 minuten voor.

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovennai-veau	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	4	max.	10-12	6-8
Worstjes	8	-	4	max.	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Vleesspiesen	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Visfilets	4	400	4	max.	12-14	10-12
Geroosterde sandwiches	4-6	-	4	max.	5-7	-
Geroosterd brood	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

8.6 Circulatiegrill

Rundvlees

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovennai-veau	Tempera-tuur [°C]	Tijd [min]
Rosbief of ossen-haas, rood	per cm dikte	1	190-200 1)	5-6
Rosbief of ossen-haas, medium	per cm dikte	1	180-190 1)	6-8
Rosbief of ossen-haas, gaar	per cm dikte	1	170-180 1)	8-10

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovennai-veau	Tempera-tuur [°C]	Tijd [min]
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	1	160-170	50-60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Kalfsvlees

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	1	160-180	90-120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Lamsvlees

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Lamsrug	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Gevogelte

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	1	200-220	30-50
Halve kip	400 – 500 g p.p.	1	190-210	35-50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Eend	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Gans	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Kalkoen	4-6 kg	1	140-160	150-240

Vis (gestoomd)

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Hele vis	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

8.7 Ontdooien

SOORT GE-RECHT	[g]	Ontdooitijd [min]	Nadooitijd [min]	Notities
Kip	1000	100-140	20-30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1000	100-140	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

SOORT GE-RECHT	[g]	Ontdooi-tijd [min]	Nadooitijd [min]	Notities
Vlees	500	90-120	20-30	Halverwege de berei-dingstijd omdraaien.
Forel	150	25-35	10-15	-
Aardbeien	300	30-40	10-20	-
Boter	250	30-40	10-15	-
Room	2 x 200	80-100	10-15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Gebak	1400	60	60	-

8.8 Inmaken - Onderwarmte

Zachte vruchten

INMAKEN	Temperatuur [°C]	Inmaken/wecken tot het pelen begint [min]	Aanvullende be-reidingstijd op 100 °C [min]
Aardbeien, bos-bessen, frambo-zen, rijpe kruisbes-sen	160 – 170	35 – 45	-

Steenvruchten

INMAKEN	Temperatuur [°C]	Inmaken/wecken tot het pelen begint [min]	Aanvullende be-reidingstijd op 100 °C [min]
Peren, kweeperen, pruimen	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Groenten

INMAKEN	Temperatuur [°C]	Inmaken/wecken tot het pelen begint [min]	Aanvullende be-reidingstijd op 100 °C [min]
Wortels ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Komkommers	160 – 170	50 – 60	-
Gemengde augur-ken	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Koolrabi, erwten, asperges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Laat de confituur na het uitschakelen van het apparaat in de oven staan.

8.9 Drogen - Multi hetelucht

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

GROENTE

SOORT GE- RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika's	3	1/4	60-70	5-6
Soepgroenten	3	1/4	60-70	5-6
Paddenstoe- len	3	1/4	50-60	6-8
Kruiden	3	1/4	40-50	2-3

FRUIT

SOORT GE- RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	1/4	60-70	8-10
Abrikozen	3	1/4	60-70	8-10
Schijfjes appel	3	1/4	60-70	6-8
Peren	3	1/4	60-70	6-9

9. ONDERHOUD EN REINIGING**WAARSCHUWING!**

Zie de veiligheidshoofdstukken .

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasauto-maat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

**Apparaten van roestvrij staal of aluminium:**

Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

9.1 De afdichting van de deur schoonmaken

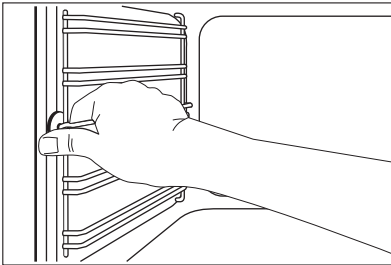
- Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raad-

pleegt u de algemene informatie over reiniging.

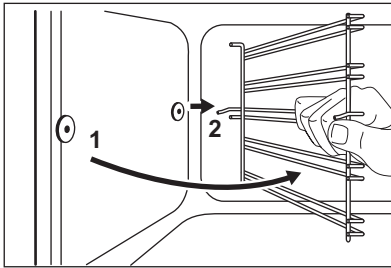
9.2 Inschuifrail

U kunt de inschuifrail verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrail



1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

De inschuifrail installeren

Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.



De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

9.3 Plafond van de oven

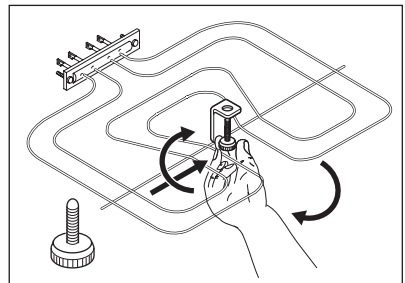
U kunt de grill verwijderen om het plafond van de oven gemakkelijker te reinigen.



WAARSCHUWING!

Schakel het apparaat uit voordat u de grill verwijdert. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

1. Verwijder de schroef waarmee de grill is bevestigd. Gebruik de eerste keer een schroevendraaier.



2. Trek de grill voorzichtig omlaag.
3. Maak het plafond van de oven schoon met een zachte doek en een warm sopje. Laat dit drogen.
4. Installeer de grill in de omgekeerde volgorde.



WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat de grill goed is geplaatst en niet naar beneden valt.

9.4 Ovenlampje



WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.



Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglasje te voorkomen. Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje.
Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

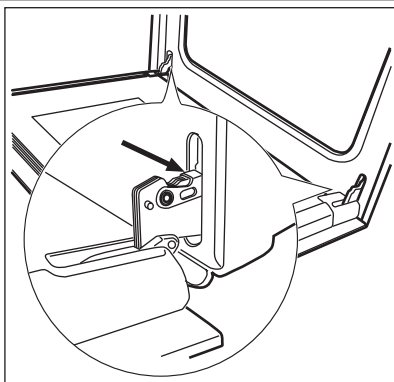
9.5 De ovendeur reinigen

De ovendeur beschikt over twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken.

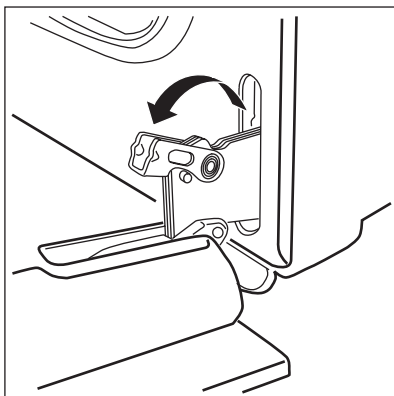


De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen terwijl de deur vast zit.

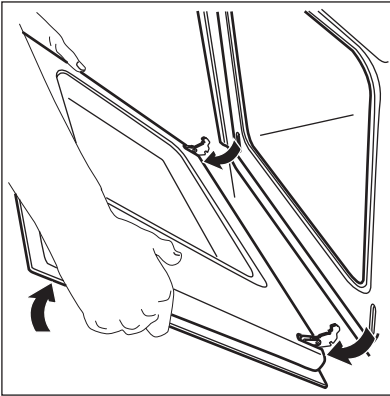
De ovendeur en de glasplaat verwijderen



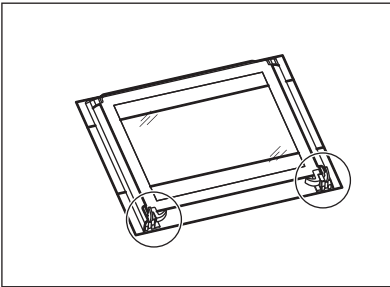
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



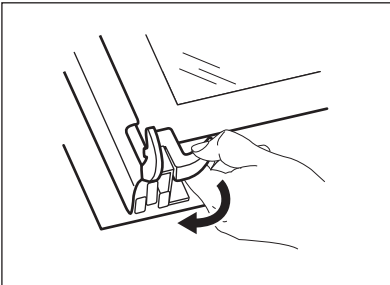
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



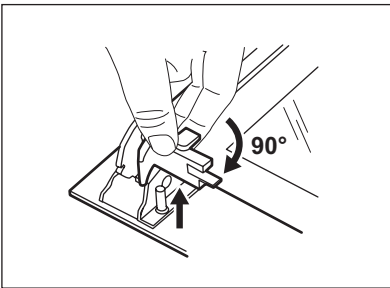
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal de deur uit zijn zitting.



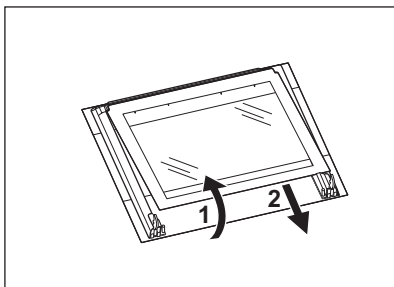
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5. Maak het vergrendelingssysteem open om de interne glasplaat te verwijderen.

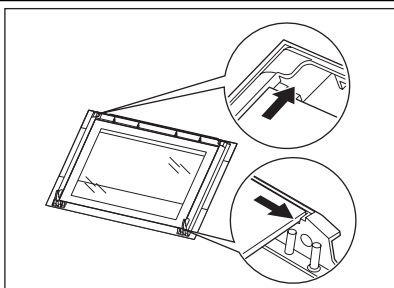


6. Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.



7. Til de glasplaat voorzichtig op (stap 1) en verwijder het glazen paneel (stap 2).
8. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen



Na het schoonmaken van de glasplaat en ovendeur plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Zorg dat u de interne glasplaat in de zittingen plaatst. Raadpleeg de illustratie.

10. PROBLEMEN OPLOSSEN



WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken .

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Op het display verschijnt 12.00 .	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neemt u contact op met uw verkoper of de klantenservice.

plaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het type-

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

11. TECHNISCHE GEGEVENS

Voltage	230 V
Frequentie	50 Hz

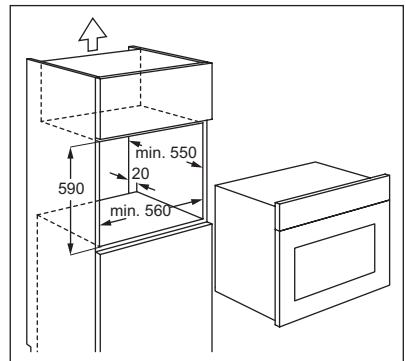
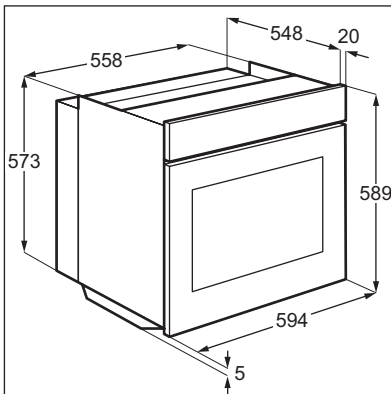
12. MONTAGE

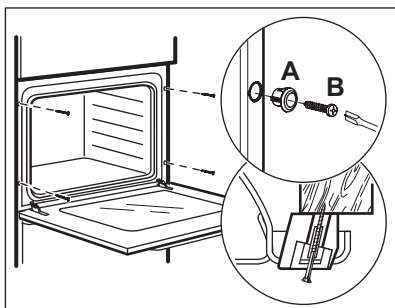
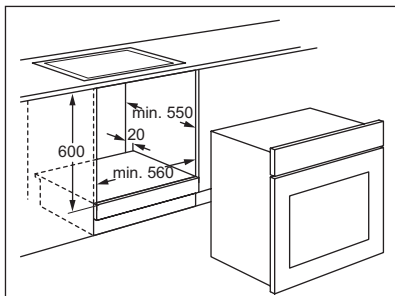


WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken .

12.1 Inbouw





12.2 Elektrische installatie



WAARSCHUWING!

De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.



De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

12.3 Kabel


Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen (op het typeplaatje) en de tabel:

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximaal 2300 W	3 x 1 mm ²
maximaal 3680 W	3 x 1,5 mm ²

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

13. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en

elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	26
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	27
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	29
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	30
5. UTILISATION QUOTIDIENNE	30
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE	32
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	33
8. CONSEILS UTILES	33
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	42
10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	47
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	48
12. INSTALLATION	48

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

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

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- 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.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

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

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

2.4 Éclairage interne

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



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

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

2.5 Mise au rebut

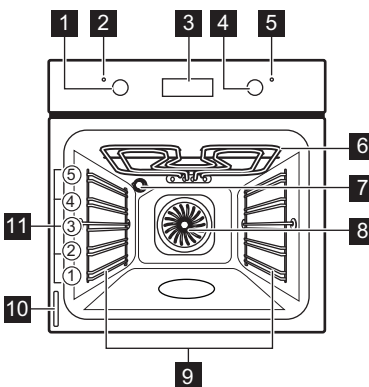


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1** Manette de sélection des fonctions du four
- 2** Voyant de mise sous tension
- 3** Programmateur électronique
- 4** Manette du thermostat

- 5** Voyant du thermostat
- 6** Gril
- 7** Éclairage du four
- 8** Ventilateur
- 9** Support de grille amovible
- 10** Plaque signalétique
- 11** Position des grilles

3.1 Accessoires pour four

• Grille métallique

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

• Plateau de cuisson

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

• Plat à rôtir/gril

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

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage de l'heure



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




Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.






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



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

4.3 Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.











Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.1 Activation et désactivation de l'appareil

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

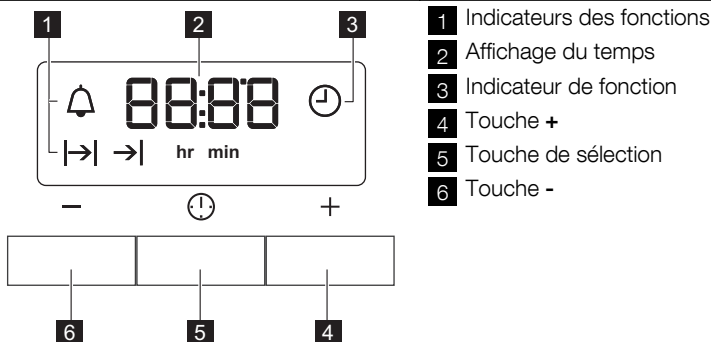
- Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
 3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

5.2 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	L'appareil est éteint.
 Éclairage four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
 Voûte	Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne.
 Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
 Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
 Turbo Gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
 Chaleur tournante / Décongélation	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent. / Pour décongeler des plats surgelés. La manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ».
 Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Le gril et l'élément chauffant inférieur fournissent la chaleur pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud pour cuire la garniture des pizzas ou des tartes.

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

6.1 Programmateur électronique

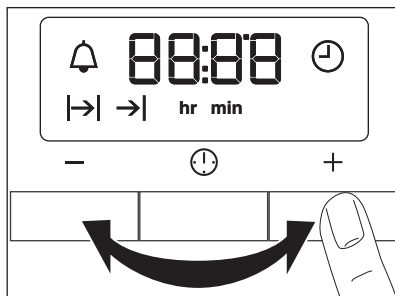


Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

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

6.2 Réglage des fonctions de l'horloge

- Pour la Durée et la Fin , définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur .
 - Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.
 - Appuyez sur **+** ou **-** pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée.
L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. À la fin du temps réglé, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.
- i** Avec les fonctions Durée et Fin , l'appareil s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.



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

6.3 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.

2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée.

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

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Ventilateur de refroidissement

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

7.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent

causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

8. CONSEILS UTILES

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

8.1 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

8.2 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le

plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

8.3 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

8.4 Tableau de référence pour rôtir et cuire

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 et 4)	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80-100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	2	150	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50-60	Dans un moule à pain 1)
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	140-150	20-30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	25-35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	30-45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140-150	30-35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	35-40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	35-45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80-100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80-100	Sur un plateau de cuisson 1)
Petits pains	3	190	3	190	12-20	Sur un plateau de cuisson 1)

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25-35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35-45	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110-120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp . [°C]	Position de la grille	Temp . [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25-40	6 à 8 petits pains sur un plateau multi-usages ¹⁾
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Sur un plateau multi-usages ou une lèchefrite ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Sur un plateau multi-usages ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

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

¹⁾ Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp . [°C]	Position de la grille	Temp . [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90-120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	210	2	200	50-60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	210	2	200	60-70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	2	200	70-75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entière
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier

POISSON

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

8.5 Gril



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

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

8.6 Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 ¹⁾	8-10

¹⁾ Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

8.7 Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

8.8 Stérilisation - Sole

Baies

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 – 170	35 – 45	–

Fruits à noyau

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Légumes

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire 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

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Chou-rave, petits pois, asperges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez la conserve dans le four.

8.9 Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.

- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

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

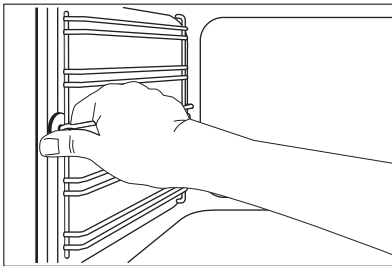
9.1 Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

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

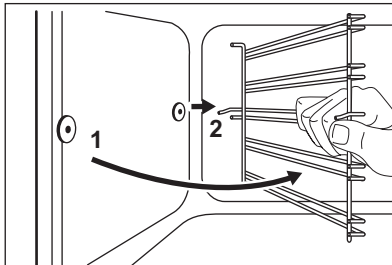
9.2 Supports de gradins

Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

Retrait des supports de gradins



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



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

Remontage des supports de gradin

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



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

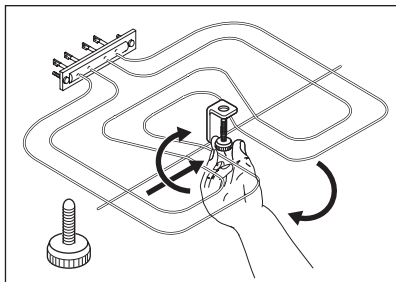
9.3 Voûte du four

Vous pouvez retirer le gril pour nettoyer plus facilement la voûte du four.

**AVERTISSEMENT**

Éteignez l'appareil avant de retirer le gril. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

1. Retirez la vis maintenant le gril. La première fois, utilisez un tournevis.



2. Tirez doucement le gril vers le bas.
3. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède et un produit nettoyant, puis laissez sécher.
4. Installez le gril selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que le gril est correctement installé et qu'il ne tombe pas.

9.4 Éclairage du four**AVERTISSEMENT**

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

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.

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



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

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

Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Remettez en place le diffuseur en verre.

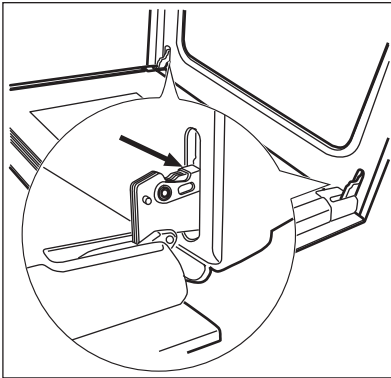
9.5 Nettoyage de la porte du four

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

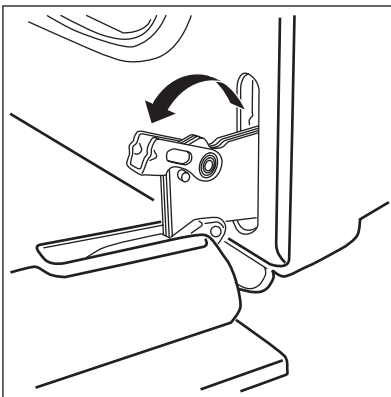


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

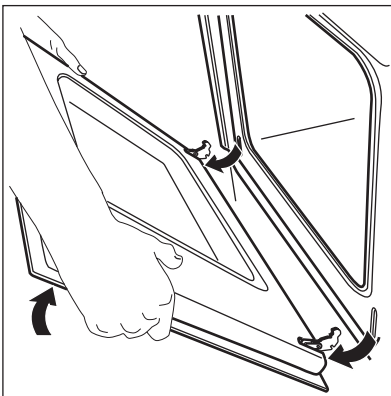
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



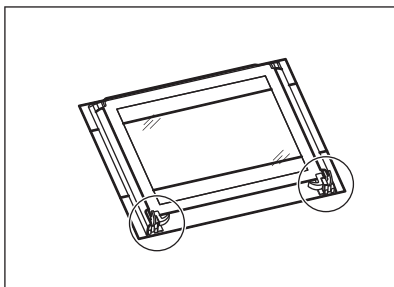
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



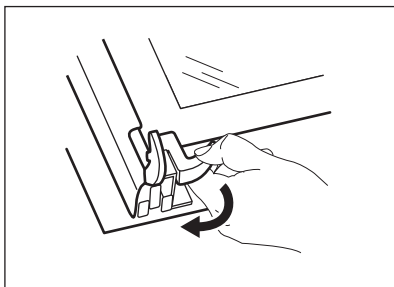
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



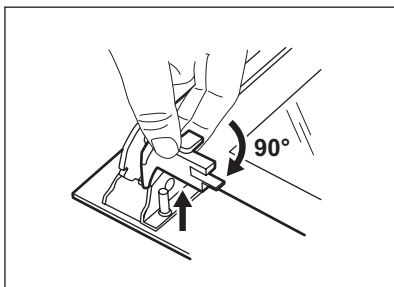
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



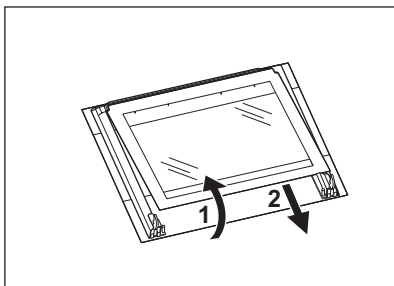
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



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



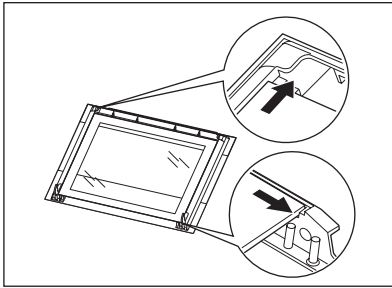
6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez doucement (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau de verre.

8. Lavez le panneau de verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Réinstallation de la porte et du panneau de verre



Une fois le nettoyage terminé, remplacez le panneau de verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.

10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
L'affichage indique 12.00 .	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

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

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

tique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

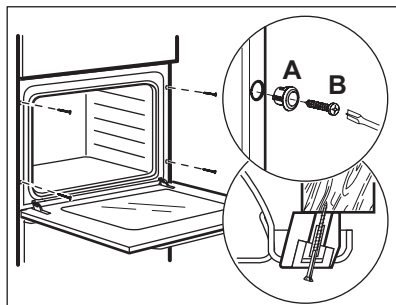
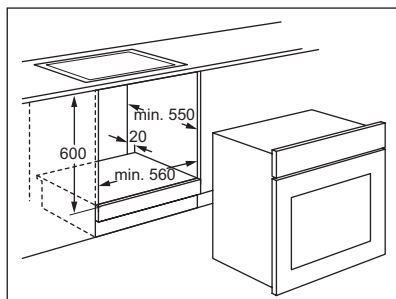
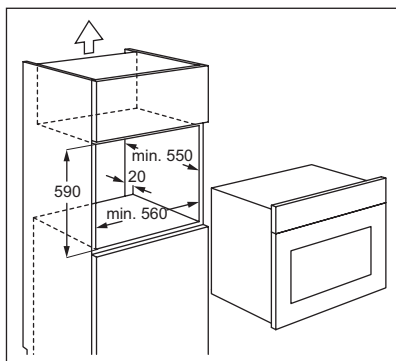
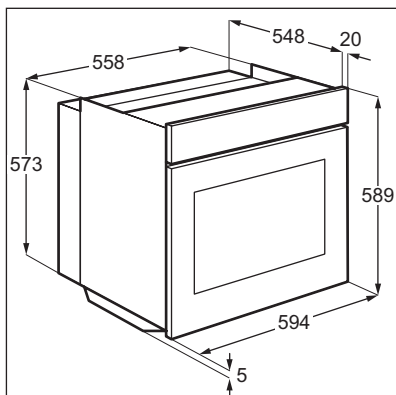
12. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Encastrement



12.2 Installation électrique



AVERTISSEMENT

Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



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

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

12.3 Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :


Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²

Puissance totale	Section du câble
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

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

13. 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.

www.electrolux.com/shop



397309001-B-482012