




Notice d'utilisation

Four multifonction
pyrolyse
FE2519

ARTHUR MARTIN
 **Electrolux**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant :

ARTHUR MARTIN
 **Electrolux**

Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin et la plus grande attention.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.

TABLE DES MATIERES










INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Consignes de sécurité	4
Votre four à encastrer	5
Les commandes de four	5
Le sélecteur de fonctions et la température	5
Conseils avant la première utilisation	6

Le bandeau de commandes

electroniques	7
Description des symboles	8
Réglage de l'heure et première utilisation	8
Les fonctions et leurs utilisations	9
Programmation de cuisson automatique	11
L'intérieur du four	12
Les accessoires et les gradins	13

Le choix des positions de cuisson 14 |

 La cuisson par chaleur ventilée	14
 La cuisson par chaleur ventilée sur plusieurs niveaux	14
 La cuisson au turbo gril	15
 La cuisson des viandes	16
 La cuisson au gril	17
 La cuisson au tournebroche	18
 La cuisson au maxi gril	19
 La cuisson traditionnelle	20
 La cuisson par l'élément chauffant inférieur..	21

Conseils culinaires pour réussir

vos préparations	22
Guides des cuissons	23

Nettoyage	25
-----------------	----

Remplacement de l'ampoule d'éclairage	27
---	----

En cas d'anomalie, que faire ?	28
--------------------------------------	----

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Spécifications techniques	29
Mise en place de l'appareil	30
Raccordement électrique	30

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :



Instructions de sécurité



Description d'opérations étape par étape




Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



Consignes de sécurité

Lisez attentivement votre notice d'utilisation et conservez-la : elle a été rédigée pour vous permettre d'utiliser votre four dans les meilleures conditions. Suivez notamment les conseils de sécurité qui sont symbolisés par . Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins. Il est conforme aux prescriptions de sécurité et aux normes de qualité internationales. Les mesures de sécurité existantes n'excluent pas les risques d'accident.

Sécurité électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes.

Si votre four présente un quelconque défaut, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre «**en cas d'anomalie, que faire?**». Si, après avoir vérifié les différents points, l'anomalie persiste, consultez un spécialiste : le Service Après-Vente de votre revendeur. Indiquez le modèle et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

Si vous ne parvenez pas à joindre un réparateur, veuillez contacter le :

Service Conseil Consommateurs
B.P. 142 - 60307 SENLIS CEDEX - FRANCE
Tél. 03.44.62.22.22

qui vous communiquera l'adresse d'un Service Après-Vente dans votre région.

Sécurité enfant

La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes du four.

Sur la porte ouverte de votre four :

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter ni s'asseoir**.

Utilisation

Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Ne portez jamais votre four par la poignée de porte, utilisez les poignées latérales.

Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique) assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Après utilisation de votre four assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position **Arrêt**.

Nettoyage


Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois intérieures soient suffisamment refroidies.

Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre four soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.

Veillez à ce que le joint d'étanchéité et le cadre interne de porte du four soient toujours propres.

Les appareils à vapeur et à haute pression sont à proscrire pour le nettoyage de votre four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Protection de l'environnement

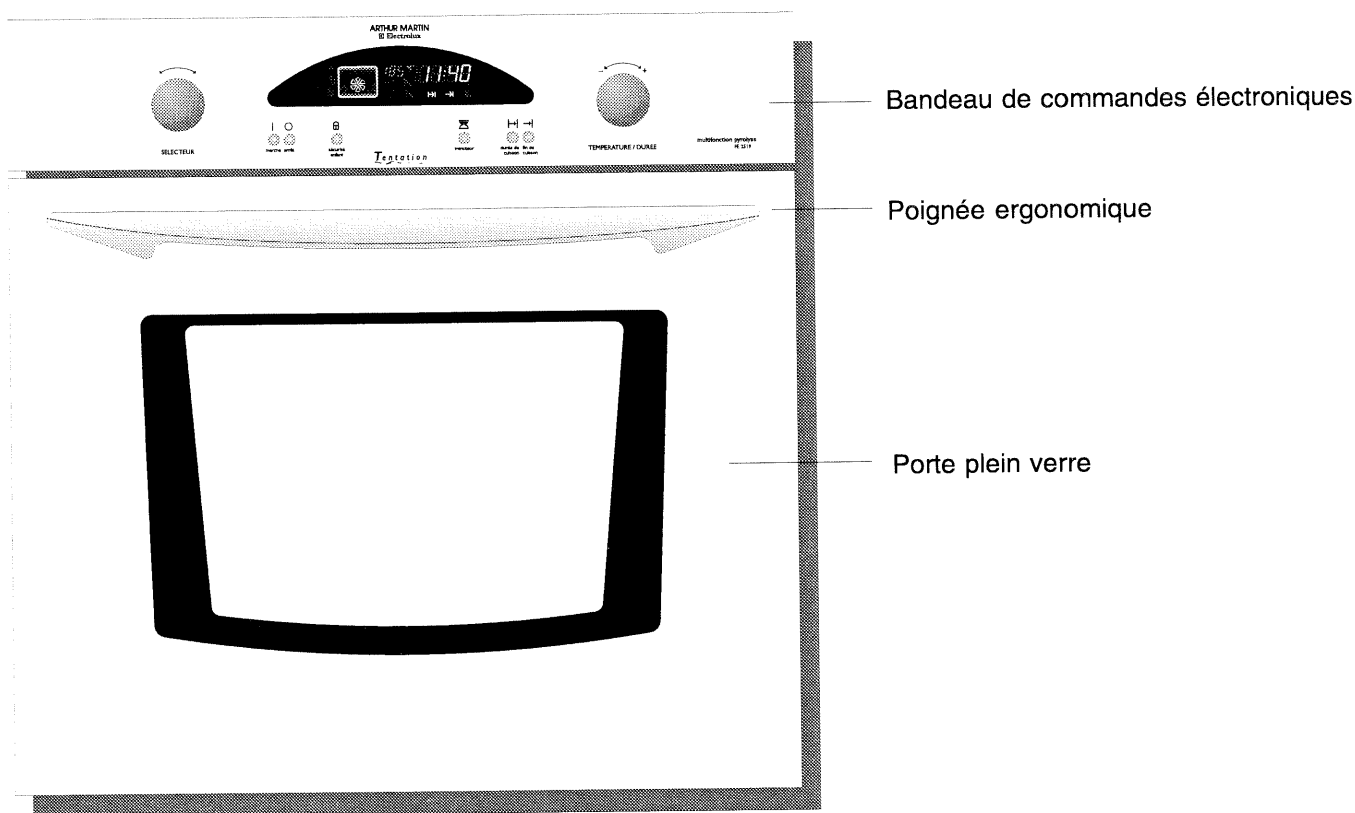
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Pour qu'ils puissent être récupérés (recyclés), il est nécessaire de les déposer dans les déchetteries prévues à cet effet. Renseignez-vous auprès des autorités locales.



Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

VOTRE FOUR À ENCASTRER

Vue générale



LES COMMANDES DE FOUR

Le sélecteur de fonctions

Pour sélectionner le mode de cuisson désiré, appuyez sur la touche **Marche** puis tournez le sélecteur (manette de gauche).

Le choix de la position du sélecteur de fonctions doit être suivi du réglage de la température appropriée (manette de droite).

L'ampoule d'éclairage du four s'allume 6 secondes après que vous ayez appuyé sur la touche **Marche**. Elle reste allumée durant la cuisson.

La température

Le réglage de la température s'effectue après avoir sélectionné le mode de cuisson. La température se régle à l'aide de la manette de droite en la tournant dans:

- le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter (maxi 280°C),
- le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer (mini 30°C).


CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION







Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Avant la première utilisation, passez une éponge humide à l'intérieur de votre four. Vous pouvez éclairer le four pour faciliter cette opération.

Première utilisation

 Avant la première utilisation de votre four faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce est suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

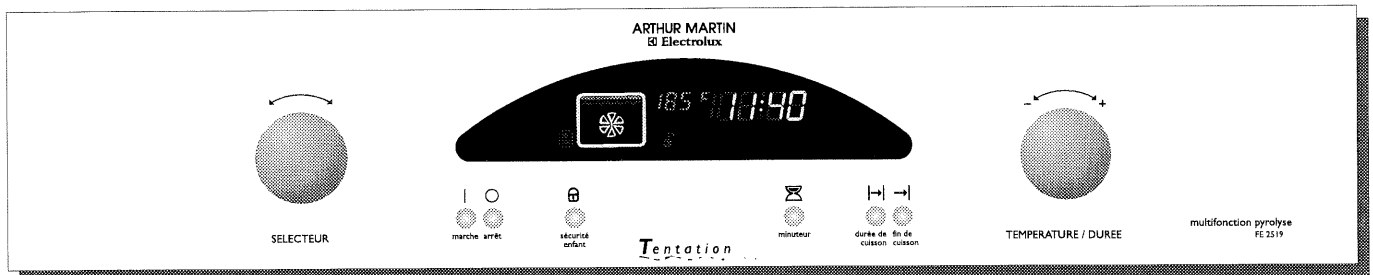
-  Enlevez tous les accessoires du four.
-  Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
-  Appuyez sur la touche **Marche**.
-  Placez le sélecteur de fonctions sur la position  et réglez la température sur la position maximum.
-  Faites chauffer pendant une heure afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Ces opérations peuvent s'effectuer sous le contrôle du programmeur.

Le mode, le temps et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouveau four. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

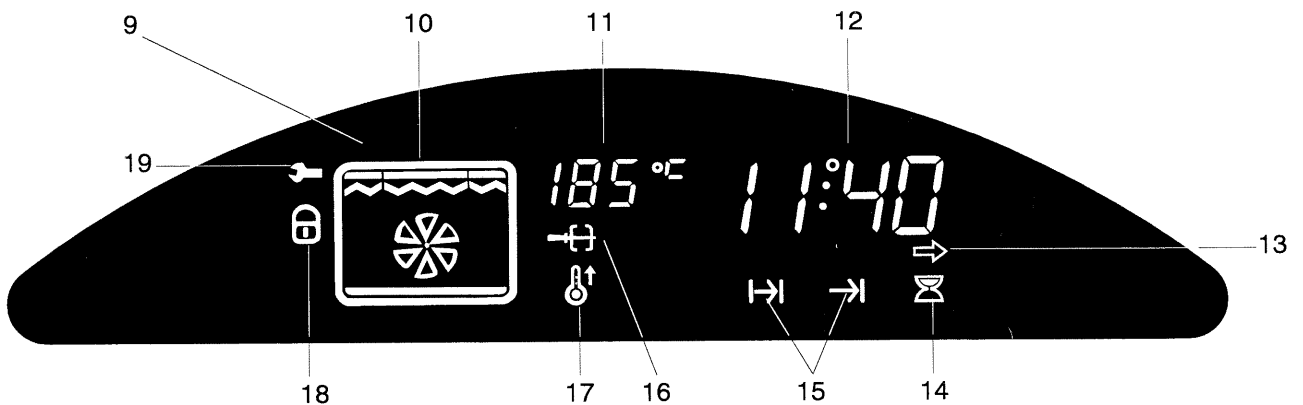
Un ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement du four (bandeau de commandes, programmeur...) à faible température. Il démarre et s'arrête automatiquement et il est normal que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

LE BANDEAU DE COMMANDES ELECTRONIQUES



- ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

- | | | | |
|---|--|---|--|
| ① | Sélecteur de fonctions | ④ | Touche sécurité enfant |
| ② | I Touche marche, indispensable avant tout réglage, active également l'éclairage du four | ⑤ | Touche minuteur indépendant |
| ③ | O Touche arrêt désactive toutes les fonctions et tous les réglages de temps (sauf le minuteur indépendant) | ⑥ | Touche de réglage de la durée de cuisson |
| | | ⑦ | Touche de réglage de l'heure de fin de cuisson |
| | | ⑧ | Manette de réglage de la durée de cuisson et de la température |





- | | | | |
|----|---|----|---|
| 9 | Cadran d'affichage lumineux | 15 | Symboles du réglage automatique durée de cuisson et heure de fin de cuisson |
| 10 | Indicateur de fonctions | 16 | Indicateur de fonctionnement du tournebroche |
| 11 | Indicateur de température | 17 | Indicateur de montée en température |
| 12 | Indicateur de l'heure et du temps de cuisson | 18 | Indique que la sécurité enfant est activée ou que la porte est verrouillée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse |
| 13 | Indicateur de possibilité de modification | 19 | Symbole de panne |
| 14 | Symbole du réglage de la minuterie indépendante | | |

Quelques remarques préliminaires

Temps de réponse : 6 secondes

Dès que vous activez la touche **Marche**, vous avez 6 secondes pour programmer l'étape suivante.

Le symbole  clignote pendant votre programmation. Lorsque  s'éteint, votre réglage est enregistré.


Si vous dépassez ce délai, surtout lors des premières utilisations, vous pouvez remettre en fonctionnement le four immédiatement en appuyant sur la touche correspondante ou en tournant la manette appropriée.


A tous moments, s'il y a manipulation incorrecte, un triple signal sonore retentit.


Dispositif d'arrêt de sécurité :

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 3, 6 ou 12 heures selon la température de cuisson pré-sélectionnée.

Description des symboles

 Vous pouvez modifier le réglage que vous venez d'effectuer.




 Vous avez sélectionné un mode de cuisson avec le tournebroche.

 Votre four est en préchauffage. Ce symbole s'éteint et un signal sonore retentit lorsque votre four a atteint la température sélectionnée.

 Panne

Ce symbole indique qu'il y a une panne dans la commande électronique. Un code d'erreur spécifique s'affiche à la place de l'indication de la température. Débranchez l'appareil. Après quelques minutes, rebranchez-le. Si le symbole de panne est toujours allumé, contactez le Service Après Vente en n'oubliant pas d'indiquer le code d'erreur. Pour des raisons de sécurité, le ventilateur de refroidissement fonctionne en permanence : pour l'arrêter, débranchez l'appareil.






Réglage de l'heure

- 1 Lors du premier branchement de votre four, **12:00** clignote.
- 2 Appuyez **simultanément** sur les deux touches  et , relâchez-les puis, pendant que  clignote, tournez la manette de droite pour régler l'heure.
- 3 Les chiffres **12 00** ne clignotent plus mais les points **:** continuent de clignoter. Le réglage de l'heure doit débuter dans les 6 secondes. Sinon, renouvelez l'opération.

Pour corriger l'heure (par exemple : heure d'été/heure d'hiver), réalisez les mêmes opérations.











L'heure ne peut être réglée que si le four est à l'arrêt et la sécurité enfant désactivée.

Première utilisation

- 1 Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer à vide et assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée. Si besoin, faites fonctionner votre système de ventilation.
- 2 Appuyez sur la touche **Marche**, tournez le sélecteur (manette de gauche) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole .
- 3 Sélectionnez la température maximale avec la manette de droite (280°C).
- 4 Appuyez sur la touche durée de cuisson  puis tournez la manette de droite dans le sens des aiguilles d'une montre pour afficher **1:00** (une heure).  s'éteint = l'enregistrement est effectué. Le symbole  s'affiche.
- 5 Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit trois fois pour vous indiquer que le four n'est plus en fonctionnement.
- 6 Le symbole  clignote pendant environ 3 minutes au cours desquelles un signal sonore retentit toutes les 15 secondes.
- 7 Les voyants du cadran d'affichage s'éteignent ensuite, automatiquement. Avant cet arrêt automatique, vous avez la possibilité d'appuyer sur la touche **Arrêt**.

Les fonctions et leurs utilisations

Pour chaque mode de cuisson, une température est pré-réglée et peut être modifiée selon vos préparations et habitudes culinaires.

SYM-BOLE	TEMPERATURE PRE-REGLEE	FONCTIONS
		Eclairage Il s'allume automatiquement pour tous les modes de cuisson ; il peut être aussi activé seul si vous placez le sélecteur sur ce symbole. L'ampoule s'éclaire au bout de quelques secondes.
	180°C	Chaleur ventilée Elle permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou de natures différentes.
	200°C	Turbo grill Il permet de griller des pièces de viande épaisses ou certains poissons charnus, et réchauffer, et gratiner les gratins froids préparés à l'avance.
	210°C	Position viandes Elle est spécialement adaptée à la cuisson de rôtis et de volailles dans un plat.
	250°C	Gril Il permet de griller les pièces de viandes, de dorer les toasts, ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds (petites quantités).
	250°C	Gril avec tournebroche Il permet de cuire les volailles, les rôtis à la broche.
	250°C	Maxi grill Il permet de griller les pièces de viandes, dorer les toasts, ou gratiner des plats déjà cuits et chauds (grandes quantités).
	180°C	Cuisson traditionnelle - 1 niveau Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.
	220°C	Cuisson par l'élément chauffant inférieur Elle permet de cuire les pizzas, les flans et de la quiche lorraine.
	PYR	Nettoyage pyrolytique

Avant de sélectionner une fonction, une température ou une durée de cuisson, appuyez sur la touche Marche (sauf pour la minuterie indépendante).

Un signal sonore indique une erreur de manipulation.

L'éclairage de four

Le four s'éclaire automatiquement pour tous les modes de cuisson et reste allumé tout au long de la cuisson. Appuyez sur la touche **Marche**. Après 6 secondes, un signal sonore retentit et le four s'éclaire. Appuyez sur la touche **Arrêt** pour éteindre l'éclairage.

Modes de cuisson

Appuyez sur la touche **Marche**.

Le symbole lumineux encadré représente le mode de cuisson sélectionné : il constitue ainsi un moyen de contrôle.

Choisissez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur (manette de gauche).

Le symbole correspondant s'allume.

Chaque mode de cuisson a une température pré-réglée. Si vous ne modifiez pas la température affichée, les éléments chauffants fonctionnent après 6 secondes.

Température du four

Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, le cadran d'affichage indique sa température pré-réglée. Si vous souhaitez la modifier, sélectionnez une valeur entre 30°C et 280°C avec la manette de droite.

Après 6 secondes, le four fonctionnera automatiquement avec le mode de cuisson et la température choisie.


Pour stopper le fonctionnement du four, appuyez sur la touche **Arrêt**.

Sécurité enfant

Pour éviter que les commandes ne soient activées ou modifiées par un enfant, celles-ci peuvent être protégées par un système de blocage appelé " **Sécurité enfant** ". Dès enclenchement de ce dispositif, aucune commande de four ne peut être activée.

La sécurité enfant ne peut être activée ou désactivée que si le four est éteint.

Pour activer la sécurité enfant :


- 1 Appuyez sur la touche sécurité enfant et maintenez-la enfoncée.
- 2 Appuyez ensuite sur la touche Marche et maintenez les deux touches enfoncées pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que le symbole  s'affiche. Un signal sonore retentit.
- 3 Appuyez ensuite sur la touche Arrêt pour éteindre votre four.

L'affichage du symbole  indique que la sécurité enfant est activée.

Lorsque la sécurité enfant est activée, toute programmation ou modification (sauf l'arrêt) doit être faite en appuyant simultanément sur la touche sécurité enfant.





Il est normal qu'un signal sonore vous alerte si une opération est effectuée sans appuyer sur la touche sécurité enfant.

Pour désactiver la sécurité enfant :

Appuyez simultanément sur les touches **Sécurité enfant** et **Arrêt** et maintenez les deux touches enfoncées jusqu'à la disparition du symbole  (environ 5 secondes).

Minuterie

La minuterie n'intervient pas sur le démarrage et l'arrêt d'une cuisson. Elle sert à surveiller et à contrôler les temps de cuisson et peut être utilisée indépendamment du four.

- 1 Appuyez sur la touche minuteur. **00** s'affiche et les symboles   et : clignotent.
- 2 Réglez la durée (de 1 minute à 9 heures 59 minutes) à l'aide de la manette de droite.  s'affiche. Les chiffres affichés indiquent des minutes.
- 3 Un triple signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé. Le symbole  clignote. Un signal sonore retentit toutes les 15 secondes pendant 3 minutes. Il suffit d'appuyer sur la touche **minuteur** pour l'arrêter.

La minuterie peut fonctionner en même temps qu'une durée de cuisson déjà programmée. Dans ce cas, le cadran d'affichage indique le temps de la minuterie indépendante.

Programmation de cuisson automatique

Remarque préalable : il est impératif de sélectionner le mode de cuisson et la température avant de régler la durée et éventuellement la fin de cuisson. Un signal sonore retentit en cas d'erreur de programmation.

Réglage de la durée de cuisson : départ immédiat

La durée de cuisson correspond au temps nécessaire pour cuire un mets. Elle commence immédiatement après le réglage ; la cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps est écoulé.

Exemple : il est 11 h 15, durée de cuisson sélectionnée = 45 minutes.

Le four s'arrêtera automatiquement à 12 h 00.

- 1 Sélectionnez le mode et la température de cuisson.
- 2 Appuyez sur la touche durée de cuisson. **00** s'affiche et le symbole **|→|** clignote.
- 3 Son clignotement indique que vous pouvez régler la durée de cuisson (de 1 minute à 9 heures 59) à l'aide de la manette de droite.
Le four fonctionne dès que vous avez réglé la durée de cuisson.
Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
- 4 Pour procéder à des corrections, appuyez à nouveau sur la touche durée de cuisson et modifiez la durée à l'aide de la manette de droite.
- 5 Un triple signal sonore vous avertit de la fin de la cuisson. Votre four n'est plus en fonctionnement. L'heure s'affiche et le symbole du mode de cuisson sélectionné clignote pendant environ 3 minutes au cours desquelles un signal sonore retentit toutes les 15 secondes.
- 6 Les voyants du cadran d'affichage s'éteignent ensuite, automatiquement. Avant cet arrêt automatique, vous avez la possibilité d'appuyer sur la touche **Arrêt**.

Réglages de la durée de cuisson et de l'heure de fin de cuisson en départ différé.

La cuisson débute ultérieurement et se termine automatiquement à l'heure indiquée.

Le programmeur calcule automatiquement l'heure de début de cuisson.

Exemple : Il est 7 h 30, le plat mis au four doit cuire pendant 45 minutes et doit être prêt à 12 h 00.

Durée de cuisson = 45 minutes

Heure de fin de cuisson = 12 h 00.

Le four se mettra en marche automatiquement à 11 h 15 et s'arrêtera automatiquement à 12 h 00 après avoir fonctionné pendant 45 minutes.

- 1 Sélectionnez le mode et, si nécessaire, la température de cuisson si celle qui est pré-réglée ne vous convient pas.
- 2 Appuyez sur la touche durée de cuisson. **00** s'affiche et pendant que le symbole **|→|** clignote,
- 3 Réglez le temps de cuisson à l'aide de la manette de droite (ex : **45**).
- 4 Appuyez ensuite sur la touche **fin de cuisson** et pendant que **→|** clignote,
- 5 Réglez l'heure de **fin de cuisson** à l'aide de la manette de droite (ex : **12:00**).

Après 6 secondes, le rectangle lumineux autour du symbole et l'éclairage du four s'éteignent. Le symbole du mode de cuisson, l'heure et les symboles **|→|** et **→|** restent affichés.

Il suffit d'appuyer sur la touche **durée de cuisson** pour contrôler la durée de cuisson et sur la touche **fin de cuisson** pour contrôler l'heure de fin de cuisson.

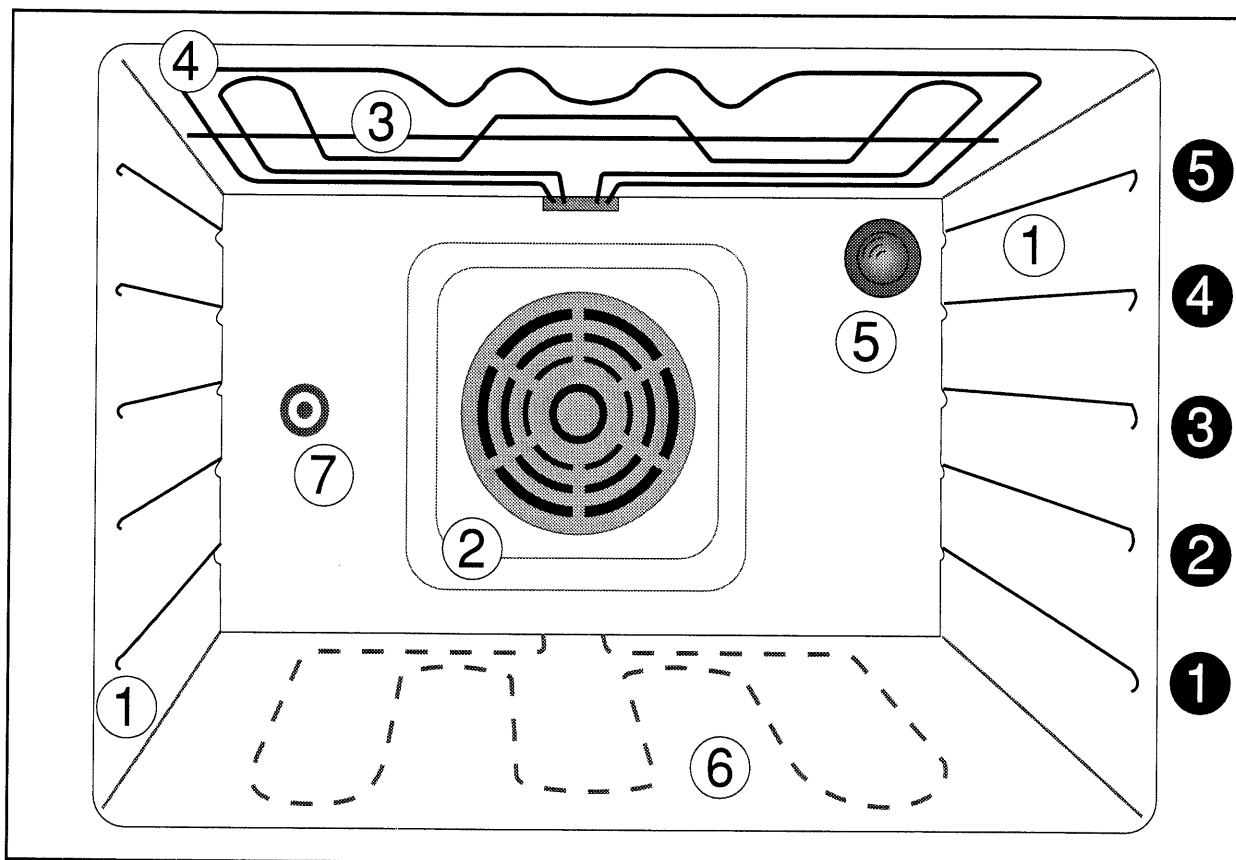
Pour procéder à des modifications, appuyez une nouvelle fois sur la touche **durée de cuisson** ou sur la touche **fin de cuisson** et faites la correction nécessaire avec la manette de droite. Lorsque l'heure de début de cuisson est atteinte, la cuisson démarre. Le symbole **→|** s'éteint. Le temps de cuisson restant et le rectangle lumineux s'affichent.

Un triple signal sonore indique que l'on a atteint l'heure de fin de cuisson. Votre four n'est plus en fonctionnement. L'heure réapparaît et le symbole du mode de cuisson sélectionné clignote.

Pour éteindre l'affichage du four, appuyez sur la touche **Arrêt**.

Tant que le four n'est pas stoppé à l'aide de la touche **Arrêt**, un signal sonore retentit toutes les 15 secondes pendant environ 3 minutes.

L'INTERIEUR DU FOUR



① Gradins

② Turbine de ventilation

③ Gril

④ Élément chauffant supérieur


⑤ Eclairage du four

⑥ Élément chauffant inférieur situé sous la sole

⑦ Entraînement de la broche

① à ⑤ Niveaux de gradins

Les accessoires du four

 En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux.. résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 2 plateaux multi-usages
- 1 tournebroche

La grille support de plat

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


Vous pouvez l'utiliser dans les deux sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus. Il s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

Nous vous recommandons de glisser les plateaux dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (côté turbine de ventilation) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

 Prenez la précaution de centrer vos plats sur les grilles et de centrer les plateaux multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

Le tournebroche

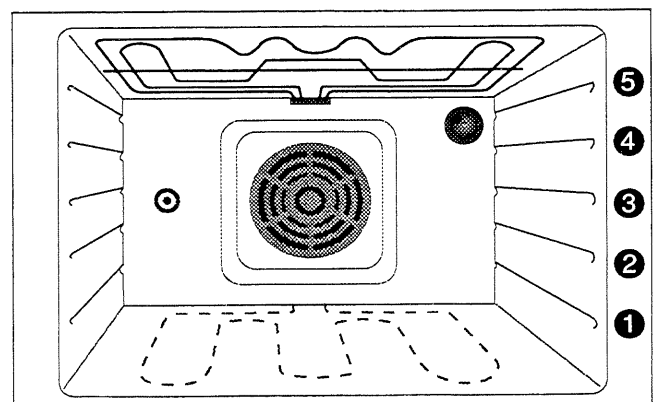
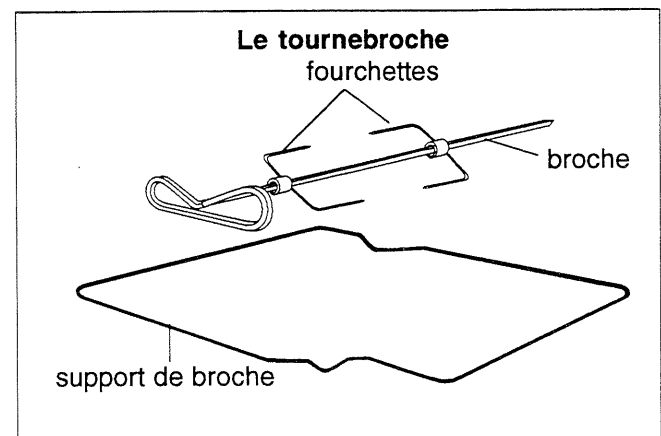
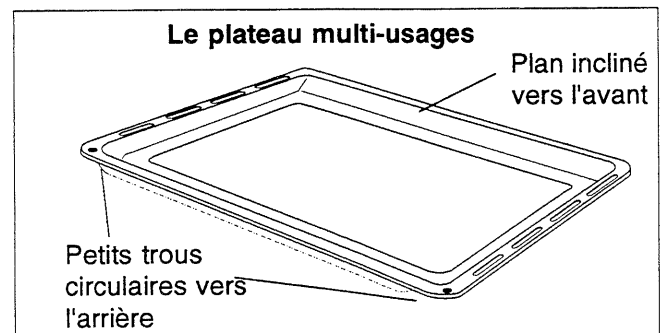
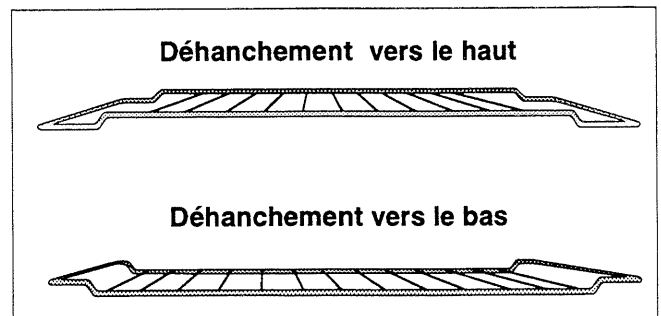
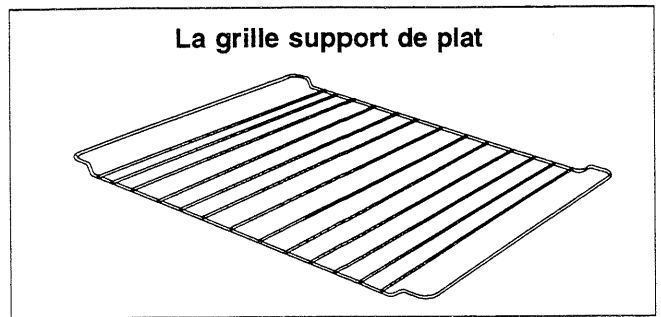
Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

Les gradins

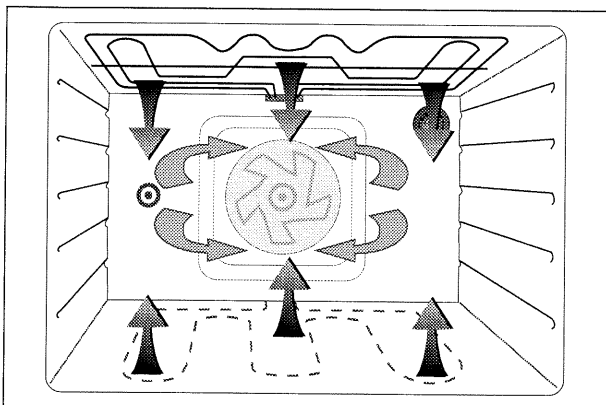
Votre four est équipé de 5 niveaux de gradins. Dans les guides des cuissons, ils sont numérotés de 1 à 5 (en partant du bas vers le haut).

Assurez-vous que les accessoires soient positionnés horizontalement dans le four.



LE CHOIX DES POSITIONS DE CUISSON

La cuisson par chaleur ventilée



La cuisson en chaleur ventilée permet de cuire sur **un ou plusieurs niveaux**. La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogène. La cuisson en chaleur ventilée convient à tous les types de préparations culinaires, même délicates.



Les avantages de la cuisson ventilée

- Le mouvement d'air chaud enveloppe les aliments, la cuisson à coeur se fait plus rapidement.
- Préférez la position cuisson ventilée, chaque fois que vous aurez à cuire des plats tels que : quiche, gratin dauphinois, flammiche, etc... pour une cuisson à coeur réussie.

Cuisson d'un plat congelé

- En cuisson ventilée, vous pourrez enfourner directement vos préparations congelées (plats cuisinés, viandes, volailles) **sans décongélation préalable**. Le préchauffage est inutile dans ce cas. Il suffit de diminuer légèrement la température en début de cuisson.
Pour les plats surgelés du commerce, reportez-vous aux indications de cuisson en four traditionnel figurant sur l'emballage.

Comment procéder ?

- Préchauffez le four pour les préparations qui le nécessitent en plaçant le sélecteur de fonctions sur .
- Pour les préparations ne demandant pas de préchauffage, enfournez à froid et positionnez le sélecteur de fonctions sur .
Consultez le guide des cuissons.

La cuisson par chaleur ventilée sur plusieurs niveaux

Pour bénéficier encore plus des avantages de la cuisson ventilée (économie d'énergie, gain de temps, excellents résultats culinaires), vous pourrez cuire simultanément des préparations identiques, ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie, sans qu'il y ait communication d'odeurs entre les mets.

Cuissons groupées de préparations de même nature

Quels accessoires de four choisir ?

En fonction des aliments à cuire, choisissez les deux grilles ou les deux plateaux multi-usages, en utilisant dans la plupart des cas les gradins ① et ③.


Consultez le guide des cuissons.

Cuissons groupées de préparations différentes

Vous pourrez cuire tout un repas en une seule fournée. Il suffit de suivre ces quelques conseils :

- Choisissez des préparations dont la température de cuisson est voisine.
- Le temps global de cuisson dépend de la cuisson la plus longue.
- L'enfournement et la sortie des différents plats ne s'effectuent pas forcément au même moment, ils sont déterminés par le temps de cuisson propre à chaque plat ou par l'ordre de service.
- Veillez à ne pas ouvrir le four alors qu'une autre préparation pourrait en être gênée (début de cuisson d'un gâteau ou d'un soufflé par exemple).
- Pensez que certaines préparations lèvent en cuisant, assurez-vous que l'intervalle entre les niveaux est suffisant.
- Les viandes et les volailles seront placées de préférence au gradin ① de manière à éviter les projections sur les autres plats.

La cuisson au turbo grill

 La cuisson au turbo grill se fait porte fermée et sous votre surveillance.


Les éléments chauffants supérieurs et la turbine fonctionnent alternativement et il est normal que la turbine ne se mette pas en marche immédiatement.

Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viandes épaisses (côtes de boeuf, morceaux de poulet) ou certains poissons charnus, ainsi que pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à cœur rapidement.

Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage.


Comment procéder ?

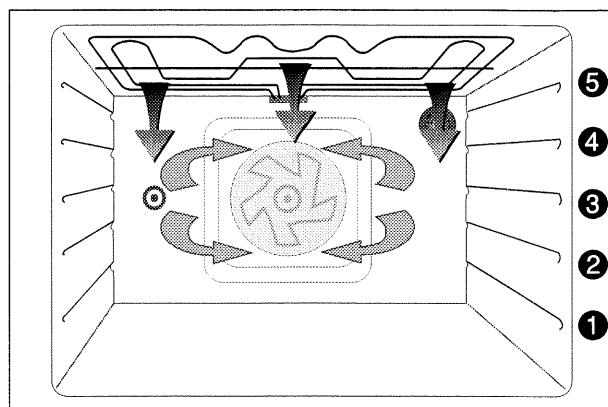
Les grillades

- Préparez la pièce à griller.
- Placez-la directement sur la grille support de plat.
- Appuyez sur la touche **Marche**.
- Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
- Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
- Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins

- Appuyez sur la touche **Marche**.
- Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
- Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
- Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.
- Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le «gratinage» sera rapide.






La cuisson des viandes

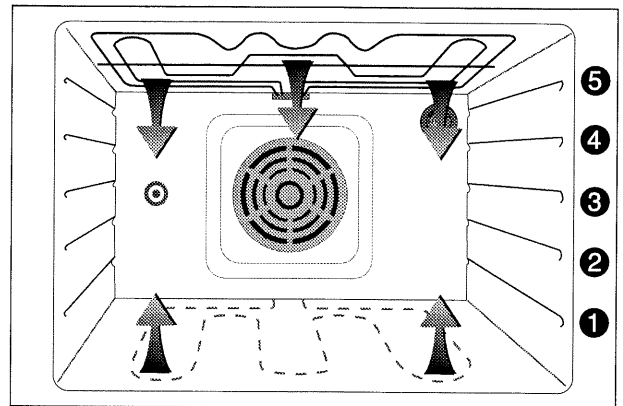
Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.

Votre viande sera dorée et moelleuse ; votre four restera propre plus longtemps.

Comment procéder ?

- 1 Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position  et en réglant la température de cuisson choisie, si nécessaire.
- 2 Enfourez la pièce à rôtir, dès que le symbole  est éteint. Un signal sonore retentit quelques secondes après l'extinction du voyant.
- 3 Placez le sélecteur de fonctions sur la position  réservée à la cuisson des viandes rôties et réglez de nouveau la température de cuisson, si vous le souhaitez.





La cuisson au grill



L'utilisation du grill se fait porte fermée pour économiser de l'énergie, éviter tout dégagement d'odeurs et de fumées et pour ne pas endommager les commandes de l'appareil.


Toutes les cuissons au grill doivent être faites sous votre surveillance.

Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viandes (côtes de porc, saucisses...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).

Utilisez ce mode de cuisson lorsque vos aliments sont **en petites quantités** (voir le guide des cuissons).


Comment procéder ?

Les grillades

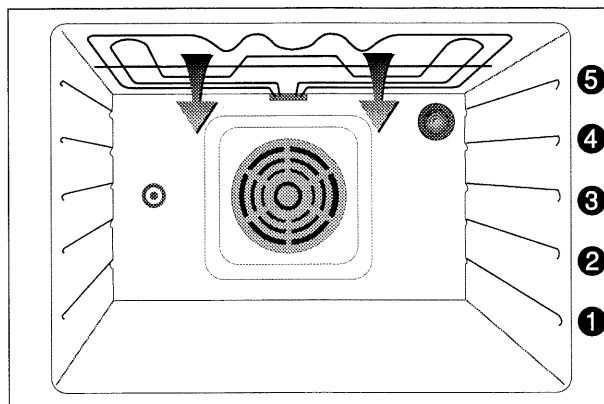
- Préparez la pièce à griller.
- Placez-la directement sur la grille support de plat.
- Appuyez sur la touche **Marche**.
- Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
- Préchauffez environ 3 minutes (le grill doit être rouge).
- Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
- Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non de son poids.


Les gratins

- Appuyez sur la touche **Marche**.
- Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
- Préchauffez environ 3 minutes (le grill doit être rouge).
- Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
- Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.


Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le «gratinage» sera rapide.

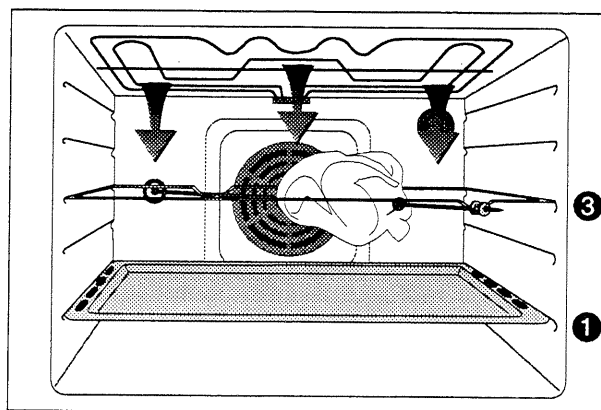
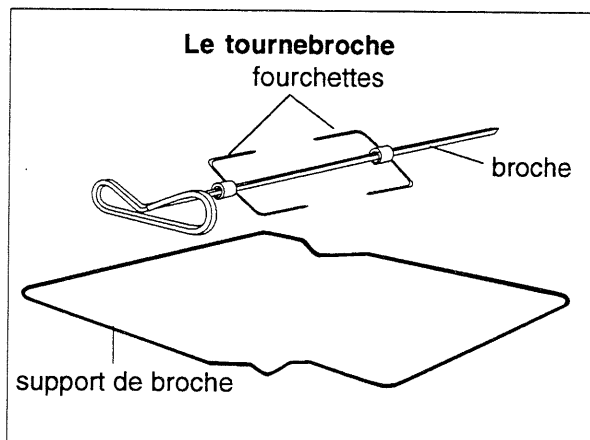
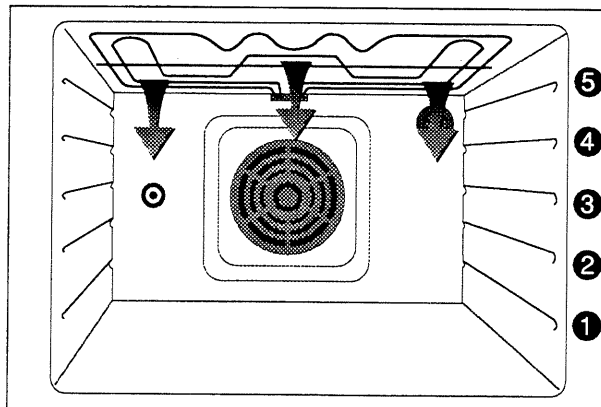


La cuisson au tournebroche


 La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

Comment procéder ?

- Enfillez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
- Enfillez ensuite la deuxième fourchette.
- Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
- Mettez le sélecteur de fonctions sur la position  et réglez la température, si nécessaire.
- Lorsque le gril est rouge (environ 3 minutes), posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
- Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
- Vérifiez que la broche tourne.
- Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
- Fermez la porte du four.
- Avant de sortir la pièce rôtie, appuyez sur la touche **Arrêt**.
- Tirez doucement et sortez simultanément du four : le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.



La cuisson au maxi grill

 **L'utilisation du grill se fait porte fermée** pour économiser de l'énergie, éviter tout dégagement d'odeurs et de fumées et pour ne pas endommager les commandes de l'appareil.


Toutes les cuissons au grill doivent être faites sous votre surveillance.

Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viandes (côtes de porc, saucisses...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).

Utilisez ce mode de cuisson lorsque vos aliments sont **en quantité importante** (voir le guide des cuissons).


Comment procéder ?

Les grillades

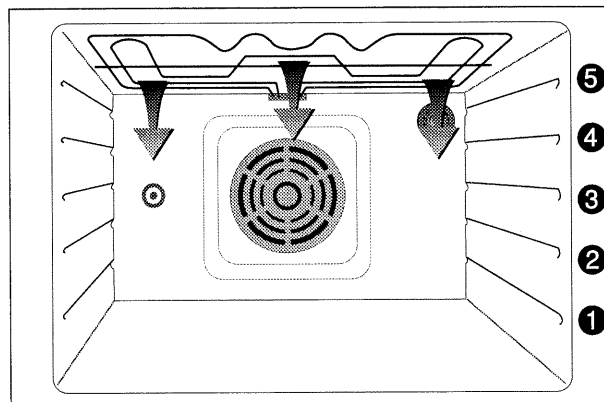
- Préparez la pièce à griller.
- Placez-la directement sur la grille support de plat.
- Appuyez sur la touche **Marche**.
- Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
- Préchauffez environ 3 minutes (le grill doit être rouge).
- Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
- Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non de son poids.

Les gratins

- Appuyez sur la touche **Marche**.
- Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
- Préchauffez environ 3 minutes (le grill doit être rouge).
- Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
- Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le «gratinage» sera rapide.





La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

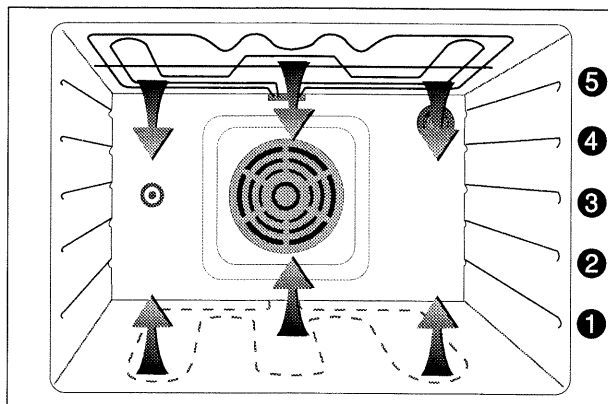
Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

- 1) Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et en réglant la température choisie pour la cuisson, si nécessaire.
- 2) Enfourez votre plat dès que le symbole  est éteint. Un signal sonore retentit quelques secondes après l'extinction de ce voyant.

La décongélation et/ou le réchauffage

La position cuisson traditionnelle convient également à la décongélation et/ou au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Dans ce cas, enfourez la préparation directement dans le four sans préchauffage.





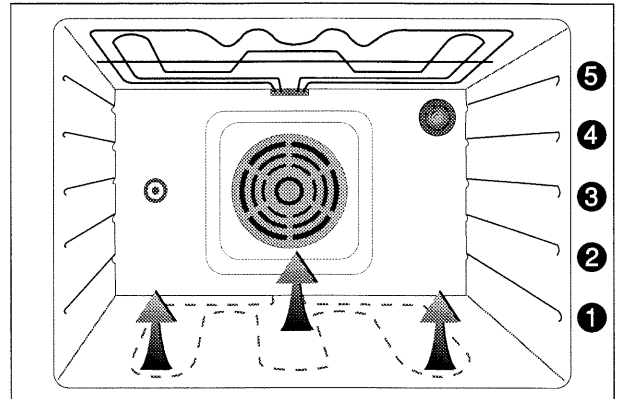
La cuisson par l'élément chauffant inférieur

Cette position convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et quiches lorraines.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

- 1) Préchauffez le four en plaçant le sélecteur sur la position de cuisson  et en réglant la température choisie pour la cuisson, si nécessaire.
- 2) Enfournez votre plat dès que le symbole  est éteint. Un signal sonore retentit quelques secondes après l'extinction de ce voyant.



CONSEILS CULINAIRES POUR REUSSIR VOS PREPARATIONS

Choix des récipients

L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.



Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.

Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

i Conseils pratiques

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille ; ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**
- Piquez la peau des volailles ou des saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Pour les cuissons de viandes et les cuissons sur deux niveaux qui nécessitent un préchauffage, n'utilisez pas votre programmateur en départ différé.
- Pour que vos viandes soient moelleuses, retournez-les à mi-cuisson et ajoutez un peu d'eau chaude dans le plat, vous obtiendrez ainsi une sauce savoureuse et vous réduirez les projections sur les parois de votre four.
- Ne dépassez pas les températures préconisées dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie

- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four et, quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux, 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

GUIDES DES CUISSONS































Tableau de correspondances approximatives : Repères du thermostat/ Températures

1 50/60°C	3 140°C	5 180°C	7 220°C	9 260°C
2 90/110°C	4 160°C	6 200°C	8 240°C	10 270/280°C
















Préparations	Sélecteur		Nombre de niveaux	Niveaux de cuisson (gradin)	Grille support	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
	Préchauffage	Cuisson						
ENTREES								
Croûtes feuilletées			1	3	-	230	16 - 20	Plateau multi-usages, papier sulfurisé
			2	2 et 4	-	200	15 - 20	Plateau multi-usages, papier sulfurisé
Pâté en terrine			1	2	-	200	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			1	3		220	18 - 22	Grille support et tourtière
			2	1 et 3		190	15 - 18	Grilles support et tourtières
Quiche lorraine			1	1		230	35 - 40	Grille support et tourtière
			2	1 et 3		180	40 - 45	Grilles support et tourtières
Soufflé au fromage			1	2		200	35 - 40	Grille support, moule à soufflé
LEGUMES								
Gratin dauphinois			1	2		200	55 - 60	Grille support et plat en verre à feu
Lasagnes			1	2		200	55 - 60	Grille support et plat en verre à feu
Tomates farcies			1	2		220	50 - 55	Grille support et plat en verre à feu
POISSONS								
Poissons entiers			1	2		180	30 - 35	Grille support et plat en terre à feu
Poissons en filets			1	2		180	15 - 20	Grille support et plat en terre à feu
VIANDES								
Gigot d'agneau			1	2		230	50 - 55	Grille support et plat en terre à feu
Rôti de boeuf, 1 Kg			1	2		230	35 - 40	Grille support et plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 Kg			1	2		210	75 - 80	Grille support et plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 Kg			1	2		200	60 - 70	Grille support et plat en terre à feu
Volaille 1,3 Kg			1	2		220	60 - 65	Grille support et plat en terre à feu
PATISSERIES								
Biscuit de Savoie			1	3		160 - 175	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			1	3	-	180 - 190	15 - 20	Plateau multi-usages
			1	1		180 - 190	20 - 25	Grille support et moule à brioche
			1	3	-	170 - 180	10 - 15	Plateau multi-usages
			2	1 et 4	-	160 - 170	15 - 20	Plateaux multi-usages
Cake aux raisins			1	2		170 - 180	50 - 60	Grille support
			2	1 et 3		150 - 160	50 - 60	Grilles support
Génoise			1	3		160 - 170	35 - 40	Grille support
Kouglof			1	2		180 - 190	35 - 40	Grille support et moule en terre cuite
Meringues			1	3	-	90 - 100	90 - 120	Plateau multi-usages
			2	2 et 4	-	80 - 90	90 - 120	Plateaux multi-usages
Pâte à choux			1	4	-	200	35 - 40	Plateau multi-usages
			2	2 et 4	-	190	35 - 40	Plateaux multi-usages
Quatre-quarts			1	3		170	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			1	3	-	160	15 - 18	Plateau multi-usages, papier sulfurisé
			2	3 et 4	-	150	16 - 18	Plateau multi-usages, papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			1	3		210	40 - 45	Grille support et tourtière
			2	1 et 3		180	30 - 35	Grilles support et tourtières
Tarte aux fruits (pâte levée)			1	3		180	30 - 35	Grille support et tourtière
			2	1 et 3		170	20 - 25	Grilles support et tourtières



Guide des cuissons au tournebroche, grill, maxi grill et turbo grill

Toutes les cuissons au grill doivent être faites, porte fermée, et sous votre surveillance.

Préparations	Sélecteur		Nombre de niveaux	Niveaux de cuisson (gradin)	Grille support	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
	Préchauffage	Cuisson						
GRILLADES 3 minutes de préchauffage								
Poulet au tournebroche			1	3	-	250	60 - 70	Support broche et plateau multi-usages
Côtes de porc (4)			1	5		250	10 - 15	Grille support et plateau multi-usages
Côtes de porc (6)			1	5		250	10 - 20	Grille support et plateau multi-usages
Saucisses - merguez (1 à 6)			1	5		250	8-12 par face	Grille support et plateau multi-usages
Saucisses - merguez (7 à 12)			1	5		250	8-12 par face	Grille support et plateau multi-usages
Poissons			1	5		250	4 - 7 par face	Grille support et plateau multi-usages
Cuisses de poulet (1 à 4)			1	4		250	10 - 22	Grille support et plateau multi-usages
Cuisses de poulet (5 à 6)			1	4		250	15 - 21	Grille support et plateau multi-usages
Côte de boeuf			1	4		250	35 - 40	Grille support et plateau multi-usages
TURBO GRIL								
Gratin de pommes de terre			1	3		200	20 - 25	Grille support et plat en terre à feu
Gnocchi à la romaine			1	3		200	20 - 25	Grille support et plat en terre à feu

Guide des cuissons par l'élément chauffant inférieur



Quiche lorraine			1	3		220	35 - 40	Grille support et tourtière
Pizza			1	3		220	15 - 20	Grille support et tourtière
Flan (pâte brisée)			1	2		220	40 - 45	Grille support et tourtière
Flan aux fruits frais (pâte brisée)			1	2		220	40 - 45	Grille support et tourtière
Flan (pâte feuilletée)			1	3		210	40 - 45	Grille support et tourtière


Position de la grille support  déhanchement vers le haut
 déhanchement vers le bas

Le préchauffage du four est nécessaire pour l'utilisation des positions suivantes :

Cuissons position  mode de préchauffage  6 minutes 30 environ pour atteindre 150°C
 9 minutes environ pour atteindre 200°C


Cuissons position  mode de préchauffage  7 minutes 30 environ pour atteindre 200°C

Cuissons position  mode de préchauffage  7 minutes environ pour atteindre 150°C
 10 minutes 30 environ pour atteindre 200°C

Cuissons position  mode de préchauffage  10 minutes environ pour atteindre 200°C

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie, peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

NETTOYAGE

 La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.


Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes, ...). Les fumées sont filtrées par un catalyseur.

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte.

Le symbole  indique que la porte est verrouillée.

La porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). Il faut appuyer sur la touche marche et attendre que le four refroidisse pour que la porte se déverrouille.

Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation continue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle de nettoyage s'effectue uniquement sous le contrôle du bandeau de commandes électroniques.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

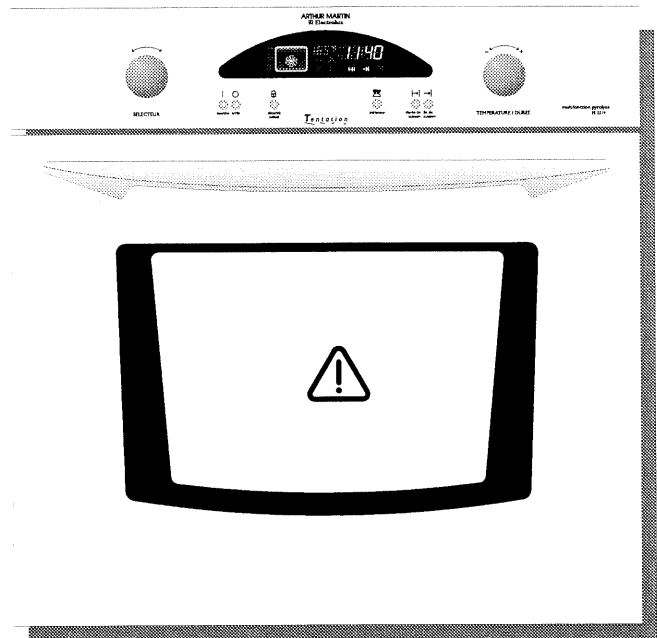
Pour une meilleure visibilité pendant le nettoyage de votre four, appuyez sur la touche marche (l'éclairage de four s'allume).

En cas de débordement sur la partie inférieure, mouillez et laissez détrempé mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs, qui risqueraient de rayer et d'endommager les revêtements (émail, vernis, laque).







Entretien périodique

Après un cycle de nettoyage pyrolytique, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson afin de bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le cycle de nettoyage immobilise votre appareil pendant 2h30 environ.












Programmation du cycle de nettoyage pyrolyse (départ immédiat)

- 1 Retirez tous les accessoires du four (grille, tournebroche, plateau multi-usages), ils supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
- 2 Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
- 3 Fermez la porte.
- 4 Appuyez sur la touche **Marche**.
- 5 Tournez le sélecteur de fonctions dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur **PYr** (1:30,  et  clignotent).
- 6 Tournez la manette de droite d'un cran, dans le sens (ou sens inverse) des aiguilles d'une montre, pour confirmer le nettoyage pyrolyse : 1 heure 30 est programmé par défaut.
Si cette opération n'est pas effectuée dans les six secondes, votre four s'arrête automatiquement.
- 7 Vous avez la possibilité d'augmenter la durée (four très sale) en tournant la manette de droite jusqu'au temps désiré (maximum 3 heures).
- 8 Le symbole  clignote vous indiquant que la porte se verrouille.
- 9  et  restent allumés durant le temps du cycle de nettoyage.
- 10 Le temps est écoulé : le four s'éteint automatiquement.
Lorsque le four est suffisamment refroidi, la porte se déverrouille et les symboles  et **PYr** s'éteignent.

Programmation du cycle de nettoyage pyrolyse (départ différé)

Procédez comme ci-contre, de 1 à 8.

- 9 Lorsque le symbole  ne clignote plus, appuyez sur la touche **Fin de cuisson** ( s'affiche) et tournez la manette de droite pour afficher l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage pyrolyse s'arrête.
- 10  et  et  restent allumés durant le temps du "différé" Le rectangle lumineux est éteint.
- 11 Le nettoyage commence :
 s'éteint, le rectangle,  et  restent allumés.
- 12 Le temps est écoulé : le four s'éteint automatiquement.
Lorsque le four est suffisamment refroidi, la porte se déverrouille et les symboles  et **PYr** s'éteignent.

**En cas d'interruption du nettoyage pyrolyse :
par coupure de courant
ou volontaire (appui sur touche arrêt)**

Pour obtenir le déverrouillage de la porte, il faut que le four soit suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur la touche **Marche**.

Les commandes et la porte de four

Après chaque utilisation, passez une éponge humide, bien essorée, en évitant tout écoulement dans les orifices. Rincez et séchez.

Les accessoires

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et de les essuyer.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

⚠ Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que le four soit à l'arrêt et débranché. Assurez-vous aussi que l'intérieur de l'appareil soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230 / 240 V) est une **ampoule spéciale «chaleur»** résistant à une température de 300°C. Elle vous sera fournie sur demande par le Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur.

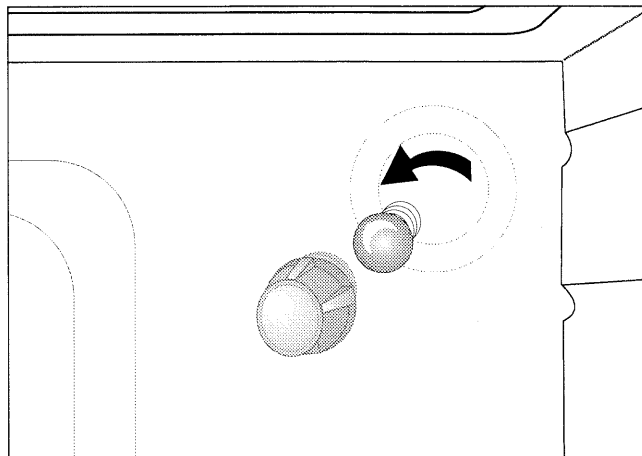
Pour avoir accès :

☞ Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

☞ Dévissez l'ampoule.


☞ Remplacez l'ampoule.

☞ Resserrez bien le capuchon en verre.



EN CAS D'ANOMALIE, QUE FAIRE ?

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre four **avant** d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

 Si votre four présente une quelconque anomalie, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

ANOMALIES	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est débranché. Il y a une coupure d'électricité. Une durée ou une fin de cuisson a été programmée. La sécurité enfant enclenchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Rebranchez l'appareil. Vérifiez l'état de l'alimentation du four et de la prise de courant. Annulez la programmation. Annulez la sécurité enfant.
<ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants. 	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de préchauffage est insuffisant. La température de préchauffage est trop basse ou trop élevée. Le niveau de la grille n'est pas adapté. Le récipient est mal adapté. Le temps de cuisson n'est pas adapté. Le mode de cuisson et la température ne sont pas adaptés. Le plateau multi-usages ou votre plat ne sont pas centrés dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultez les guides des cuissons. Centrez le plateau multi-usages ou votre plat dans le four.
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est sale. La préparation déborde. La préparation (viande) projette énormément. Position incorrecte du sélecteur. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédez au nettoyage de votre four en fin de cuisson (voir chapitre nettoyage). Utilisez un récipient plus grand. Réduisez la température. Consultez le guide des cuissons.
<ul style="list-style-type: none"> Le bandeau de commandes électroniques affiche "12.00" 	<ul style="list-style-type: none"> Il y a eu une coupure d'électricité. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédez à la remise à l'heure.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez alors le Service Après-Vente.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Spécifications techniques

Type du four	Voir plaque signalétique
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Fusible de protection pour le four	16 Ampères

Le four

Four	Electrique
Puissance électrique maximum	3400 W
Puissance du four	2400 W
Gril	Electrique
Puissance en position maxi gril	2900 W
Eclairage de four	25 W
Nettoyage du four	Pyrolytique

Dimensions d'encastrement du four

Hauteur	580 mm
Largeur	540 mm
Profondeur	546 mm

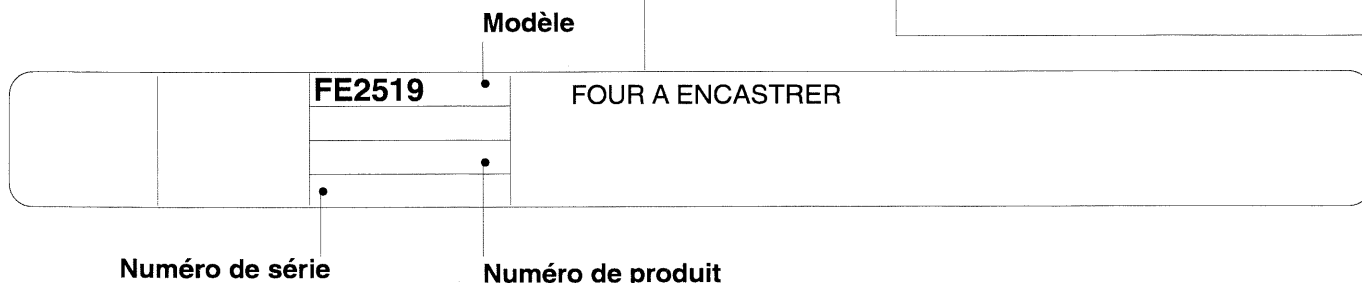
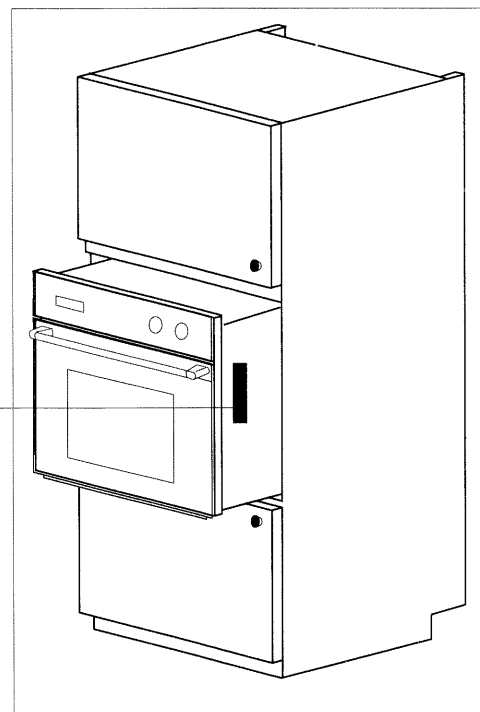
Poids net	38 kg
Volume utile	51 l

La plaque signalétique

AVANT L'INSTALLATION, reportez les informations de la plaque signalétique sur le schéma ci-dessous. La plaquette est visible sur le côté droit du four.

Ces informations vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente (modèle, numéro de série et numéro de produit).

PLAQUE
SIGNALETIQUE



Le marquage **CE** correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage **CE** 93/68 et basse tension 73/23.

Mise en place de l'appareil

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

Précautions d'encastrement :

En ce qui concerne la protection contre la surchauffe des zones environnantes, cet appareil est de **type Y**. Le meuble d'encastrement peut être installé de la manière suivante :

- la paroi arrière et un côté adjacent peuvent être plus hauts que le meuble d'encastrement,
- de l'autre côté, le meuble éventuel ne doit pas avoir une hauteur supérieure au meuble d'encastrement du four.


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

Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des 2 vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

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

Important : Pour le bon fonctionnement de ce four, il est nécessaire de toujours l'utiliser dans un meuble fermé à l'arrière.

Raccordement électrique

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

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

Capacité du fusible : 16 ampères

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

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

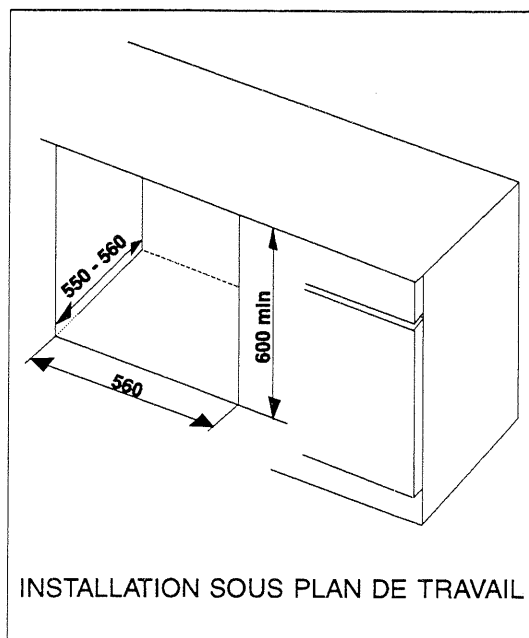
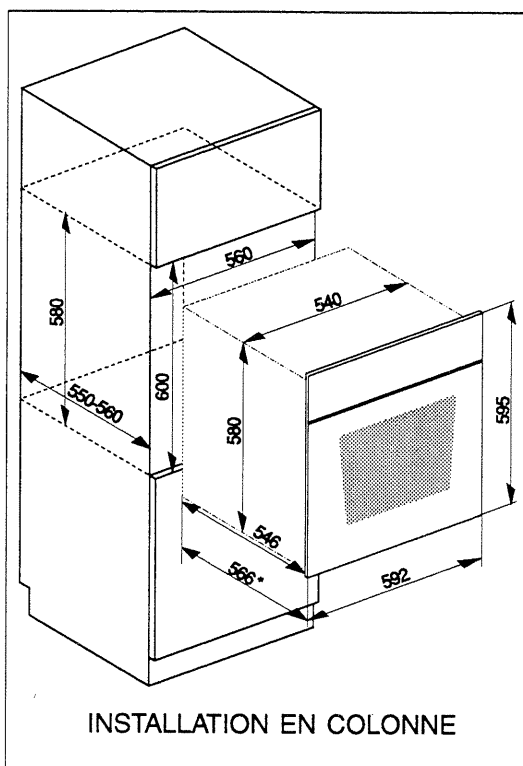
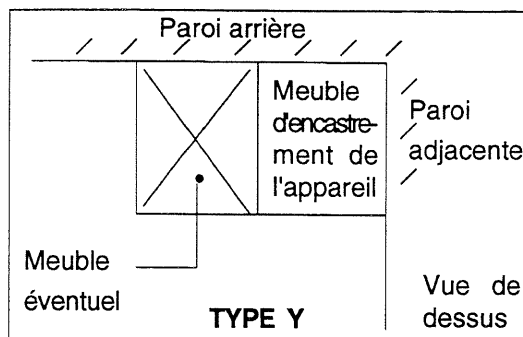
- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type HO5VV-F d'une section minimum de 3 x 1,5 mm².

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

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



CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre "Réserves".

Conditions d'application :

Pour une application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'oeuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- Si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

SERVICE APRES-VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil.



© Service Conseil Consommateurs - BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX - ☎ 03 44 62 22 22

UFAM
43, avenue Félix Louat - BP 50142
60307 SENLIS
☎ 03 44 62 22 22
SA au capital de 450 000 000 F
RCS Senlis B 552 042 285

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



3615 AMEL