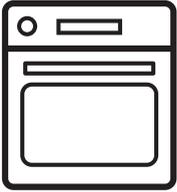




Electrolux



electrolux.com/register



EOF7P00LX

EOF7P00RX

FR Notice d'utilisation | **Four**



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
9. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	14
10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	15
11. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	16
12. CONSEILS ET ASTUCES.....	18
13. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	20
14. DÉPANNAGE.....	23
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	25
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	26

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)

590 (600) mm

Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.

- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche 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 après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et 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 son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- 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 jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux

changements de température et aux fumées émises.

- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

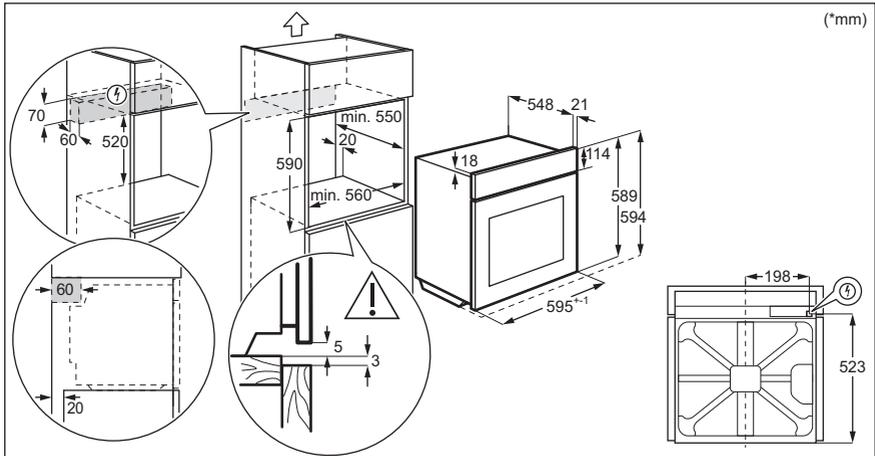
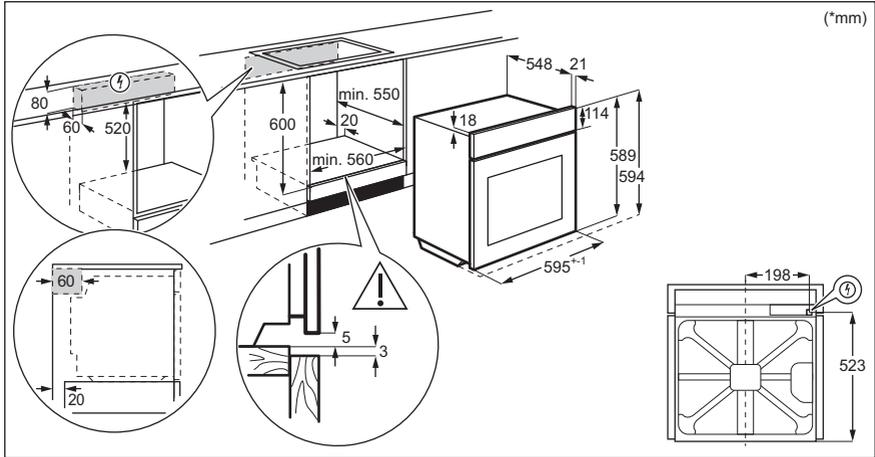
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

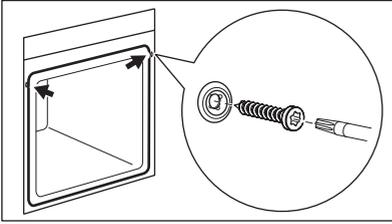


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

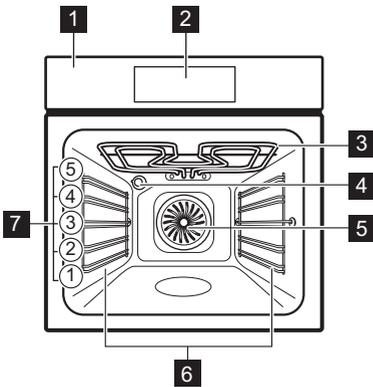


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage

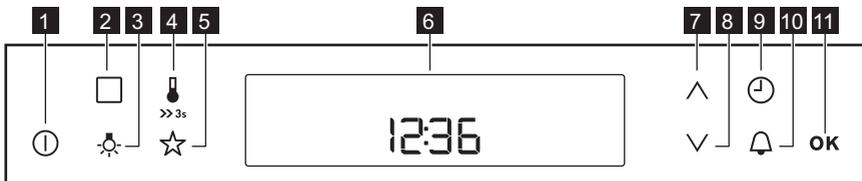
- 3 Résistance
- 4 Éclairage
- 5 Chaleur tournante
- 6 Support de grille, amovible
- 7 Niveaux de la grille

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

5. BANDEAU DE COMMANDE

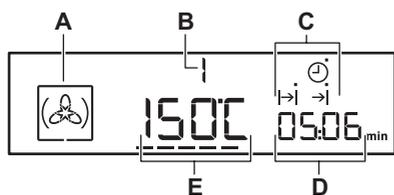
5.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



Utilisez les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Description
1	①	MARCHE / ARRET Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	□	Options Pour régler un mode de cuisson, une fonction de nettoyage ou un programme automatique.
3	☀	Éclairage du four Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4	🔥 »»»»	Température / Préchauffage rapide Pour régler ou vérifier la température. Maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
5	☆	Mon programme préféré Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement, même lorsque l'appareil est éteint.
6	-	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.
7	∧	Haut Pour monter dans le menu.
8	∨	Bas Pour descendre dans le menu.
9	🕒	Horloge Pour régler les fonctions de l'horloge.
10	🔔	Minuteur Pour régler le Minuteur.
11	OK	OK Pour confirmer une sélection ou un réglage.

5.2 Affichage



- A.** Symbole de mode de cuisson
- B.** Numéro du mode de cuisson/programme
- C.** Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- D.** Horloge / affichage de la chaleur résiduelle
- E.** Affichage de la température/heure actuelle

Autres indicateurs de l'affichage :

☰	Programme automatique Vous pouvez choisir un programme automatique.
☆	Mon programme préféré Le programme préféré est en cours.
---	Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle Indique la température dans le four.

🔥»	Température / Préchauffage rapide La fonction est en cours.
🔥	Température Vous pouvez examiner ou modifier la température.
🔒	Verrouillage du hublot La fonction de verrouillage de la porte est active.

	Minuteur Le minuteur est en cours de fonctionnement.
kg / g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h, min	Une fonction de l'horloge est en cours.

5.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson, ---- s'affiche. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le four atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.

2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
6. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Modes de cuisson

Fonction du four	Application
	Chaleur tournante
	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/ Bas.

Fonction du four	Application
	Fonction Pizza
	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
	Chauffage Haut/ Bas
	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Cuisson basse température
	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Fonction du four	Application
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.

7.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

7.3 Comment régler : Modes de cuisson

1. Allumez le four avec . L'affichage montre la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur **OK** ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Si vous allumez le four sans régler de mode de cuisson ou de programme, le four s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

7.4 Comment régler : Température

Appuyez sur  ou  pour changer la température par paliers : 5 °C. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

7.5 Comment vérifier : Température

Vous pouvez vérifier la température actuelle à l'intérieur du four lorsque la fonction ou le programme sont en cours.

1. Appuyez sur . La température dans le four est indiquée sur l'affichage.
2. Appuyez sur **OK** ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

7.6 Comment régler : Préchauffage rapide

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

La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée.

Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche  enfoncée pendant plus de 3 secondes. Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Tableau des fonctions de l'horloge

	Pour afficher ou modifier l'heure actuelle. On ne peut régler l'heure du jour que si le four est en marche.
Heure actuelle	
	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
Durée	
	Pour régler quand l'appareil doit s'éteindre.
Fin de cuisson	
	Pour combiner les fonctions Durée et Fin de cuisson.
Départ différé	
	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler Minuteur à tout moment, même quand l'appareil est éteint.
Minuteur	
00:00. Minuteur de durée de fonctionnement	Pour définir le décompte de temps pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il s'allume immédiatement lorsque l'appareil commence à chauffer. Le Minuteur de durée de fonctionnement n'est pas mis en marche si la Durée et la Fin de cuisson sont réglées. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Comment régler : Heure actuelle

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **h** et **12:00** s'affichent. « **12** » clignote.

1. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **OK**.
L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

8.3 Comment régler : Durée

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur **OK** ou le **Durée** démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur **OK** ou le **Durée** démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'éteint.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
8. Éteignez le four.

8.4 Comment régler : Fin de cuisson

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler l'Fin de cuisson puis appuyez sur . Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Éteignez le four.

8.5 Comment régler : Départ différé

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur .
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur .

 clignote sur l'affichage.

7. Appuyez sur  ou  pour régler l'Fin de cuisson puis appuyez sur . Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Fin de cuisson choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique  en

clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
9. Éteignez le four.



Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson,  avec un point et . Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle.

8.6 Comment régler : Minuteur

1. Appuyez sur .
 et « 00 » s'affichent en clignotant.
2. Appuyez sur  pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur  ou  pour régler le Minuteur, puis sur  pour confirmer.
4. Appuyez sur  ou le Minuteur démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes, 00:00 et  clignotent sur l'affichage.
5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

8.7 Comment régler : Minuteur de durée de fonctionnement

1. Pour réinitialiser le Minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur :  et  s'affichent en clignotant en même temps.
2. Lorsque « 00:00 » s'affiche, le Minuteur de durée de fonctionnement recommence le décompte.

9. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

9.1 Liste des programmes automatiques

Programme
1 RÔTI DE BŒUF
2 RÔTI DE PORC
3 POULET, ENTIER
4 PIZZA
5 MADELEINES, MUFFINS
6 QUICHE LORRAINE
7 PAIN BLANC
8 GRATIN DE POMMES DE TERRE
9 LASAGNES

9.2 Comment utiliser : programmes automatiques

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
L'affichage indique le numéro du programme automatique (1 – 9).
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir le programme automatique.
4. Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole $\rightarrow|$ clignote.

6. Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

9.3 Comment utiliser : programmes automatiques basés sur le poids

Si vous saisissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le programme de cuisson par le poids.
L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée $\rightarrow|$, un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
L'appareil s'allume.
5. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur \wedge ou \vee .
Appuyez sur OK.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. $\rightarrow|$ clignote.
7. Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

10. UTILISATION DES ACCESSOIRES

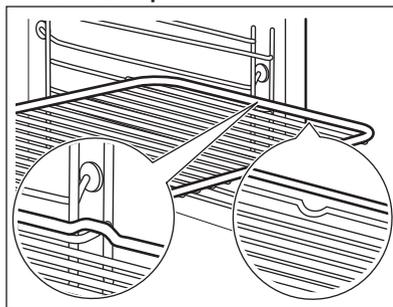
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Insertion des accessoires

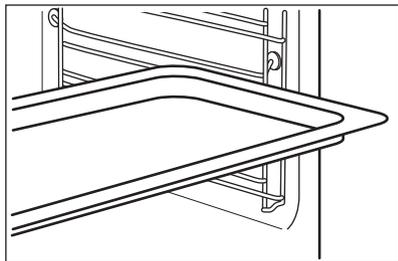
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

11. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

11.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
 2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
 3. Éteignez l'appareil.
- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.



Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur ①. L'appareil désactive votre programme préféré.

11.2 Utilisation de la sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du four.



Lorsque le nettoyage par pyrolyse est activé, la porte est verrouillée. Lorsque vous appuyez sur un champ de capteur, l'affichage indique le message.

1. Maintenez ① enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre le four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ④ et √ et maintenez-les enfoncées pendant 2 s.

Le signal sonore retentit.

L'affichage indique **SAFE**. La porte est verrouillée.

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

11.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches ④ et √ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.

Lock s'affiche.
 Pour désactiver la fonction Touches verrouil.,
 répétez l'étape 3.

i
 Si la fonction Pyrolyse est en cours, la
 porte est verrouillée. Un message
 s'affiche lorsque vous appuyez sur une
 touche sensitive.

i
 Vous pouvez éteindre le four quand la
 fonction Touches Verrouil. est activée.
 Lorsque vous éteignez le four, la fonction
 Touches Verrouil. est désactivée.

11.4 Utilisation du menu Configurations

Le menu des réglages vous permet d'activer
 ou de désactiver des fonctions dans le menu
 principal. L'affichage indique SET puis le
 numéro du réglage.

Description	Valeur à régler
1 Voyant de chaleur résiduel	MARCHE / ARRET
2 Nettoyage conseillé	MARCHE / ARRET
3 Son touche ¹⁾	CLIC / BIP / OFF
4 Tonalité d'erreur	MARCHE / ARRET
5 Mode démo	Code d'activation : 2468
6 Menu Service	-
7 Restaurer les configurations	OUI/NON

¹⁾ Il est impossible de désactiver la tonalité du champ du capteur ON/OFF.

- Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.
 SET1 apparaît sur l'affichage et « 1 » clignote.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour paramétrer le réglage.
- Appuyez sur la touche OK.

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour changer la valeur du réglage.
- Appuyez sur la touche OK.
 Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche ou maintenez la touche enfoncée.

11.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage four, Durée, Départ différé, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

11.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - Si l'appareil est éteint et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

11.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11.8 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four 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.

12. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)

12.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

12.3 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30

		°C		
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

12.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45
Pain grillé ¹⁾	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5

¹⁾ Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

13. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essayez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

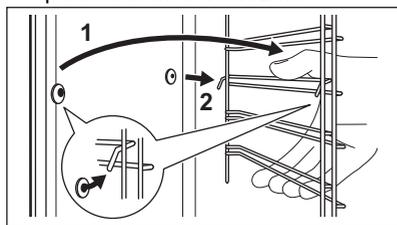
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

13.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

13.3 Comment utiliser : Pyrolyse

Nettoyez le four avec Pyrolyse.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique "Pyro" ainsi que le numéro du programme de nettoyage.
6. Appuyez sur la touche OK.
7. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la durée de la procédure de nettoyage :

Option	Description
1	1:00 pour un nettoyage léger
2	1:30 pour un nettoyage standard
3	2:30 pour un nettoyage en profondeur

Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.

8. Appuyez sur la touche OK. Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. L'afficheur indique avec les barres de l'indicateur de chaleur jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte se déverrouille lorsque la température à l'intérieur du four est dans des conditions de sécurité et que le nettoyage est terminé.
9. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.

10. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

La procédure de nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

13.4 Nettoyage conseillé

L'appareil vous rappelle quand vous devez le nettoyer : Pyrolyse.

■■■ - clignote pendant 10 sec après chaque mise en marche et arrêt de l'appareil.

Vous pouvez désactiver le rappel. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

13.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer les panneaux de verre internes pour les nettoyer.

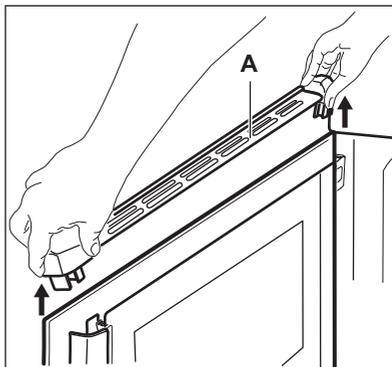
⚠ ATTENTION!

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



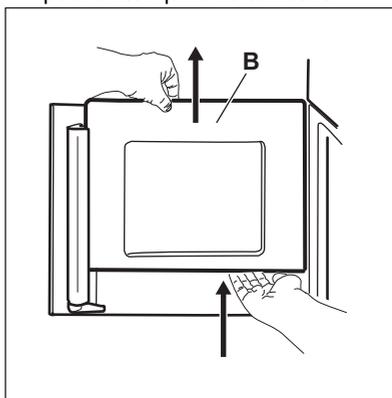
La direction dans laquelle vous ouvrez la porte dépend du modèle de votre appareil. Vous ouvrez la porte du côté droit sur certains modèles et du côté gauche sur d'autres.

1. Appuyez sur les boutons sur les côtés de la garniture de la porte **A** sur le couvercle supérieur et tirez-le vers le haut pour le retirer.



2. Tenez fermement le verre

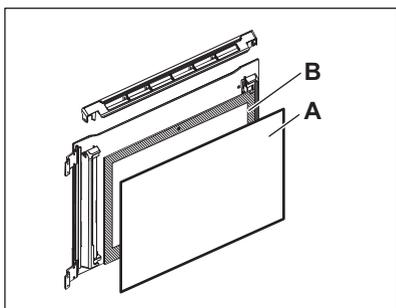
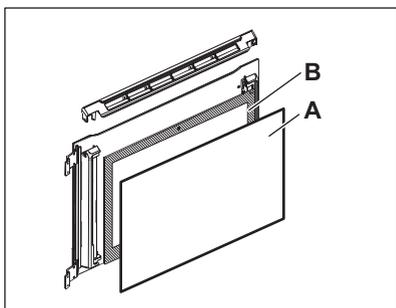
intérieur **B** avec les deux mains et faites-le glisser vers le haut pour le retirer de sa position initiale. Faites de même avec le deuxième panneau de verre. Assurez-vous de bien tenir les verres pour éviter qu'ils ne tombent.



3. Nettoyez la porte avec une éponge humide et séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier, d'acides ou d'agents nettoyants abrasifs, car ils pourraient endommager la surface. Lorsque la porte du four est propre, installez les panneaux de verre dans l'ordre opposé.

Le panneau de verre du milieu **B** est doté d'un cadre décoratif. Sur certains modèles, le panneau en verre **A** comporte des sérigraphies. Dans d'autres, c'est transparent. La zone d'impression d'écran doit être orientée vers l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du

panneau de verre où se trouve les zones imprimées est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



13.6 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

⚠ ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

14. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez entièrement la porte.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez entièrement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. Le verrouillage de la porte est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez entièrement la porte. Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

14.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (SN)

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOF7P00LX 949495707 EOF7P00RX 949495708	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOF7P00LX	30.8 kg
	EOF7P00RX	31.2 kg

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

15.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

15.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

Désactivation de l'affichage

Vous pouvez désactiver l'affichage.

Maintenez les touches  et  enfoncées en même temps. Répétez cette procédure pour l'activer.

16. 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.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



electrolux.com

867386017-A-102024



CE