FAURE

Notice d'utilisation

Four

FOA35801

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Fonctions de l'horloge _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Fonctions supplémentaires _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Conseils utiles _ 8
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 17
Installation _ 18
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ 19

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 veniez 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, écartez-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 résistant 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

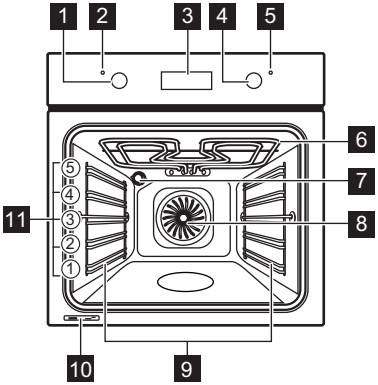
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil doit uniquement être effectuée par un professionnel qualifié. Faites appel à votre service après vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

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 / lèchefrite**
  Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèchefrite pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation

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

Premier nettoyage

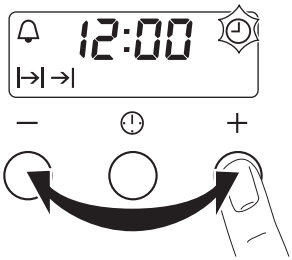
- Retirez tous les accessoires et les supports de gradins amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

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

Réglage de l'heure

ℹ 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.

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

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. 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

Avertissement 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.

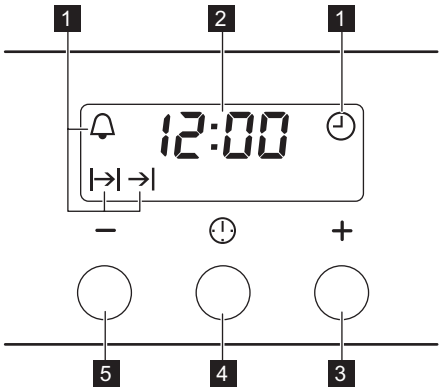
Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Éclairage	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Élément chauffant supérieur (voûte)	Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Turbo Gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	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.

Fonction du four		Utilisation
	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 cuir la garniture des pizzas ou des tartes.

Fonctions de l'horloge

Programmateur électronique



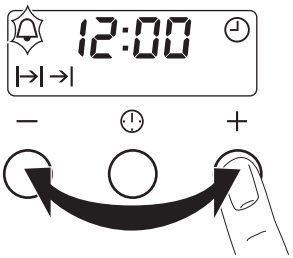
1 Indicateurs de fonction
2 Affichage de l'heure
3 Touche **+**
4 Touche de sélection
5 Touche **-**

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.

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'in-

dicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

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

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 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.

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.
- 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 lèchefrite 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 lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite 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 (2 et 4)	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80-100	Dans 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	160	2	150	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50-60	Dans un moule à pain [1)]
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	140-150	20-30	Sur un plateau multi-usages
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	25-35	Sur un plateau multi-usages
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	30-45	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

TYPE DE PLAT	Cuisson tradition-nelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Posi-tion de la grille	Temp. [°C]		
Biscuits/bandes de pâte - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	35-45	Sur un plateau multi-usages
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80-100	Sur un plateau multi-usages
Meringues- sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80-100	Sur un plateau multi-usages[1)]
Petits pains	3	190	3	190	12-20	Sur un plateau multi-usages[1)]
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25-35	Sur un plateau multi-usages
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35-45	Sur un plateau multi-usages
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	2 (gau-che et droit)	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

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

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

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

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

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

TYPE DE PLAT	Cuisson tradition-nelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Posi-tion de la grille	Temp. [°C]		
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson tradition-nelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Posi-tion 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]	
	Mor-ceaux	[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

Bœuf

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

1) Préchauffez le four

Porc

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

Veau

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

Agneau

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

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50

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

Poisson (à l'étuvée)

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

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

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

FRUITS

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

Avertissement 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

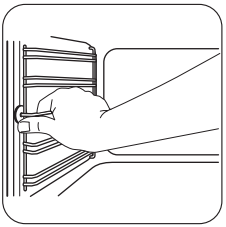
- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la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

Supports de gradin amovibles et panneaux catalytiques

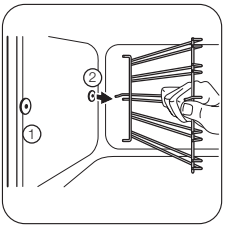
Pour nettoyer le four, retirez les supports de gradin et les panneaux catalytiques.

Avertissement 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.

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 de 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.

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.

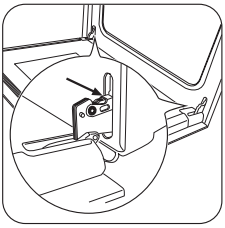
Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre. Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

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

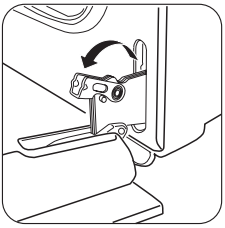
Nettoyage de la porte du four

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

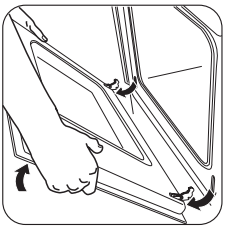
Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



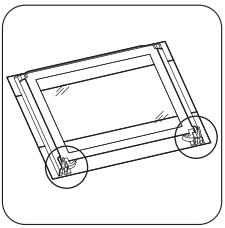
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



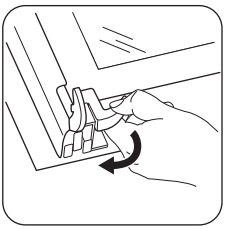
❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



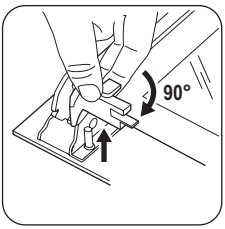
❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



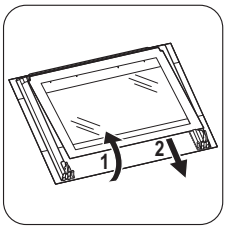
❹ Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



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



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



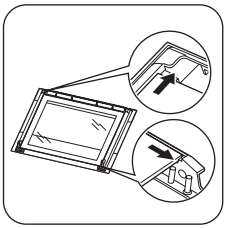
❼ Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau de verre.

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, replacez 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.
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.) .....

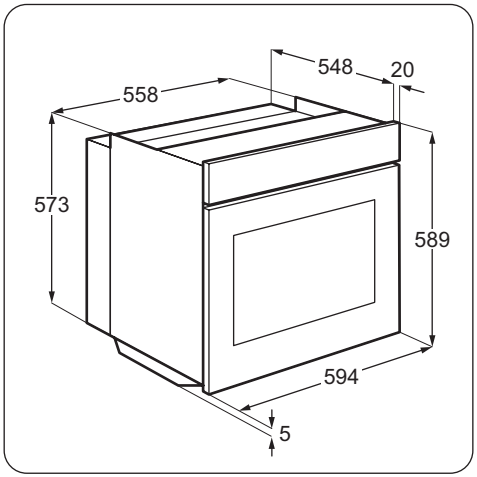
Numéro du produit (PNC) .....

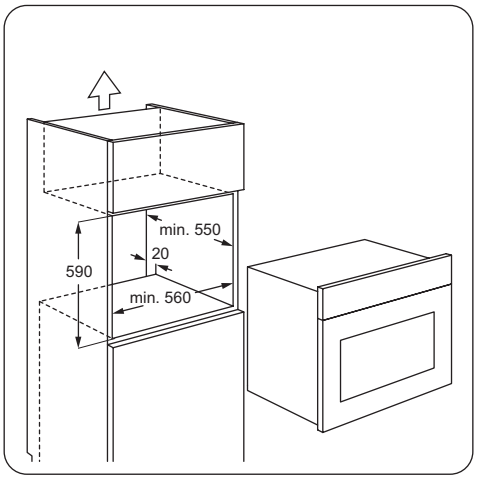
Numéro de série (S.N.) .....

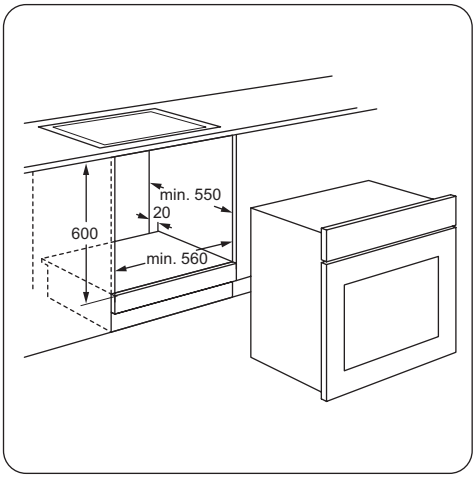
Installation

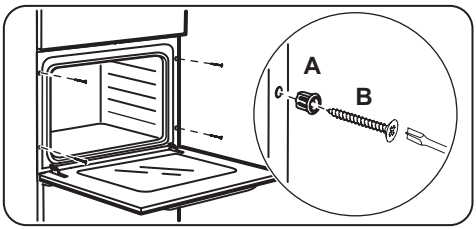
Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Encastrement









Installation électrique

Avertissement Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié

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

Cet appareil n'est alimenté qu'à l'aide d'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 mm²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm²

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

397225201-A-462011