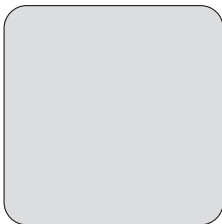
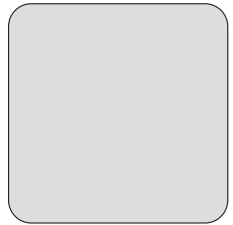
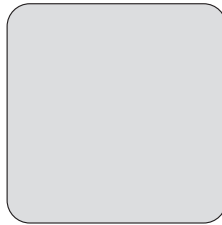
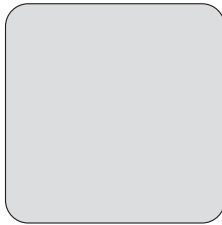
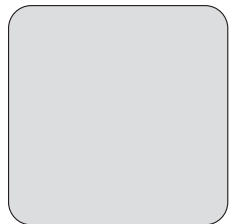
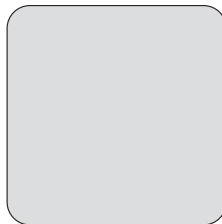


Notice
d'utilisation



Four



Sommaire

| | | | |
|-------------------------------|---|---|----|
| Consignes de sécurité | 2 | Conseils utiles | 8 |
| Description de l'appareil | 5 | Entretien et nettoyage | 12 |
| Avant la première utilisation | 5 | En cas d'anomalie de fonctionnement | 14 |
| Utilisation quotidienne | 6 | Installation | 15 |
| Fonctions de l'horloge | 7 | En matière de protection de l'environnement | 17 |
| Fonctions supplémentaires | 8 | | |

Sous réserve de modifications.



Consignes de sécurité

Lisez attentivement cette notice avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour le respect de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre.

Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant le fonctionnement de l'appareil, car il devient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (verrouillage de commande), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes de sécurité

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Faites appel à votre service après vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil avant la première utilisation. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, règles de sécurité des appareils électriques ou à gaz, etc.).
- Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. Cet appareil est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Les dispositifs d'isolement appropriés comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les éléments dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre meuble de cuisine sont appropriées.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre alimentation électrique.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une rallonge, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.

- Après installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si présente).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil n'est destiné qu'à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- En cours d'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure de la peau.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas les performances de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne placez jamais d'objets directement sur la sole de l'appareil et ne la recouvrez pas de papier aluminium.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.

- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez un plateau de cuisson profond pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. La surface résistante à la chaleur du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Lorsque les panneaux de verre de la porte sont endommagés, ils perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (si présent).

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

Éclairage du four

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers afin de remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

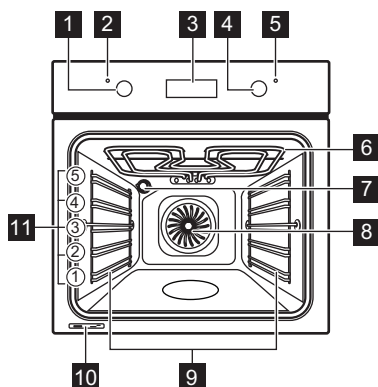
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil doit uniquement être effectuée par un professionnel qualifié. Faites appel à votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
 - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Mettez au rebut le dispositif de verrouillage de porte. Cela évitera que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble




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

- 4 Manette du thermostat
- 5 Voyant du thermostat
- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Ventilation
- 9 Support de gradin amovible
- 10 Plaque signalétique
- 11 Position des grilles

Accessoires du four

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Grands gril / lèche-frite**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèche-frite pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation


 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

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

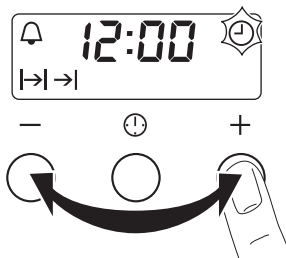
Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure



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

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

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





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

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

Préchauffage


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

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

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

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

Utilisation quotidienne








 **Avvertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.

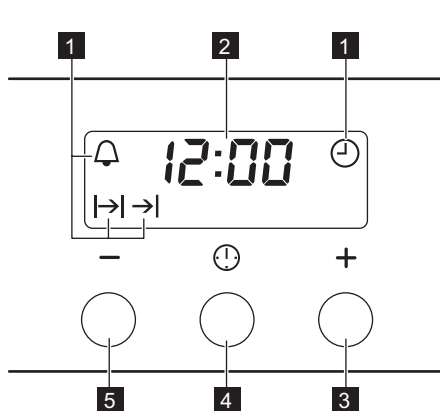
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

| Fonction du four | | Utilisation |
|--|------------------------------------|---|
|  | Position Arrêt | L'appareil est éteint. |
|  | Cuisson traditionnelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps. |
|  | Chaleur tournante | Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent. |
|  | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. |
|  | Gril rapide | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne. |
|  | Fonction Pizza | Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Le gril et l'élément chauffant inférieur fournissent la chaleur pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud pour cuire la garniture des pizzas ou des tartes. |
|  | Élément chauffant inférieur (sole) | Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne. |

Fonctions de l'horloge

Programmateur électronique



- 1 Indicateurs de fonction
- 2 Affichage de l'heure
- 3 Touche +
- 4 Touche de sélection
- 5 Touche -

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

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

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour la Durée I->I et la Fin ->I, définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la minuterie 🔔.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.



3. Appuyez sur + ou - pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. À la fin du temps réglé, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

- i** Avec les fonctions Durée I->I et Fin ->I, l'appareil s'éteint automatiquement.
4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

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

Annulation des fonctions de l'horloge

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

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

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

Thermostat de sécurité

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

Conseils utiles

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

Pâtisseries

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

2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

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.

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

Cuisson de la viande et du poisson

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

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de référence pour rôtir et cuire

GÂTEAUX

| TYPE DE PLAT | Cuisson traditionnelle | | Chaleur tournante | | Temps de cuisson [min] | Notes |
|--|------------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|---|
| | Position de la grille | Temp. [°C] | Position de la grille | Temp. [°C] | | |
| Pâtes à gâteaux | 2 | 170 | 3 | 160 | 45-60 | Dans un moule à gâteau |
| Pâte sablée | 2 | 170 | 3 | 160 | 20-30 | Dans un moule à gâteau |
| Gâteau au fromage | 1 | 170 | 1 | 160 | 70-80 | Dans un moule à gâteau de 26 cm sur une grille métallique |
| Tarte aux pommes | 2 | 170 | 2 (gauche et droit) | 160 | 80-100 | Dans un moule à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾ |
| Strudel | 3 | 175 | 2 | 150 | 60-80 | Sur un plateau multi-usages |
| Tarte à la confiture | 2 | 170 | 2 (gauche et droit) | 165 | 30-40 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Génoise/Gâteau Savoie | 2 | 170 | 2 | 160 | 50-60 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Gâteau de Noël/gâteau riche aux fruits | 2 | 170 | 2 | 150 | 90-120 | Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾ |
| Gâteau aux prunes | 1 | 175 | 2 | 160 | 50-60 | Dans un moule à pain ¹⁾ |
| Petits gâteaux - sur un seul niveau | 3 | 170 | 3 | 140-150 | 20-30 | Sur un plateau multi-usages |
| Petits gâteaux - sur deux niveaux | - | - | 2 et 4 | 140-150 | 25-35 | Sur un plateau multi-usages |
| Biscuits/bandes de pâte - sur un seul niveau | 3 | 140 | 3 | 140-150 | 30-35 | Sur un plateau multi-usages |
| Biscuits/bandes de pâte - sur deux niveaux | - | - | 2 et 4 | 140-150 | 35-40 | Sur un plateau multi-usages |
| Meringues | 3 | 120 | 3 | 120 | 80-100 | Sur un plateau multi-usages |
| Petits pains | 3 | 190 | 3 | 180 | 15-20 | Sur un plateau multi-usages ¹⁾ |
| Éclairs | 3 | 190 | 3 | 170 | 25-35 | Sur un plateau multi-usages |

| TYPE DE PLAT | Cuisson traditionnelle | | Chaleur tournante | | Temps de cuisson [min] | Notes |
|-------------------------|------------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|---|
| | Position de la grille | Temp. [°C] | Position de la grille | Temp. [°C] | | |
| Tartelettes | 2 | 180 | 2 | 170 | 45-70 | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Gâteau riche aux fruits | 1 | 160 | 2 | 150 | 110-120 | Dans un moule à gâteau de 24 cm |
| Gâteau à étages | 1 | 170 | 1 (gauche et droit) | 160 | 50-60 | Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾ |

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

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

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

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

1) Préchauffez pendant 10 minutes.


VIANDE

| TYPE DE PLAT | Cuisson traditionnelle | | Chaleur tournante | | Temps de cuisson [min] | Notes |
|----------------------------|------------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|---------------------------|
| | Position de la grille | Temp. [°C] | Position de la grille | Temp. [°C] | | |
| Bœuf | 2 | 200 | 2 | 190 | 50-70 | Sur une grille métallique |
| Porc | 2 | 180 | 2 | 180 | 90-120 | Sur une grille métallique |
| Veau | 2 | 190 | 2 | 175 | 90-120 | Sur une grille métallique |
| Rôti de bœuf, saignant | 2 | 210 | 2 | 200 | 50-60 | Sur une grille métallique |
| Rôti de bœuf, cuit à point | 2 | 210 | 2 | 200 | 60-70 | Sur une grille métallique |
| Rôti de bœuf, bien cuit | 2 | 210 | 2 | 200 | 70-75 | Sur une grille métallique |
| Épaule de porc | 2 | 180 | 2 | 170 | 120-150 | Avec couenne |
| Jarret de porc | 2 | 180 | 2 | 160 | 100-120 | Deux pièces |
| Agneau | 2 | 190 | 2 | 175 | 110-130 | Gigot |
| Poulet | 2 | 220 | 2 | 200 | 70-85 | Entier |
| Dinde | 2 | 180 | 2 | 160 | 210-240 | Entière |
| Canard | 2 | 175 | 2 | 220 | 120-150 | Entier |
| Oie | 2 | 175 | 1 | 160 | 150-200 | Entière |
| Lapin | 2 | 190 | 2 | 175 | 60-80 | En morceaux |
| Lièvre | 2 | 190 | 2 | 175 | 150-200 | En morceaux |
| Faisan | 2 | 190 | 2 | 175 | 90-120 | Entier |

POISSON

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

Gril


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

| TYPE DE PLAT | Quantité | | Gril | | Temps de cuisson [min] | |
|------------------------|----------|------|-----------------------|------------|------------------------|---------|
| | Morceaux | [g] | Position de la grille | Temp. [°C] | 1re face | 2e face |
| Filet de bœuf | 4 | 800 | 4 | max. | 12-15 | 12-14 |
| Steaks de bœuf | 4 | 600 | 4 | max. | 10-12 | 6-8 |
| Saucisses | 8 | - | 4 | max. | 12-15 | 10-12 |
| Côtelettes de porc | 4 | 600 | 4 | max. | 12-16 | 12-14 |
| Poulet (coupé en deux) | 2 | 1000 | 4 | max. | 30-35 | 25-30 |
| Brochettes | 4 | - | 4 | max. | 10-15 | 10-12 |
| Escalope de poulet | 4 | 400 | 4 | max. | 12-15 | 12-14 |
| Steak haché | 6 | 600 | 4 | max. | 20-30 | - |
| Filets de poisson | 4 | 400 | 4 | max. | 12-14 | 10-12 |
| Sandwiches toastés | 4-6 | - | 4 | max. | 5-7 | - |
| Toasts | 4-6 | - | 4 | max. | 2-4 | 2-3 |

Entretien et nettoyage

 **Attention** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

 **Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :**

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.


N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

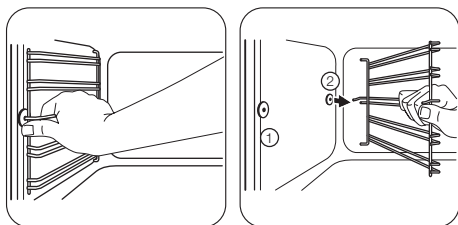
- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la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

Supports de gradin amovibles et panneaux catalytiques

Pour nettoyer le four, retirez les supports de gradin et les panneaux catalytiques.

 **Attention** Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de gradin. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four et peuvent tomber lors du retrait des supports de gradin.

⚠ Avertissement Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure.



❶ Écartez l'avant du support de gradin de la paroi latérale.

Maintenez l'arrière du support de gradin et le panneau catalytique en place de l'autre main.

❷ Écartez l'arrière du support de gradin de la paroi latérale et retirez-le.

Remontage des supports de gradin


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

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

Parois catalytiques

Les parois recouvertes d'émail catalytique sont auto-nettoyantes. Cette matière absorbe les graisses qui s'accumulent sur les parois lors du fonctionnement du four.

Pour faciliter le processus d'auto-nettoyage :

1. Allumez l'éclairage du four.
2. Retirez les accessoires de l'appareil.
3. Nettoyez la sole du four à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis faites-la sécher.
4. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
5. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure, à vide.
6. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

⚠ Avertissement N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface

catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.

i La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.

Éclairage du four

⚠ Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

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

i Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

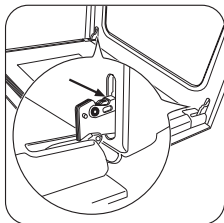
Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

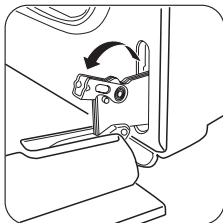
Nettoyage de la porte du four

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

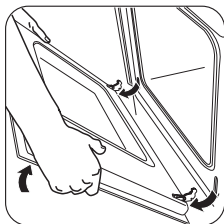
i Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



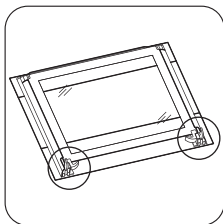
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



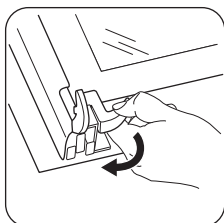
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



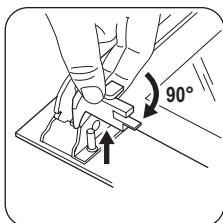
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



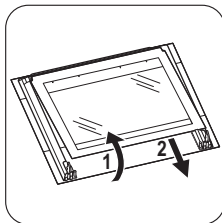
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



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



6 Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.



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

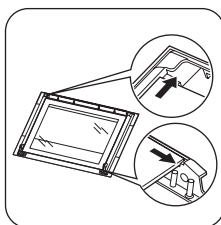
Lavez le panneau de verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Réinstallation de la porte et du panneau de verre

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

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

! **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

| Problème | Cause probable | Solution |
|-------------------------|------------------------|------------------------------|
| Le four ne chauffe pas. | L'appareil est éteint. | Mettez l'appareil en marche. |

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

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

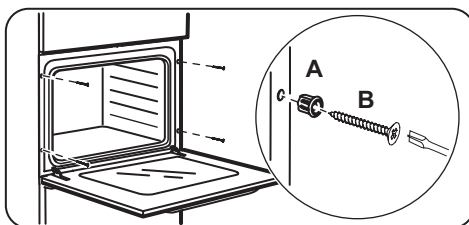
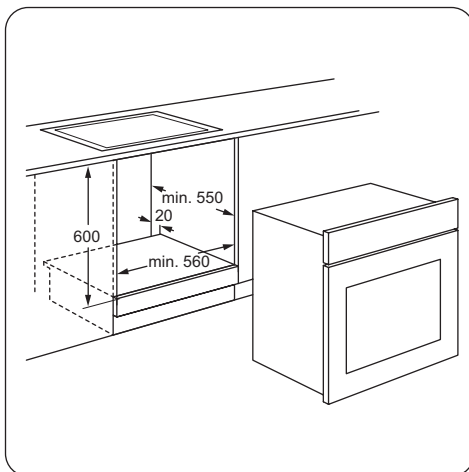
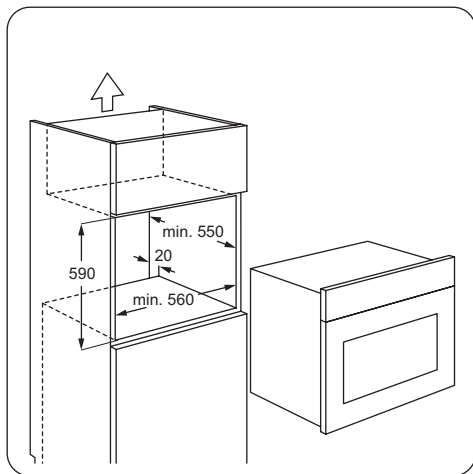
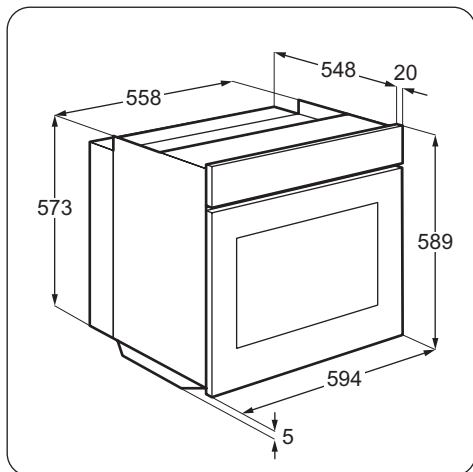
Modèle (MOD.)
 Numéro du produit (PNC)
 Numéro de série (S.N.)

Installation



Avertissement Reportez-vous au chapitre
 « Consignes de sécurité ».

Encastrement



Installation électrique

! **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié

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

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

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

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


| Puissance totale | Section du câble |
|------------------|--------------------------|
| maximum 1 380 W | 3 x 0,75 mm ² |
| maximum 2 300 W | 3 x 1 mm ² |

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

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



En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



www.electrolux.com/shop

