



Thinking of you
Electrolux



EOC3410

.....
NL OVEN
FR FOUR

.....
GEBRUIKSAANWIJZING 2
NOTICE D'UTILISATION 27



INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	7
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK	7
5. DAGELIJKS GEBRUIK	8
6. KLOKFUNCTIES	9
7. EXTRA FUNCTIES	11
8. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	11
9. ONDERHOUD EN REINIGING	19
10. PROBLEMEN OPLOSSEN	23
11. MONTAGE	25

WE DENKEN AAN U

Bedankt om een Electrolux-apparaat te kopen. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieur 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.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- 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.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

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.

Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden.

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
 - Eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettin-gen
 - Eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met anti-aanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
 - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
 - Zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
 - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.

- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

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



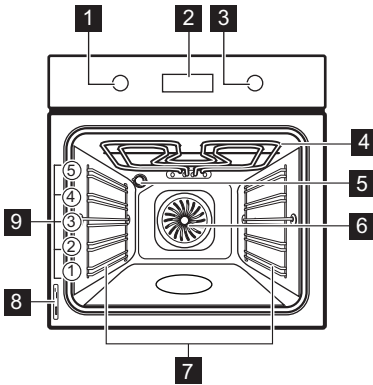
WAARSCHUWING!

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 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Knop voor de temperatuur

- 4 Grill
- 5 Ovenlampje
- 6 Ventilator
- 7 Verwijderbare inschuifrails
- 8 Typeplaatje
- 9 Rekstanden

3.1 Ovenaccessoires

• Bakrooster

Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.

• Combi schaal

Voor cake en koekjes Voor braden en roosteren of als pan 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 De dagtijd instellen

Op het display wordt **hr** en **12:00** weergegeven. **12** knippert.

1. Druk op + of - om de juiste tijd in te stellen.
2. Druk op ⌚ om te bevestigen. Dit is alleen nodig de eerste keer dat u de

tijd instelt. Hierna wordt de nieuwe tijd automatisch na vijf seconden opgeslagen.

Het display toont **min** en het ingestelde uur. **00** knippert.

3. Druk op + of - om de juiste minuten in te stellen.

4. Druk op ⌚ om te bevestigen. Dit is alleen nodig de eerste keer dat u de tijd instelt. Hierna wordt de nieuwe tijd automatisch na vijf seconden opgeslagen.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd.

De dagtijd wijzigen



U kunt de dagtijd alleen wijzigen als het apparaat uit staat.

Blijf op  drukken tot de weergave voor de tijd van de dag  knippert op het display. Voer de procedure "De dagtijd instellen" uit om de nieuwe tijd in te stellen.

4.3 Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.

2. Laat het apparaat 45 minuten werken.
3. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat 15 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.

2. Draai de knop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen.
3. Draai, om het apparaat uit te schakelen, de functieknop van de oven op de uitstand.

5.1 Het apparaat aan- en uitzetten

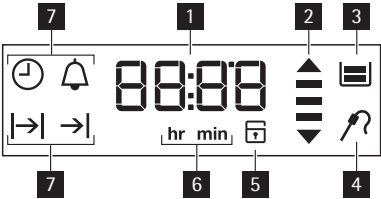
1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.

5.2 Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Uit-stand	Het apparaat staat uit.
 Multi hetelucht	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.
 Boven + onderwarmte	Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
 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.

Ovenfunctie	Applicatie	
	Pizza hetelucht	Om pizza, quiche of pasteitjes te maken.
	Vlees	Voor het bereiden van erg mals, sappig gebraden voedsel.
	Warm houden	Om voedsel warm te houden.
	Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel.
	Pyrolyse	De oven reinigen. De hoge temperatuur brandt overgebleven vuil weg. Dit kan nadat de oven is afgekoeld met een doek worden verwijderd.

5.3 Display

	1	Timer	
	2	Opwarmen en restwarmte-indicatie	
	3	Waterreservoir (alleen geselecteerde modellen)	
	4	Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)	
	5	Deurvergrendeling (alleen geselecteerde modellen)	
	6	Uren/minuten	
	7	Klokfuncties	

5.4 Toetsen

Toets	Functie	Beschrijving
	Klok	De klokfunctie instellen.
- , +	Minus, plus	De tijd instellen.

5.5 Opwarmen en restwarmte-indicatie

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display  een voor een branden. De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.

Wanneer u het apparaat uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan  als de temperatuur in de oven hoger is dan 40 °C. Draai de temperatuurknop naar links of rechts om de oventemperatuur op het display weer te geven.

6. KLOKFUNCTIES

Symbool	Functie	Beschrijving
	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd.

Sym-bool	Functie	Beschrijving
	Dagtijd	Met deze functie kunt u de tijd regelen. Zie 'De dagtijd instellen'.
	Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Stel eerst een ovenfunctie in voordat u deze functie instelt.
	Einde	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Stel eerst een ovenfunctie in voordat u deze functie instelt. U kunt Duur en Einde gelijktijdig instellen om de tijd in te stellen waarop het apparaat moet worden in- en uitgeschakeld.

 Druk herhaaldelijk op  om de klokfunctie te wijzigen.

 Druk op  om de instellingen van de klokfuncties te bevestigen of wacht 5 seconden voordat de instelling automatisch wordt bevestigd.

op de werking van de oven. U kunt de Kookwekker op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.

1. Druk steeds opnieuw op  tot  op het display verschijnt en "00" knippert.
2. Druk op + of - om de Kookwekker in te stellen. Eerst wordt de tijd berekend in minuten en seconden. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten, dan verschijnt het symbool **hr** op het display. Het apparaat berekent nu de tijd in uren en minuten.
3. De Kookwekker start automatisch na vijf seconden.
4. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. **00:00** en  knipperen op het display. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

6.1 De functie Bereidingsduur of Einde instellen

1. Blijf op  drukken tot het symbool  of  op het display knippert.
2. Druk op + of - om de minuten in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Druk op + of - om de uren in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen.
6. Als de ingestelde tijd is verlopen, knipperen het symbool  of  en de ingestelde tijd. Er klinkt gedurende twee minuten een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Druk op een willekeurige knop of open de deur om het geluid te stoppen.

 Als u op de knop  drukt terwijl u de tijd instelt voor de Bereidingsduur , gaat het apparaat naar de instelling van de functie Einde .

 Als u de Kookwekker instelt als Bereidingsduur  of Einde , werken, dan gaat het symbool  branden op het display.

6.3 Timer met optelfunctie

Gebruik de timer met optelfunctie om bij te houden hoe lang de oven werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. Houd om de timer met optelfunctie te resetten + en - ingedrukt. De timer gaat weer optellen.

 U kunt de timer met optelfunctie niet gebruiken als de functie Bereidingsduur  of Einde  werken.

6.2 De Kookwekker instellen

Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. De maximale tijdsduur die u in kunt stellen bedraagt 2 uur en 30 minuten. Deze functie heeft geen invloed

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Kinderslot

Wanneer het Kinderslot ingeschakeld is, kunt u de oven niet bedienen. Dit om te voorkomen dat kinderen het apparaat niet per ongeluk in kunnen schakelen.

Inschakelen/uitschakelen van het kinderslot:

1. Stel geen ovenfunctie in.
2. Houd  en + gelijktijdig ten minste 2 seconden ingedrukt.
3. Er klinkt een geluidssignaal. **SAFE** en  gaat aan of uit (wanneer u het kinderslot inschakelt/uitschakelt) op het display.



Als de oven beschikt over de functie voor pyrolysereiniging, wordt de deur vergrendeld.

SAFE en  gaat aan op het display als u een schakelaar verdraait of op een knop drukt.

7.2 Automatische uitschakeling

Het toestel schakelt zichzelf na enige tijd uit om veiligheidsredenen:

- Als een ovenfunctie in werking is.
- Als u de oventemperatuur niet verandert

Oventempera- tuur	Uitschakeltijd instellen
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 200 °C	8.5 h

Oventempera- tuur	Uitschakeltijd instellen
200 - 250 °C	5.5 h
250 - maximum °C	3.0 h

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om het toestel opnieuw te activeren.



De automatische uitschakeling werkt met alle ovenfuncties, behalve de binnenverlichting, bereidingsduur, einde en tijdsvertraging.

7.3 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.

7.4 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke 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.
- 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.

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.

8.3 Bereidingstijden

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

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.

8.4 Bak- en braadschema

GEBAK

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Bereidings- 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

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dings- tijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
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⁾
Pruimentartaart	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
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

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
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		Bereidings- 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⁾

SOORT GERECHT	Boven + onder- warmte		Multi hetelucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
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
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]	Ovenni- 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	Ovenniveau	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	Ovenniveau	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, ge- roosterd lams- vlees	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 gevo- gelte	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]	Ontdooi-tijd [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.
Vlees	500	90-120	20-30	Halverwege de bereidingstijd 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 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
Paddenstoelen	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:

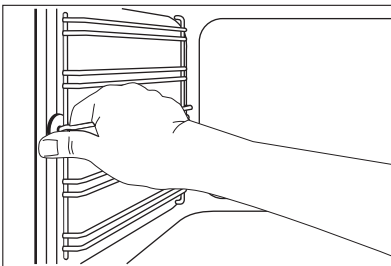
Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

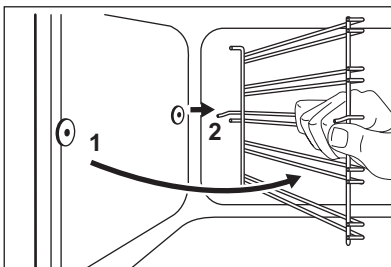
9.1 Inschuifrail

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.

9.2 Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

**LET OP!**

Gebruik als het apparaat ook een kookplaat heeft de kookplaat niet tijdens de pyrolytische reiniging. Dit kan het apparaat beschadigen.

1. Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing) uit het apparaat. Zie 'Het verwijderen van de inschuifrails'.

**LET OP!**

Laat de verwijderbare inschuifrails niet in het apparaat zitten tijdens de pyrolytische reiniging. Er bestaat gevaar op schade.

2. Verwijder de ergste voedselresten met de hand.
3. Sluit de ovendeur volledig.



De pyrolytische reinigingsprocedure kan niet starten als u de ovendeur niet sluit.

4. Stel de functie Pyrolytische reiniging in. Raadpleeg "Ovenfuncties".
5. Wanneer  knippert, drukt u op + of op - om de gewenste procedure in te stellen:
 - **P1** - als de oven niet erg vuil is. De procedure duurt 1 uur.
 - **P2** - als de oven iets vuiler is. De procedure duurt 1 uur en 30 minuten.
6. Druk op  om de procedure te starten. U kunt de Einde-functie gebruiken om de start van de reiniging uit te stellen.

Als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Het display toont het symbool  en de balkjes van de warmteaanduiding.



Draai, om de pyrolytische reiniging te stoppen voordat deze is voltooid, de knop voor de ovenfuncties naar de uit stand.

Na afloop van de pyrolytische reiniging geeft het display de tijd van de dag aan. De deur blijft vergrendeld. Zodra het apparaat is afgekoeld, klinkt een geluidssignaal en wordt de ovendeur ontgrendeld.



Het ovenlampje brandt niet tijdens de pyrolytische reiniging.

Reinigingsherinnering

Om u te herinneren aan de pyrolytische reiniging, knippert **PYR** in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uit-schakeling van het apparaat.

De reinigingsherinnering gaat uit:

- na het einde van de functie pyrolytische reiniging
- Als u gelijktijdig op + en - drukt terwijl **PYR** knippert op het display.

9.3 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 zekeringskast, 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.

9.4 De ovendeur reinigen

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



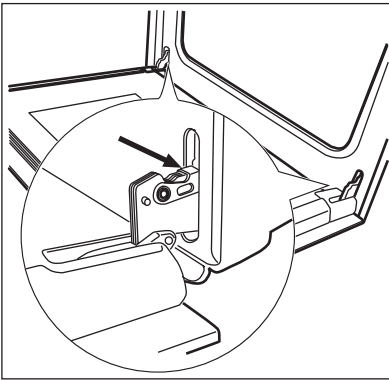
De ovendeur kan dichtslaan als u de glasplaten probeert te verwijderen als de deur nog gemon-teerd is.



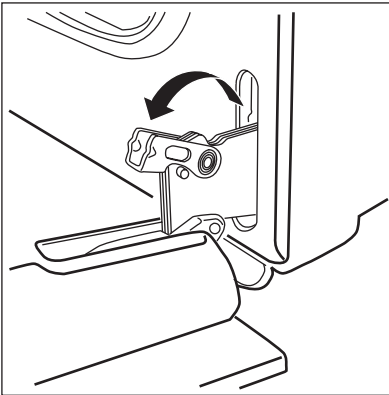
LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

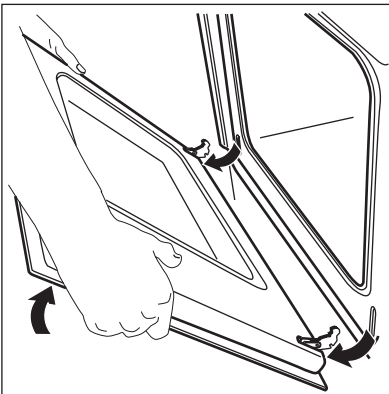
De ovendeur en de glasplaat verwijderen



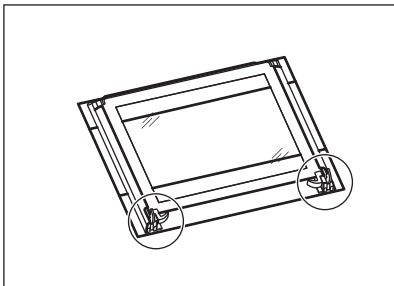
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



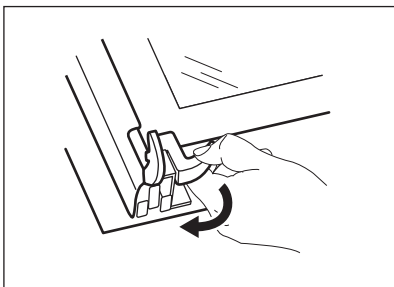
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



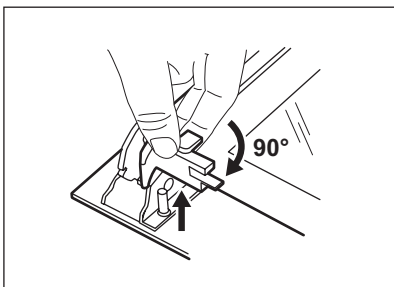
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



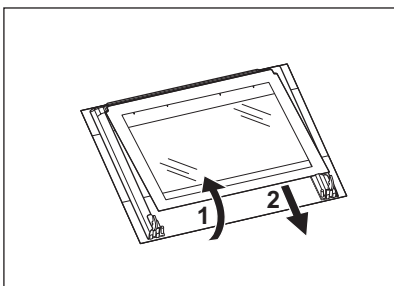
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5. Maak het vergrendelingssysteem open om de glazen panelen te verwijderen.

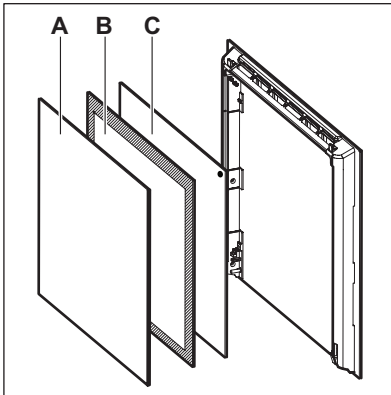


6. Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.



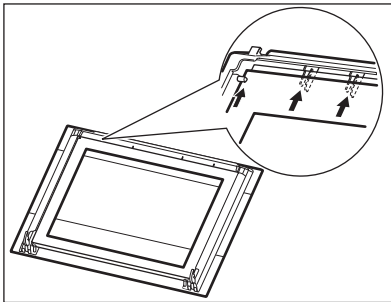
7. Til de glasplaten voorzichtig op (stap 1) en verwijder ze een voor een uit de deur (stap 2). Start bij het bovenste paneel.
8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af.

De deur en de glasplaten installeren



Als u de glasplaten en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (A, B en C) weer in de juiste volgorde terugplaatst. De middelste glasplaat (B) heeft een decoratief frame. De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van het glasplaatframe (B) op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.



Zorg dat u het bovenste paneel in de zittingen plaatst.

10. PROBLEMEN OPLOSSEN



WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken .

Storing	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. Zie 'De dagtijd instellen'.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische veiligheidsuitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen"
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg "Uitschakelen van het kinderslot".

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, moet u contact opnemen met een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
De pyrolyse reiniging start niet. Op het display wordt C1 weergegeven.	De reksteunen zijn niet verwijderd.	De inschuifrail verwijderen.
De pyrolyse reiniging start niet. Op het display wordt C3 weergegeven.	De deur is niet volledig gesloten of het deurvergrendeling is defect.	Sluit de deur volledig.
Op het display wordt F102 weergegeven.	De deur is niet volledig gesloten of het deurvergrendeling is defect.	1. Sluit de deur volledig. 2. Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidschakelaar in de zekeringkast en schakel hem dan weer in. 3. Neem contact op met de service-afdeling als F102 weer op het display verschijnt.
De oven wordt niet warm. Op het display wordt Demo weergegeven.	De demofunctie is ingeschakeld.	1. Schakel het apparaat uit. 2. Druk op de +-toets en houd deze ingedrukt. 3. Draai als er een geluidssignaal klinkt de knop voor de ovenfuncties naar de eerste functie. Demo knippert in het display. 4. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een uit-stand. 5. Laat de knop + los. 6. Draai de temperatuurknop drie keer naar rechts. Het geluidssignaal klinkt drie keer. De demofunctie is uitgeschakeld.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt.	Er is een elektronische fout.	- Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel hem dan weer in. - Neem contact op met het servicecentrum als de foutcode opnieuw op het display wordt weergegeven.
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.
De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het type-

plaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

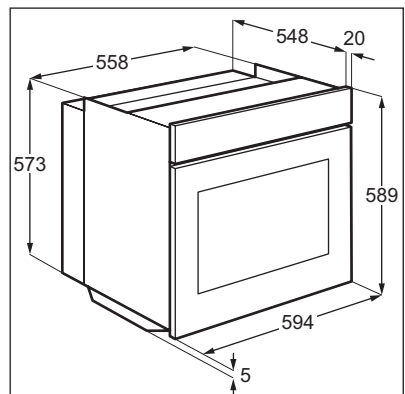
11. MONTAGE

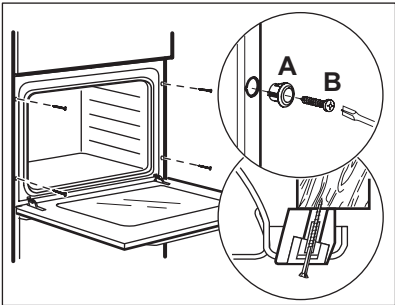
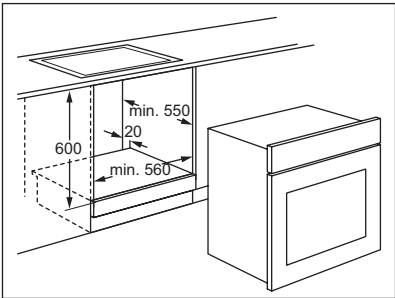
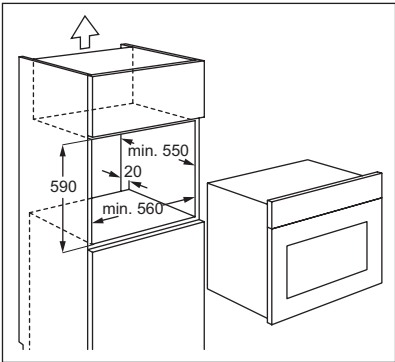


WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken .

11.1 Inbouw





11.2 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.

11.3 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).

12. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recycleren. 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	28
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	29
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	32
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	32
5. UTILISATION QUOTIDIENNE	33
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE	35
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	36
8. CONSEILS UTILES	37
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	45
10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	50
11. INSTALLATION	53

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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- 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 coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- 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.

2.2 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.

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).
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.

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

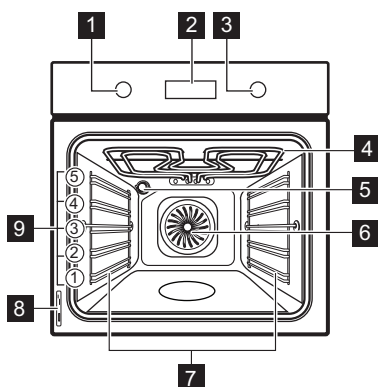


AVERTISSEMENT

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** Programmateur électronique
- 3** Manette du thermostat

- 4** Gril
- 5** Éclairage du four
- 6** Ventilateur
- 7** Support de grille amovible
- 8** Plaque signalétique
- 9** 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.

• Plat multi-usages

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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.

4.2 Réglage de l'heure

L'affichage indique **hr** et **12:00**. **12** clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure.

- Appuyez sur la touche  pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, le nouveau réglage de l'heure sera automatiquement sauvegardé au bout de cinq secondes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. **00** clignote.

- Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
 - Appuyez sur la touche  pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, le nouveau réglage de l'heure sera automatiquement sauvegardé au bout de cinq secondes.
- L'affichage indique la nouvelle heure.

Changement de l'heure



Vous ne pourrez régler l'heure que si l'appareil est éteint.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure  cli-

gnote sur l'affichage. Pour régler la nouvelle heure, suivez la procédure décrite dans « Réglage de l'heure ».

4.3 Préchauffage

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

- Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
- Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
- Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
- Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

5.1 Activation et désactivation de l'appareil

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

- Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.
- Pour désactiver l'appareil, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

5.2 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
0 Position Arrêt	L'appareil est éteint.

Fonction du four		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	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.
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte.
	Viande	Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.
	Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler les plats surgelés.
	Pyrolyse	Pour nettoyer le four. La température élevée brûle les résidus de graisse. Une fois le four refroidi, vous pouvez éliminer les salissures à l'aide d'un chiffon.

5.3 Affichage

1 Minuterie

2 Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle

3 Réservoir d'eau (uniquement sur certains modèles)

4 Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)

5 Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)

6 Heures/minutes

7 Fonctions de l'horloge



5.4 Touches

Touche	Fonction	Description
	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
- , +	Moins, Plus	Pour régler l'heure.

5.5 Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un . Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

Lorsque vous désactivez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle  s'affiche si la température à l'intérieur du four dépasse 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

Symbole	Fonction	Description
	Minuteur	Pour régler un décompte.
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction. Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin (Départ différé) pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre.



Appuyez sur  à plusieurs reprises pour modifier la fonction de l'horloge.



Appuyez sur  pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge ou attendez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement confirmé.

6. Lorsque le temps défini est écoulé, le symbole  ou  et le temps défini clignotent. Le signal sonore retentit pendant deux minutes. L'appareil s'éteint. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour arrêter le signal.



Si vous appuyez sur  lors du réglage des heures pour la fonction Durée , l'appareil passe au réglage de la fonction Fin .

6.1 Réglage de la fonction Durée ou Fin

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur + ou - pour régler les minutes.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
4. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

6.2 Réglage de la minuterie

Fonction utilisée pour établir un compte à rebours. La durée maximale pouvant être définie est de 2 heures et 30 minutes. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le minuteur à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et **00** clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur + ou - pour régler la minuterie. La durée est d'abord affichée

en minutes et en secondes. Lorsque vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche. L'appareil calcule alors la durée en heures et minutes.

3. La minuterie démarre automatiquement au bout de cinq secondes.
4. À la fin du temps réglé, un signal sonore retentit pendant deux minutes. **00:00** et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.



Si vous réglez la minuterie alors que la fonction **Durée**  ou **Fin**  est activée, le symbole  s'allume sur l'affichage.

6.3 Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonc-

tionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches **+** et **-** et maintenez-les enfoncées. Le minuteur démarre.



Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions **Durée**  ou **Fin**  sont activées.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. Cette sécurité vous assure que les enfants ne peuvent pas activer accidentellement l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et **+** pendant deux secondes.
3. Un signal sonore retentit. **SAFE** et  apparaissent ou disparaissent de l'affichage (lorsque vous activez ou désactivez la Sécurité enfants).



Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée.

SAFE et  s'affichent lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

7.2 Arrêt Automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 200 °C	8.5 h
200 - 250 °C	5.5 h
250 °C - température maximale	3.0 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions **Éclairage** four, **Durée**, **Fin** et **Départ différé**.

7.3 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.

7.4 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'enfourmer vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

8.1 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

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⁾
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

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
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⁾
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

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
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

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 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
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entière

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
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
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
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 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.



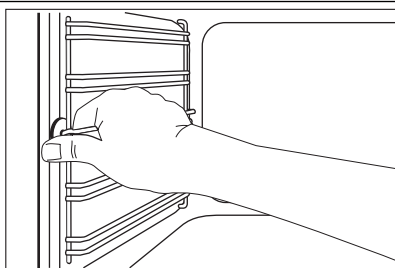
Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

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.

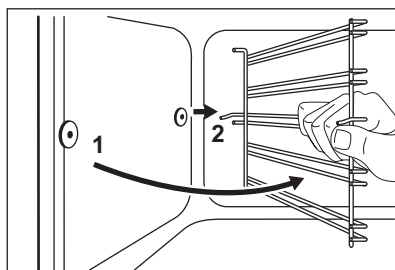
9.1 Supports de gradins

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 !

9.2 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !

**ATTENTION**

Si une table de cuisson est installée avec l'appareil, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction de nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez les supports de gradin amovibles (si présents) et les accessoires de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Retrait des supports de gradin ».

**ATTENTION**

Ne laissez pas les supports de gradin dans l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. Risque d'endommagement.

2. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
3. Fermez complètement la porte du four.



Le processus de nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer si vous ne fermez pas la porte du four.

4. Réglez la fonction de nettoyage par pyrolyse. Reportez-vous à la section « Fonctions du four ».
5. Lorsque  clignote, appuyez sur + ou - pour régler la procédure souhaitée :
 - **P1** : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h.
 - **P2** : si le four est plus sale. Ce processus dure 1 h 30.
6. Appuyez sur  pour lancer le processus. Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour retarder le démarrage du nettoyage.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Le symbole  et les barres de l'indicateur de chaleur apparaissent sur l'affichage.



Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Dès que le

four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.



Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage est éteint.

Rappel de nettoyage

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, **PYR** clignote pendant 10 secondes sur l'affichage après chaque activation et désactivation de l'appareil.

Le rappel de nettoyage disparaît :

- Lorsque la fonction nettoyage par pyrolyse prend fin
- Si vous appuyez simultanément sur + et - tandis que **PYR** clignote sur l'affichage.

9.3 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.

9.4 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.



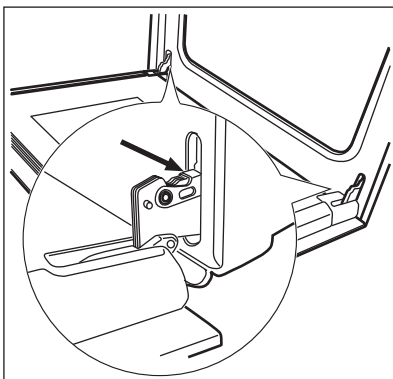
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



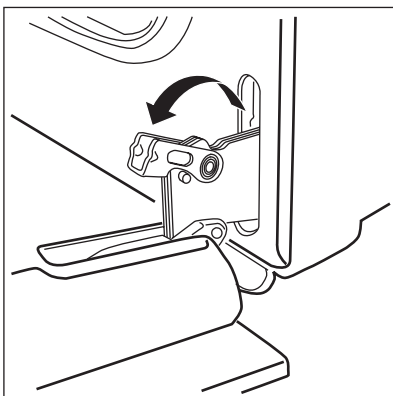
ATTENTION

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

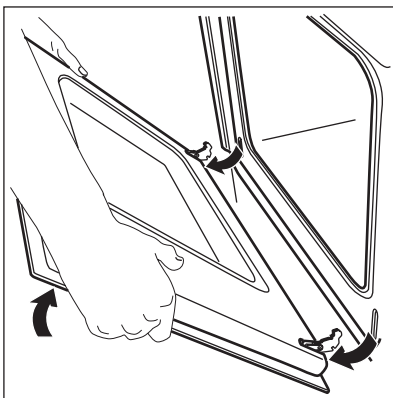
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



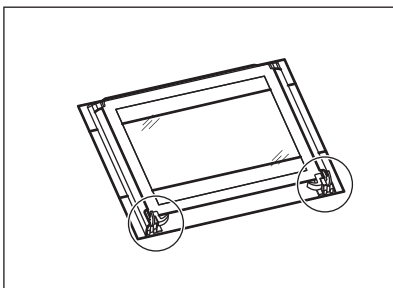
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



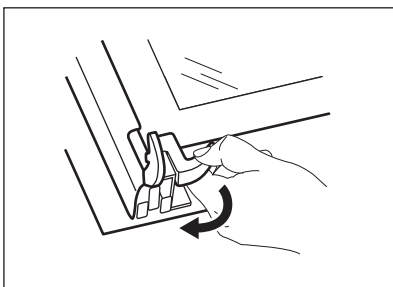
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



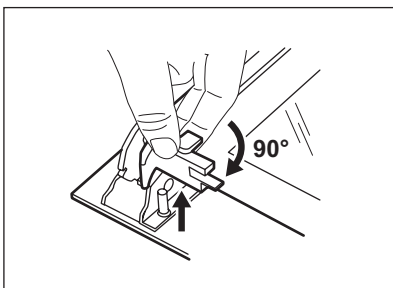
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



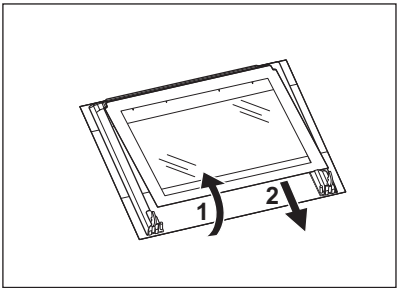
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5. Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.

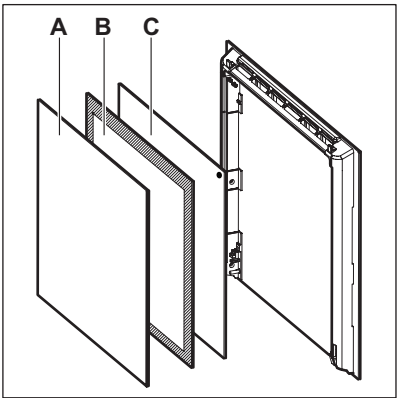


6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



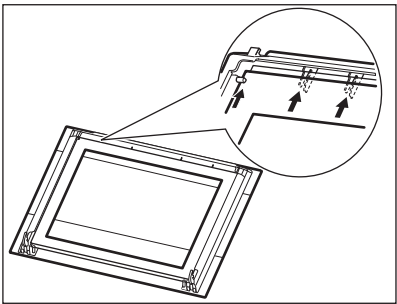
7. Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Remise en place de la porte et des panneaux de verre



Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Procédez dans le sens inverse du retrait.

Veillez à remplacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



Veillez à poser correctement le panneau supérieur dans son logement.

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.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
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 dispositif d'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».
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'éclairage du four.
Le nettoyage par pyrolyse ne démarre pas. L'affichage indique C1 .	Vous n'avez pas retiré les supports de grille.	Retirez les supports de grille.
Le nettoyage par pyrolyse ne démarre pas. L'affichage indique C3 .	La porte n'est pas entièrement fermée ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique F102 .	La porte n'est pas entièrement fermée ou le verrouillage de la porte est défectueux.	1. Fermez complètement la porte. 2. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. 3. Si F102 s'affiche à nouveau, adressez-vous au service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas. L'affichage indique De-mo .	Le mode démon est activé.	1. Éteignez l'appareil. 2. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée. 3. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four sur la première fonction. Demo clignote à l'écran. 4. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt. 5. Relâchez la touche +. 6. Tournez le thermostat trois fois vers la droite. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démon est désactivé.
L'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans la liste.	Un défaut électronique est survenu.	1. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. 2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

.....

.....

.....

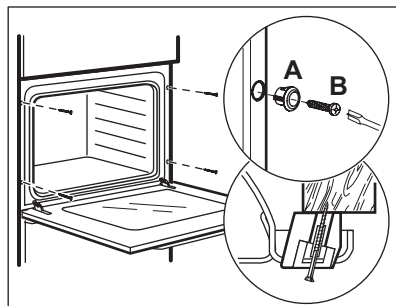
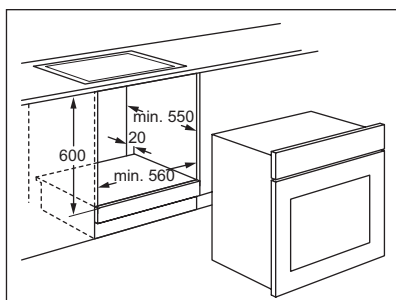
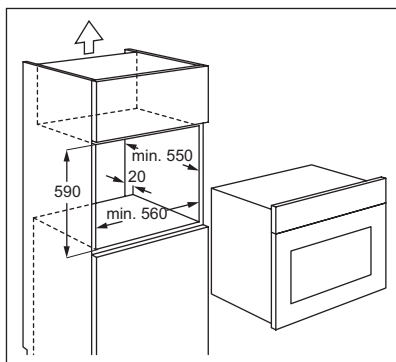
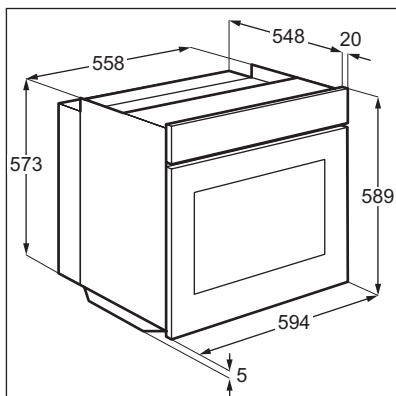
11. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Encastrement



11.2 Installation électrique



AVERTISSEMENT

Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



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

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

11.3 Câble

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

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

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop



397306701-C-462012