

**Four multifunction pyrolyse
FE6422**

Chère cliente, cher client,

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Veillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.

Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

Sommaire

Notice d'utilisation	4
Sécurité	4
Protection de l'environnement	5
Description de l'appareil	6
Vue d'ensemble	6
Bandeau de commandes	7
Equipement du four	7
Accessoires du four	8
Avant la première utilisation	9
Régler et modifier l'heure du jour	9
Premier nettoyage	10
Commande du four	11
Mettre le four en marche et l'arrêter	11
Fonctions de four	12
Mise en place de la grille et du plateau multi-usage	12
Tournebroche	13
Fonctions de l'horloge	14
Sécurité enfant	19
Désactiver la sécurité du four	19
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	20
Conseils d'utilisation	20
Guide des Cuissons	21
Nettoyage et entretien	24
Façade du four	24
Accessoires	24
Intérieur du four	24
Nettoyage par pyrolyse	24
Eclairage du four	25
Porte du four	26
Porte vitrée du four	27
Que faire si	29
Instructions d'installation	30
Consignes de sécurité pour l'installateur	30
Garantie	34
Service après-vente	35

Notice d'utilisation

Sécurité

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas le four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de poids sur la porte du four.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.

Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Protection de l'environnement




Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

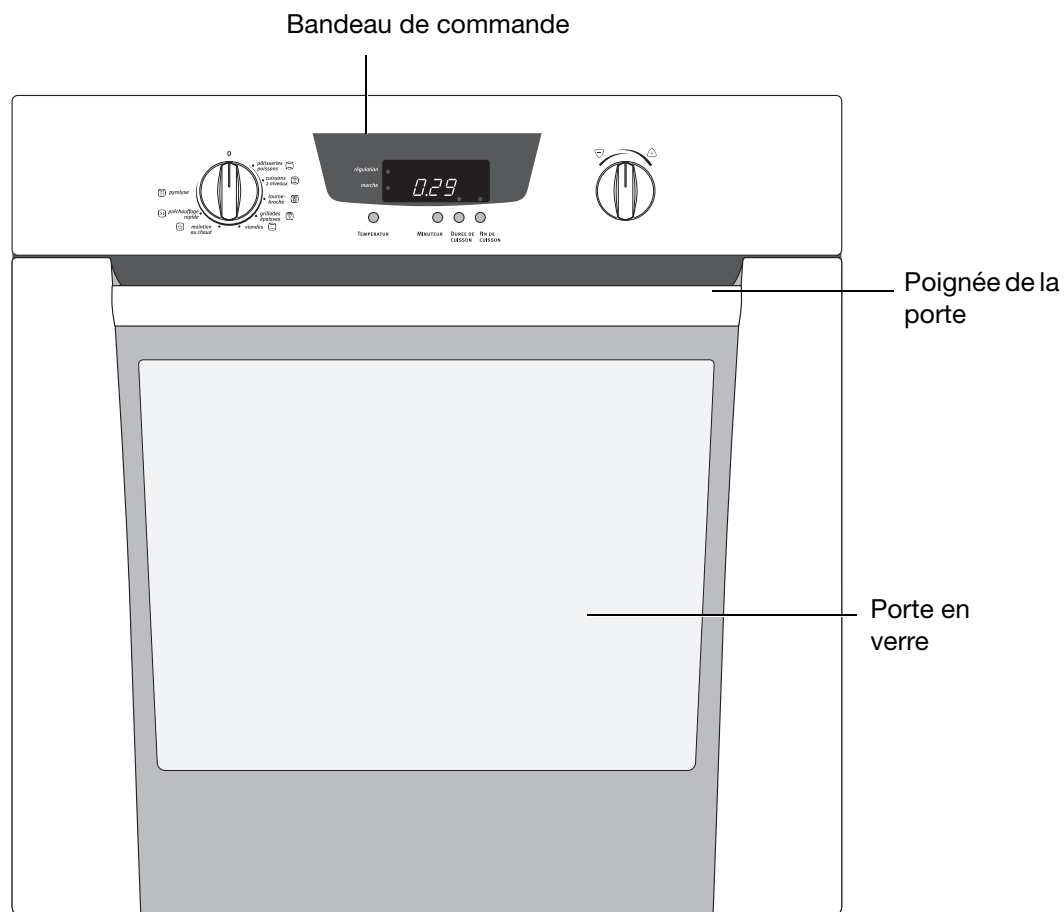


Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

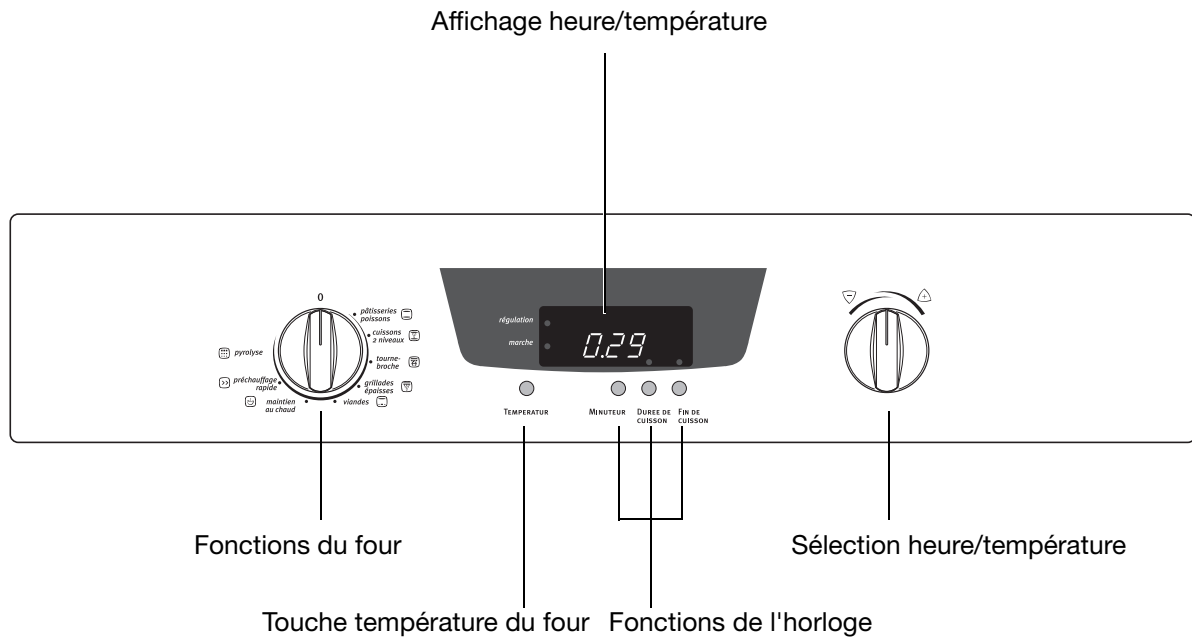
Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Description de l'appareil

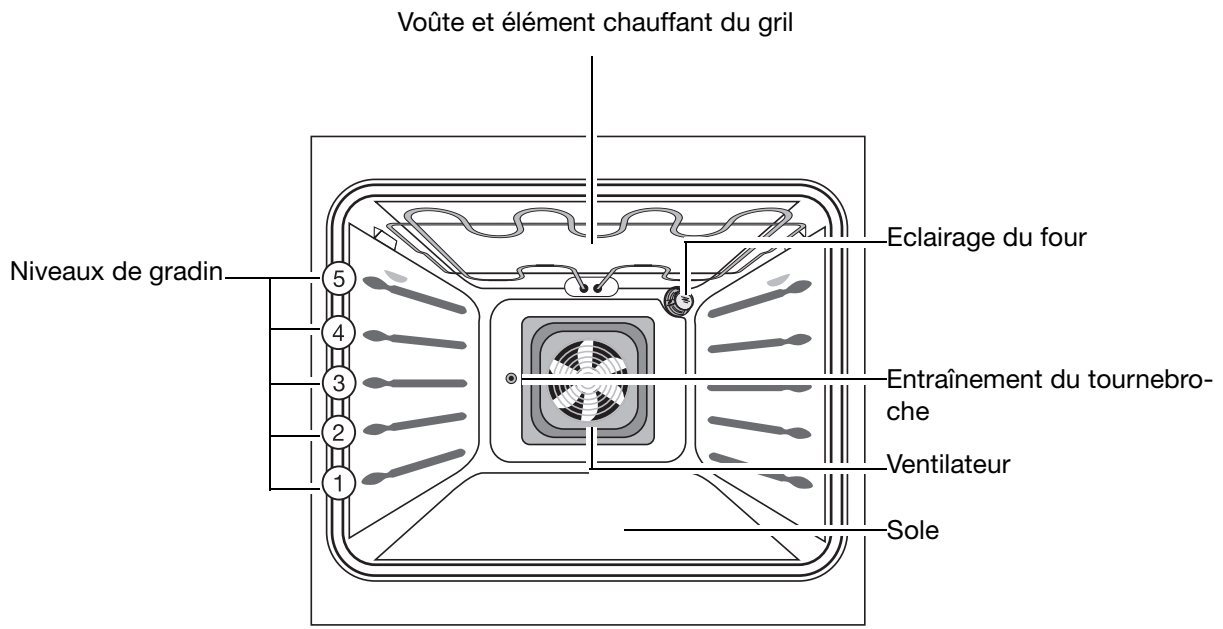
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes



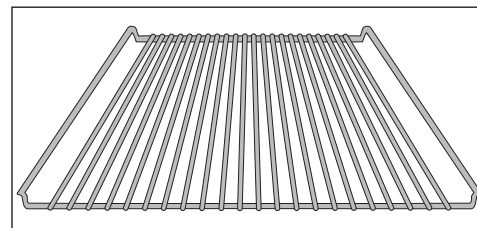
Equipement du four



Accessoires du four

Grille

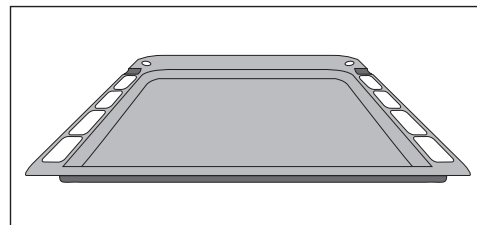
Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades



Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza.

Pour recueillir aussi le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.



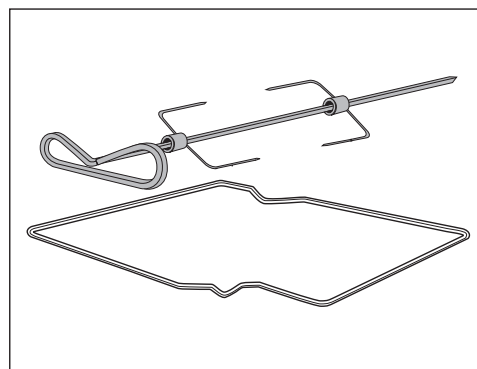
Le tournebroche

Il est composé de :

1 broche

2 fourchettes

1 support de broche



Avant la première utilisation

Régler et modifier l'heure du jour


Après le branchement électrique ou après une panne de courant, le chiffre "12.00" clignote brièvement. Si "12.00" n'est pas modifié, l'appareil sera réglé sur "12.00" pas défaut.

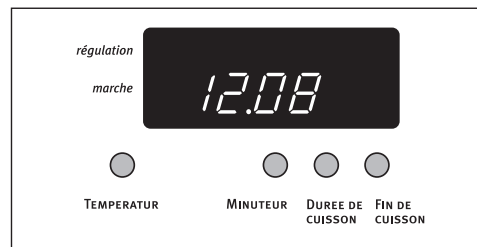
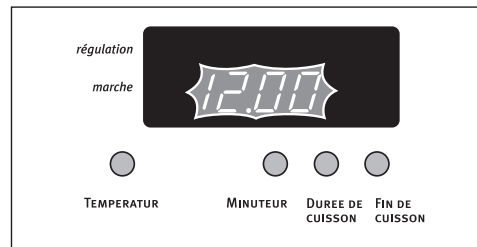
1. Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur la touche DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction clignote.

2. A l'aide du sélecteur  /  réglez l'heure du jour courante.

L'horloge affiche l'heure du jour.

L'appareil est prêt à fonctionner.

 L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la sécurité enfant est désactivée et qu'aucune fonction de l'horloge MINUTEUR, DUREE DE CUISSON ou FIN DE CUISSON n'ait été sélectionnée.



Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.



Avertissement : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

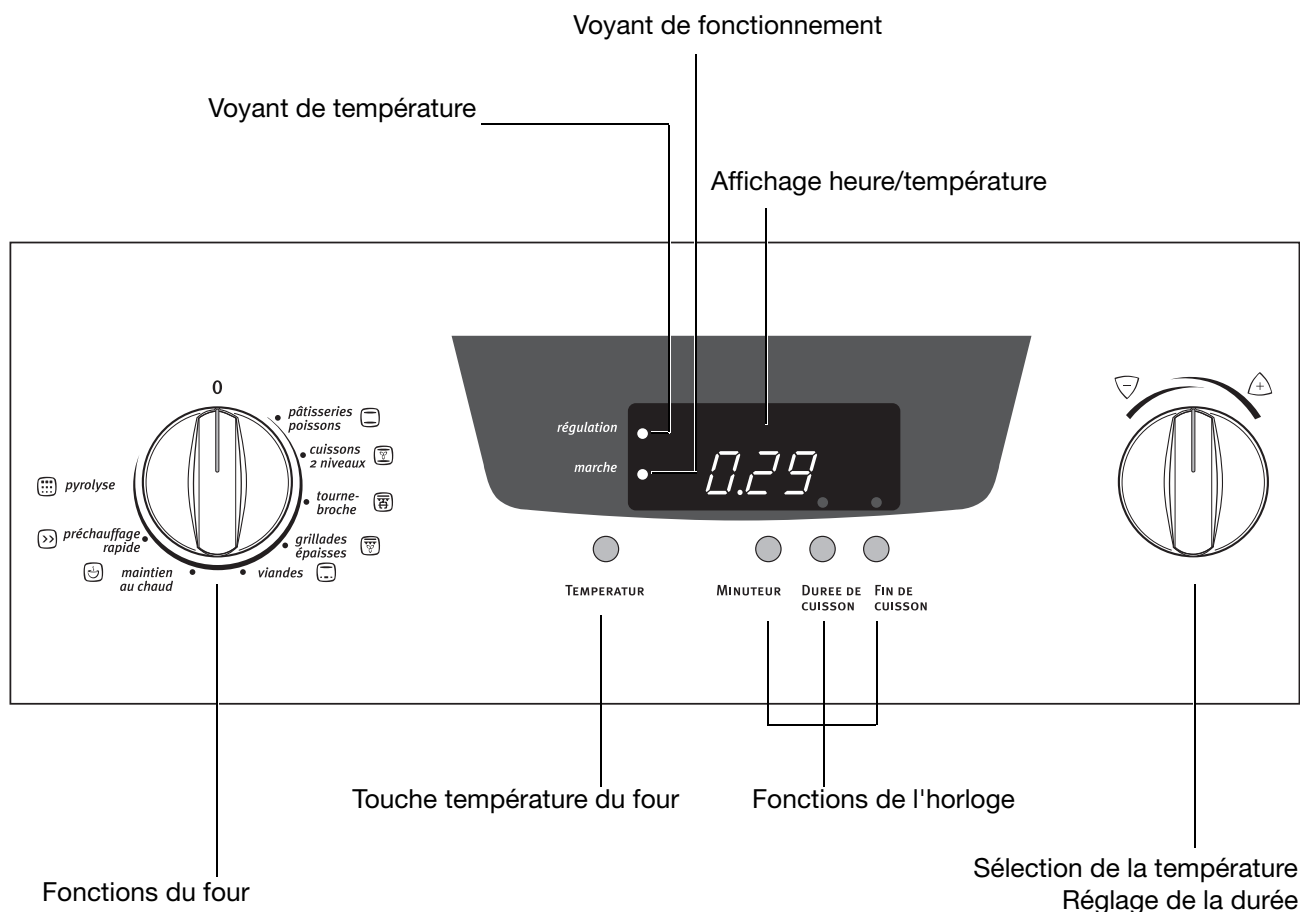


Pour nettoyer les parties intérieures en métal, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

Commande du four

Mettre le four en marche et l'arrêter



Mettre le four sous tension

Positionnez le sélecteur des Fonctions Four sur la fonction souhaitée. L'indicateur de la température indique la température recommandée pour la fonction sélectionnée.

Le four commence à chauffer.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.

Modification de la température du four

Le sélecteur Δ / ∇ permet d'augmenter ou de réduire la température.

Le réglage se fait de 5 °C en 5 °C.

Pendant la durée de préchauffage, le voyant de régulation clignote.

Afficher la température

En appuyant sur la touche TEMPERATURE, vous pouvez visualiser respectivement

- la **température sélectionnée** du four,
- la température actuelle **du four** et
- l'heure du jour.



Ensuite, l'affichage permute de nouveau sur la température sélectionnée.

Mettre le four hors tension

Pour mettre le four hors tension, positionnez le sélecteur des Fonctions du four sur ARRET.











Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

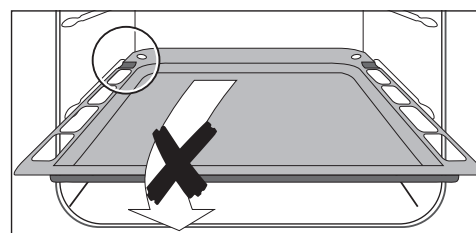
Fonction Four	Utilisation	Élément chauffant/ventilateur
 pâtisseries poissons	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau .	Voûte, sole
 cuissons 2 niveaux	Possibilité de faire cuire simultanément sur deux niveaux . Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à celle de la fonction Voûte/sole.	Voûte, sole, ventilateur
 tournebroche	Pour faire griller des volailles et des rôtis de grande taille.	Gril, Voûte, tournebroche
 grillades épaisses	Pour faire rôtir des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour faire cuire des gratins et faire dorer le dessus des aliments .	Gril, voûte, ventilateur
 viandes	Pour cuire les viandes.	Voûte, sole
 maintien au chaud	Maintenir des plats au chaud.	Voûte, sole
 préchauffage rapide	Pour cuire également des plats de légumes et des gratins. Pour préchauffer rapidement le four à vide.	Voûte, sole
 pyrolyse	Pour effectuer le nettoyage pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de salissures présents dans le four, qui pourront être éliminés dès que le four sera refroidi. Le four est porté à une température intérieure d'env. 500 °C.	Voûte, sole, gril, ventilateur

Mise en place de la grille et du plateau multi-usage

Mise en place du plateau multi-usages:

Le plateau multi-usages est doté (à gauche et à droite) d'un petit renforcement. Ce renforcement sert de **sécurité antibasculement** et doit toujours être orienté vers l'arrière.

Glissez le plateau multi-usages sur le gradin souhaité.




Mise en place de la grille :

Glissez la grille sur le gradin souhaité.

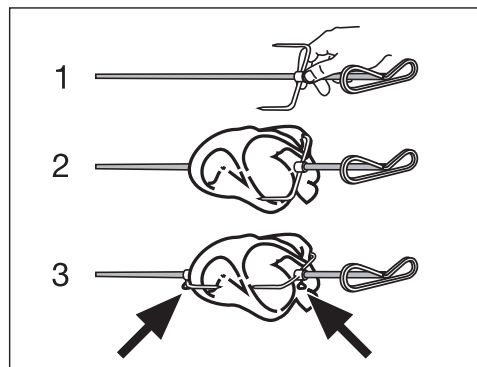
Tournebroche

Placer la pièce à rôtir

1. Placez la première fourchette sur la broche.
2. Placez la pièce à rôtir et la deuxième fourchette.


 Centrez la pièce à rôtir sur la broche.

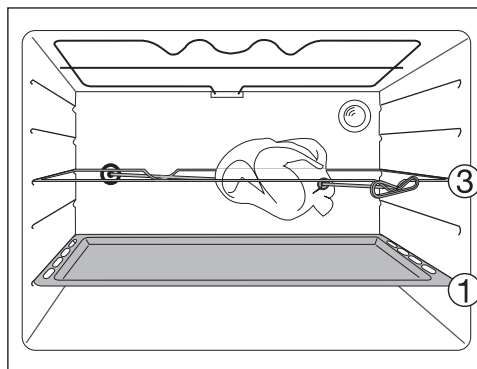
3. Vissez soigneusement les fourchettes.




Activer le tournebroche

1. Glissez le plateau multi-usages au gradin 1.
2. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.
3. Poussez la broche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète dans le carré d'entraînement situé au fond du four à gauche.
4. Réglez la fonction du four et la température comme indiqué dans le tableau.

 Vérifiez que la broche tourne.



Enlever le tournebroche

 **Avertissement :** À la fin de la cuisson, le tournebroche et le support sont très chauds. Pour éviter de vous brûler, utilisez des gants thermiques de cuisine.

1. Arrêtez le four.
2. Retirez le support et le tournebroche en tirant doucement.

Fonctions de l'horloge

MINUTEUR

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

DUREE DE CUISSON

Pour régler la durée de cuisson.

FIN DE CUISSON

Pour régler l'heure de fin de cuisson.



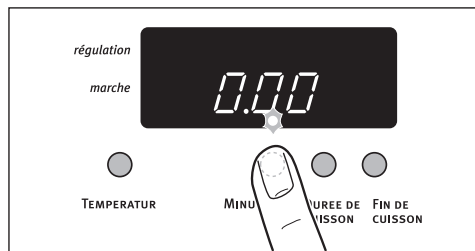
Remarques relatives aux fonctions de l'horloge

- Lorsqu'une fonction de l'horloge est sélectionnée, le voyant correspondant à cette fonction clignote pendant env. 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez, à l'aide du sélecteur \triangle / ∇ sélectionner ou modifier les durées souhaitées.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant correspondant à la fonction s'allume ensuite. Le compte à rebours de la durée sélectionnée commence.
- Lorsque les fonctions de l'horloge DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON **sont écoulées, le sélecteur des fonctions du four doit être positionné sur "0"**.

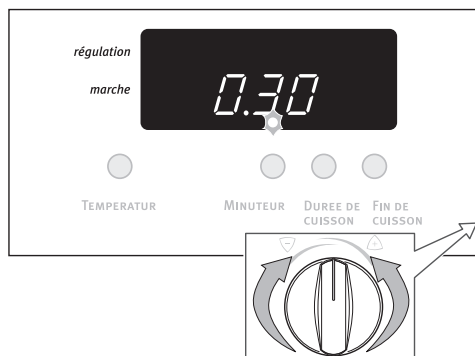
MINUTEUR

1. Appuyez sur la touche MINUTEUR.

Le voyant correspondant à la fonction MINUTEUR clignote.

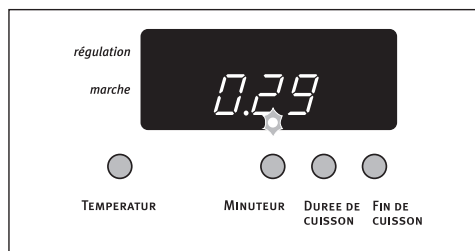


2. A l'aide du sélecteur Δ / ∇ , réglez la minuterie selon le temps souhaité (max. 19 heures et 59 minutes).



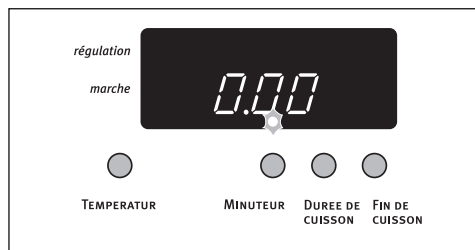
Le compte à rebours commence.

Le voyant correspondant à la fonction MINUTEUR clignote.



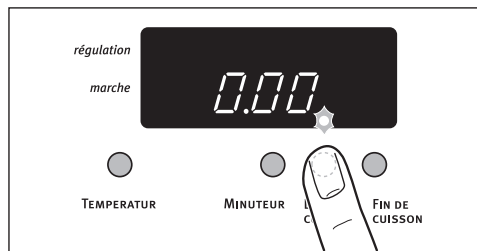
Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction MINUTEUR clignote. Un signal retentit.

Pour désactiver le clignotement et le signal sonore : Appuyez sur n'importe quelle touche de fonction de l'horloge.

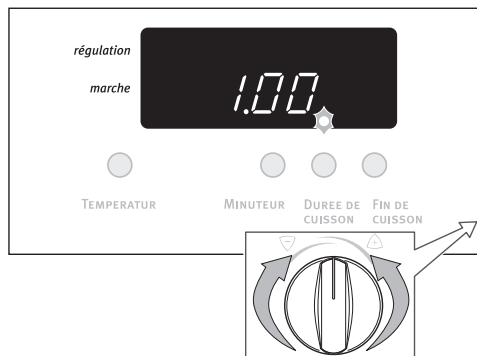


DUREE DE CUISSON

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche DUREE DE CUISSON. Le voyant correspondant à la fonction DUREE DE CUISSON clignote.

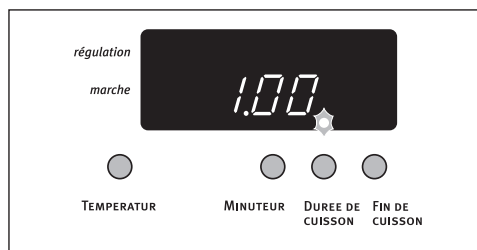


3. A l'aide du sélecteur Δ / ∇ , réglez la durée de cuisson souhaitée (max. 19 heures et 59 minutes).



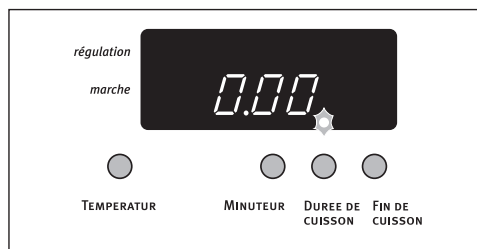
Le compte à rebours commence.

Le voyant correspondant à la fonction DUREE DE CUISSON s'allume et le four commence à chauffer.



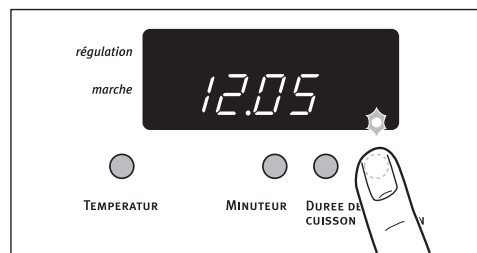
Lorsque la durée est écoulée, le voyant correspondant à la fonction clignote. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

Pour désactiver le clignotement et le signal sonore : Appuyez sur n'importe quelle touche de fonction de l'horloge.

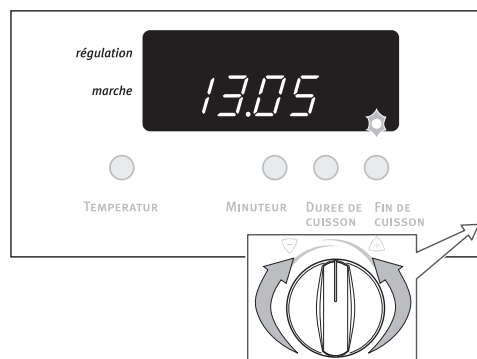


FIN DE CUISSON

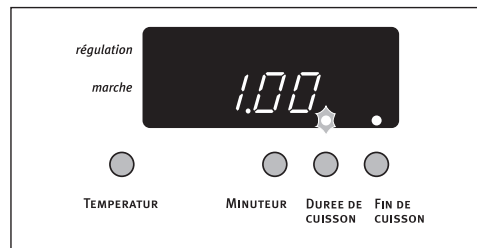
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche FIN DE CUISSON.
Le voyant correspondant à la fonction FIN DE CUISSON clignote.



3. A l'aide du sélecteur Δ / ∇ , réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée.

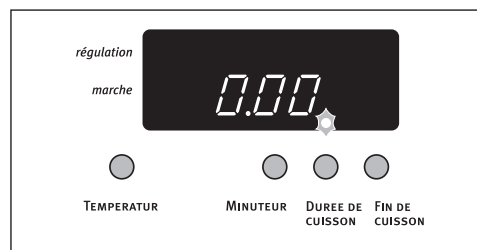


Le voyant correspondant à la fonction FIN DE CUISSON s'allume, le voyant correspondant à la fonction DUREE DE CUISSON clignote et le four est immédiatement sous tension.
Le temps restant s'affiche.



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête

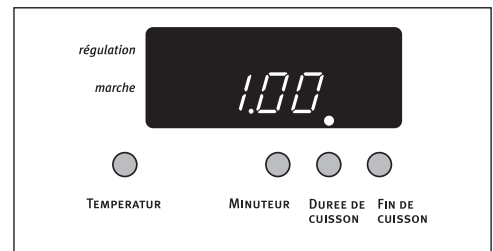
Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :
Appuyez sur n'importe quelle touche de fonction de l'horloge.



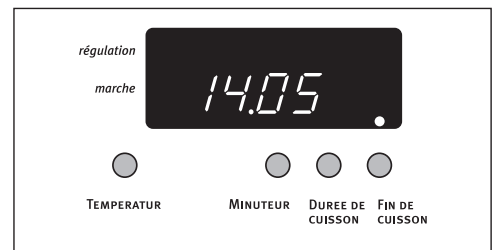
DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON combinées

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON, si vous avez programmé de mettre le four automatiquement sous/hors tension **ultérieurement**.

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. La fonction DUREE DE CUISSON permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation. 1 heure dans ce cas.



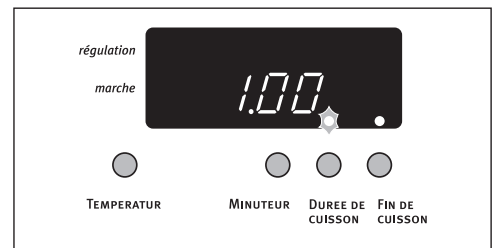
3. La fonction FIN DE CUISSON permet de régler l'heure à laquelle la préparation doit être cuite. 14 h 05 dans ce cas.



Le voyant correspondant à la fonction DUREE DE CUISSON clignote. Le voyant correspondant à la fonction FIN DE CUISSON s'allume. La durée sélectionnée s'affiche. 1 heure dans ce cas.

Le four se mettra automatiquement en service à l'heure préalablement calculée. à 13 h 05 dans ce cas.

Le four s'arrêtera automatiquement lorsque la durée de cuisson sera écoulée. à 14 h 05 dans ce cas.



Sécurité enfant

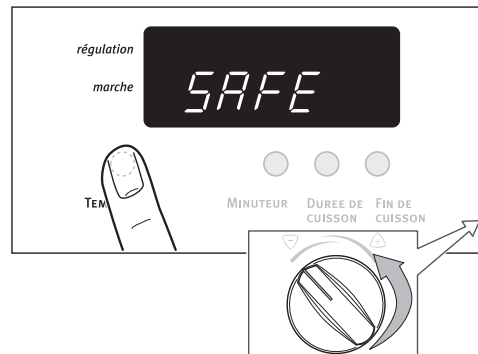
Le four est équipé d'une sécurité enfant. Dès que la sécurité enfant est activée, le four ne peut plus être mis en service.



Pour pouvoir activer la sécurité enfant, aucune fonction du four ne doit avoir été sélectionnée.

Activer la sécurité enfant

1. Tournez le sélecteur Δ / ∇ vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
 2. Appuyez également sur la touche TEMPERATURE jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'affiche.
- A présent, la sécurité enfant est activée.



Désactiver la sécurité enfant

1. Tournez le sélecteur Δ / ∇ vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche TEMPERATURE jusqu'à ce que l'indication "SAFE" disparaisse.

La sécurité enfant est maintenant désactivée et le four est de nouveau prêt à fonctionner.

Désactiver la sécurité du four



Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé, après un certain temps, il s'arrête automatiquement.

Le voyant de contrôle de la température s'allume et le voyant de fonctionnement clignote

Le four s'éteint à partir d'une température de :

30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 - 200 °C	après	8,5 heures
200 - 250 °C	après	5,5 heures
250 - max °C	après	1,5 heure

Mise en fonctionnement après désactivation de la sécurité

Mettez le four hors tension.

Il est ensuite de nouveau en état de fonctionnement.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Conseils d'utilisation

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson : un bip sonore vous prévient lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Conseils pratiques



Ne placez jamais du papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

- 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. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et 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.
- Ne dépassez pas les valeurs de température préconisées dans le guide de cuissons des viandes.
- 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 de Savoie ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

Accessoires

- Nous vous recommandons de glisser le plateau multi-usages dans les gradins, les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).
- Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

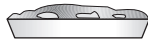

Choix des récipients

- 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.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que:

1. 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.
2. 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 2 ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type 1 ou remontez le moule d'un niveau


































Guide des Cuissons














Positions de la grille support :

 déhanchement vers le bas

 déhanchement vers le haut

Préparations	Fonction	Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en h : min	Accessoires	
Pâtisseries							
Biscuit de Savoie ¹⁾		pâtisseries poissons	2		175	35 - 40	moule à manqué sur grille
Brioche en moule ¹⁾		pâtisseries poissons	2		200	30 - 35	moule à brioche sur grille
Petites brioches ¹⁾		pâtisseries poissons	2	---	200	20 - 25	plateau multi-usages
Petites brioches		cuissons 2 niveaux	2	---	200	20 - 25	plateau multi-usages
Cake aux raisins ¹⁾		pâtisseries poissons	2		175	50 - 55	moule à cake sur grille
Cake aux raisins ²⁾		cuissons 2 niveaux	1 + 3		180	45 - 50	moules à cake sur grilles
Génoise ¹⁾		pâtisseries poissons	2		175	35 - 40	moule à manqué sur grille
Kouglof ¹⁾		pâtisseries poissons	2		190	30 - 35	moule à kouglof sur grille
Meringues		cuissons 2 niveaux	2	---	90 - 100	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux ¹⁾		pâtisseries poissons	2	---	210	35 - 40	plateau multi-usages
Pâte à choux		cuissons 2 niveaux	2	---	190	35 - 40	plateau multi-usages
Quatre-quarts ¹⁾		pâtisseries poissons	2		175	35 - 40	moule à manqué sur grille
Sablés ¹⁾		pâtisseries poissons	2	---	175	15 - 20	plateau multi-usages
Sablés		cuissons 2 niveaux	2	---	175	15 - 20	plateau multi-usages
Tarte aux fruits (pâte brisée) ¹⁾		pâtisseries poissons	2		200	45 - 50	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte brisée) ²⁾		cuissons 2 niveaux	1 + 3		200	40-45	tourtières sur grilles
Tarte aux fruits (pâte levée) ¹⁾		pâtisseries poissons	2		190	30 - 35	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte levée) ²⁾		cuissons 2 niveaux	1 + 3		200	35 - 40	tourtières sur grilles
Maintien au chaud Chauffage assietes		maintien au chaud	2		80	---	---

Préparations	Fonction	Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en h : min	Accessoires	
Entrées							
Croûtes feuilletées ¹⁾		pâtisseries poissons	2	---	220	20 - 25	plateau multi-usages
Croûtes feuilletées		cuissons 2 niveaux	2	---	220	25 - 30	plateau multi-usages
Soufflé au fromage ¹⁾		pâtisseries poissons	2		200	35 - 40	moule à soufflé sur grille
Pâté en terrine ¹⁾		pâtisseries poissons	2	---	200	90 - 120	terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza ¹⁾		pâtisseries poissons	2		200	20 - 25	tourtière sur grille
Pizza ²⁾		cuissons 2 niveaux	1 + 3		200	25 - 30	tourtières sur grilles
Quiche lorraine ¹⁾		pâtisseries poissons	1		210	40 - 45	tourtière sur grille
Quiche lorraine ¹⁺²⁾		cuissons 2 niveaux	1 + 3		190	40 - 45	tourtières sur grilles
Poissons							
Poisson entier ¹⁾		pâtisseries poissons	2		180	40 - 45	plat en terre à feu sur grille
Poissons filets ¹⁾		pâtisseries poissons	2		180	25 - 30	plat en terre à feu sur grille
Viandes							
Rôti de boeuf, 1 kg ¹⁾		viandes	2		240	35 - 40	plat en terre à feu sur grille
Gigot d'agneau, 1,5-2,0 kg ¹⁾		viandes	2		240	50 - 55	plat en terre à feu sur grille
Rôti de porc, 1 kg ¹⁾		viandes	2		210	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Rôti de veau, 1 kg ¹⁾		viandes	2		210	60 - 70	plat en terre à feu sur grille
Volaille, 1,3 kg ¹⁾		viandes	2		220	60 - 65	plat en terre à feu sur grille
Légumes							
Gratin dauphinois ¹⁾		préchauffage rapide	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Tomates farcies ¹⁾		préchauffage rapide	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Lasagnes ¹⁾		préchauffage rapide	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille

Préparations	Fonction	Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en h : min	Accessoires	
Grillades 3 minutes de préchauffage							
Poulet au tournebroche		tournebroche	3	---	250	60 - 70	tournebroche, plateau multi-usage
6 côtes de porc ¹⁾		tournebroche	5		250	15 - 10	grille et plateau multi-usages
7 - 12 saucisses-merguez ¹⁾		tournebroche	5		250	12 - 10 par face	grille et plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses) ¹⁾		tournebroche	4		250	15 - 20	grille et plateau multi-usages
Turbo-grill							
Gratin de pommes de terre		grillades épaisses	3		200	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Gnocchi à la romaine		grillades épaisses	3		200	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Côte de boeuf		grillades épaisses	4		200	35 - 40	grille et plateau multi-usages

1) Préchauffez le four

2) Possibilité de cuisson sur 2 niveaux

Nettoyage et entretien



Avertissement: Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Avertissement: Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

Attention : N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plateau multi-usages) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Intérieur du four



Avertissement : Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La fonction pyrolyse peut provoquer des décolorations de l'émail.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement lors de l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.



En cas de salissures importantes, utilisez la fonction pyrolyse pour nettoyer le four.

Nettoyage par pyrolyse




Avertissement : Au cours de ce processus, le four devient très chaud. Il est impératif de tenir les enfants à l'écart.



Attention ! Retirez du four tous les accessoires avant d'activer la pyrolyse.

Pyrolyse

1. Éliminez d'abord les salissures les plus importantes à la main.
2. Sélectionnez la fonction du four pyrolyse 
 - Le message "Pyr 1" s'affiche.
 - Le voyant correspondant à la fonction DUREE DE CUISSON clignote.
 - Le voyant de fonctionnement s'allume.

3. Appuyez sur la touche DUREE DE CUISSON.



Le voyant correspondant à la fonction DUREE DE CUISSON s'allume et le voyant de contrôle de la température clignote.

La pyrolyse commence.



L'éclairage du four est hors fonction. Lorsqu'une température donnée est atteinte, la porte du four se verrouille.

Modifier la durée de la pyrolyse

1. Procédez comme indiqué pour la pyrolyse.
2. Tant que le voyant de fonctionnement DUREE DE CUISSON clignote, vous pouvez, à l'aide du sélecteur  / , sélectionner la durée de pyrolyse que vous souhaitez.





"Pyr 1" ou "Pyr 2".

3. Appuyez sur la touche DUREE DE CUISSON.

Puis le nettoyage par pyrolyse commence.

Modifier l'heure de fin de la pyrolyse

La fonction de l'horloge FIN DE CUISSON permet de différer l'heure de fin de la pyrolyse.


1. Procédez comme indiqué pour "pyrolyse".
2. A l'aide du sélecteur  / , sélectionnez la durée de pyrolyse souhaitée.
3. Appuyez sur la touche FIN DE CUISSON. L'heure prévue de fin de la pyrolyse s'affiche (heure du jour et durée de la pyrolyse).
4. A l'aide du sélecteur  / , sélectionnez l'heure de fin souhaitée.
5. Appuyez sur la touche DUREE DE CUISSON.

Quand et quelle pyrolyse utiliser :


Pyr 1 = 2 heures : En cas de salissures légères,

Pyr 2 = 2 h 30 : En cas de salissures importantes.

Eclairage du four

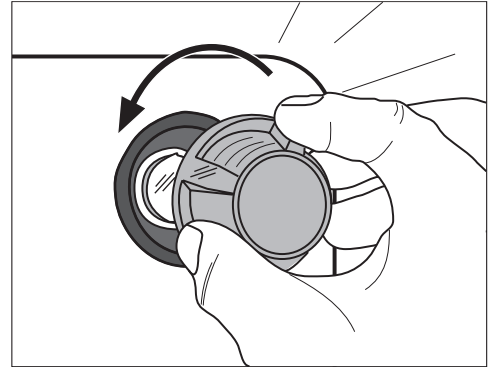
 **Avertissement:** Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

- Mettez le four hors service.
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

 Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe du four/nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire:
Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettez la vitre de protection en place.

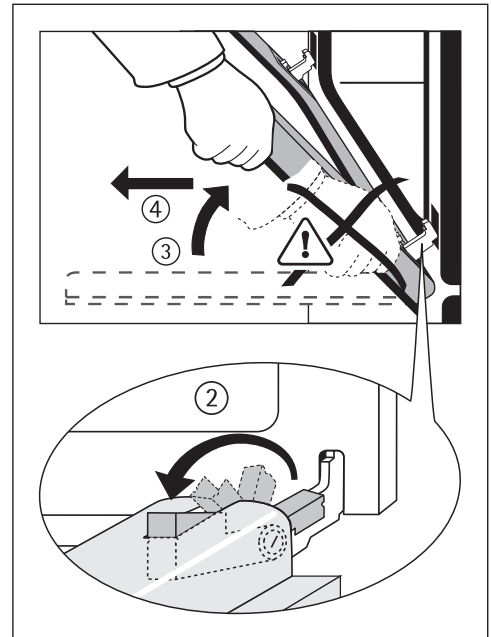


Porte du four

Pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

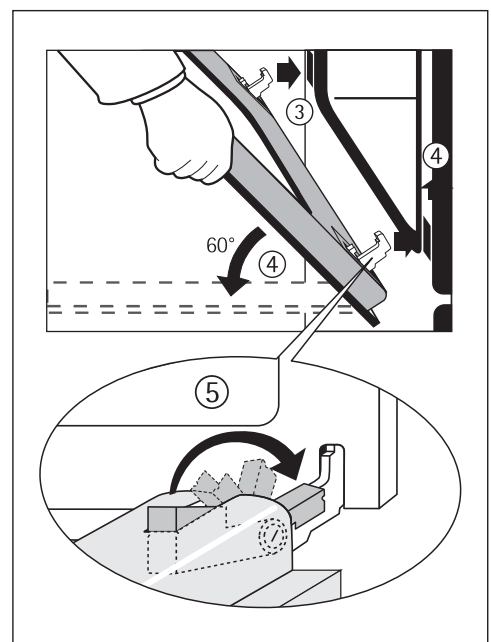
Décrocher la porte du four

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. **Relever intégralement le levier de blocage** situé sur les deux charnières de la porte.
3. Saisir chaque côté de la porte du four et la **fermer aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance**.
4. Retirer la porte du four (**Attention** : elle est lourde !).
5. Déposer la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, par exemple sur une couverture pour éviter de la rayer.



Remonter la porte du four

1. Saisir chaque côté de la porte du four, la poignée tournée vers vous.
2. Maintenir la porte dans un angle d'env. 60°.
3. Pousser les charnières de la porte **simultanément** aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four.
4. Soulever la porte vers le haut jusqu'au point de résistance puis l'ouvrir complètement.
5. Replacer les leviers de blocage dans les deux charnières de la porte dans leur position initiale.
6. Fermer la porte du four.



Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de quatre vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.



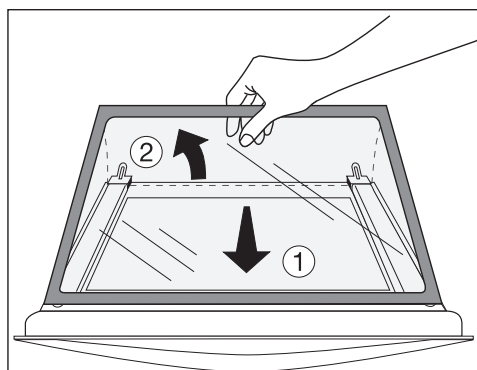
Avertissement : N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.



Attention ! En cas d'application de force, surtout sur les arrêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

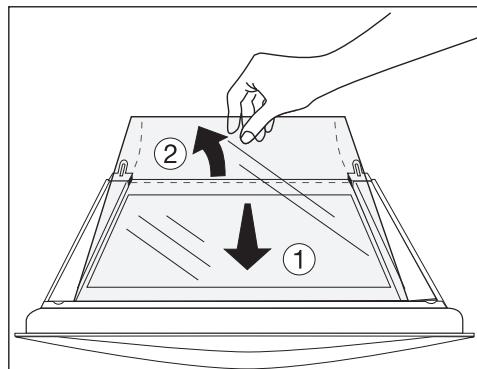
Démonter la vitre supérieure de la porte

1. Décrochez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



Démonter les vitres intermédiaires de la porte

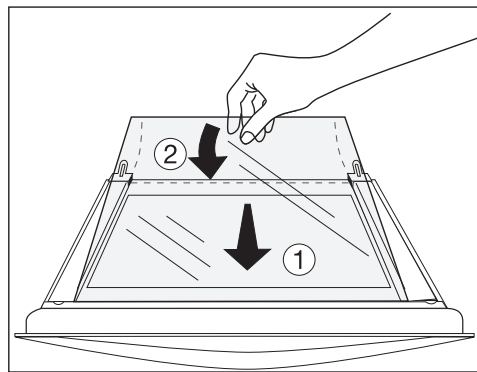
1. Saisissez les vitres intermédiaires, **une par une**, au bord inférieur et faites-la glisser en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
2. Soulevez légèrement la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



Nettoyer les vitres de la porte

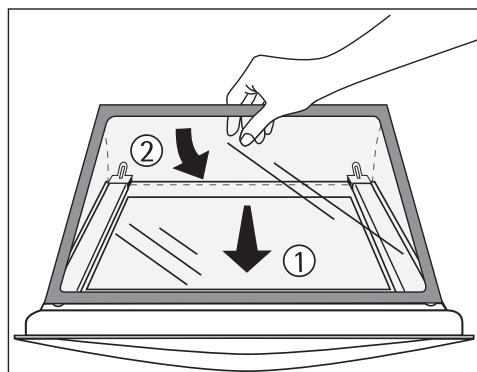
Remettre en place les vitres intermédiaires

1. Insérez les vitres intermédiaires, **une par une**, en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre intermédiaire et faites-la glisser en direction de l'arête inférieure de la porte jusqu'à la butée en dessous du support inférieur (②).



Remettre en place la vitre supérieure

1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue** (②).
La vitre doit être solidement en place!



Accrochez à nouveau la porte du four.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas sous tension	Mettez le four sous tension
	L'heure du jour n'a pas été réglée.	Réglez l'heure du jour
	Les réglages requis n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	La sécurité du four s'est enclenchée.	Voir "Désactiver la sécurité du four"
	La sécurité enfant est activée. Le message "SAFE" s'affiche.	Désactivez la sécurité enfant
	Le fusible de l'installation domestique (boîtier) a disjoncté	Vérifiez le fusible Si les fusibles disjonctent à nouveau, veuillez contacter un électricien agréé
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule du four

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.



Avertissement ! Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Instructions d'installation

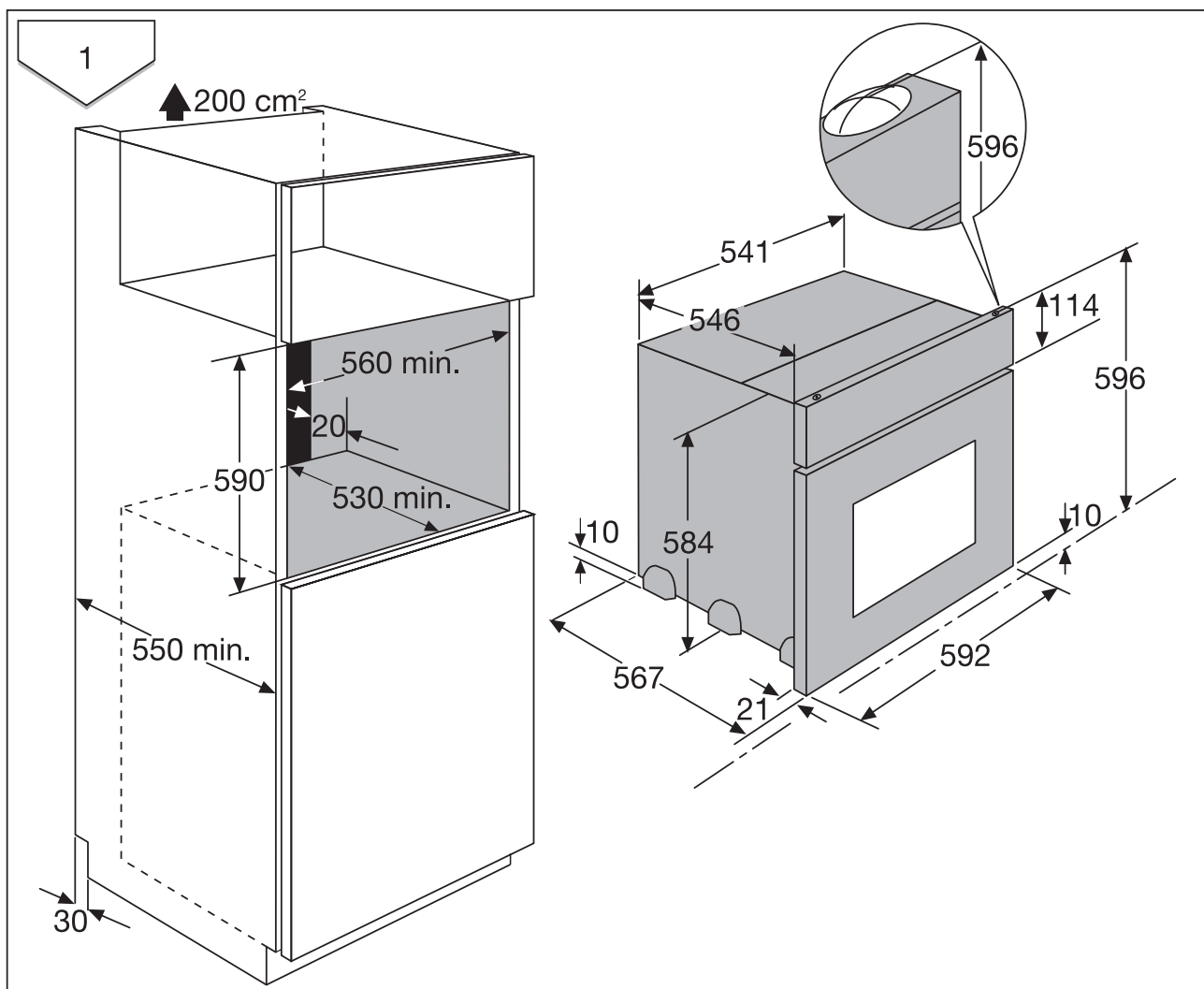
⚠ Avertissement : Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

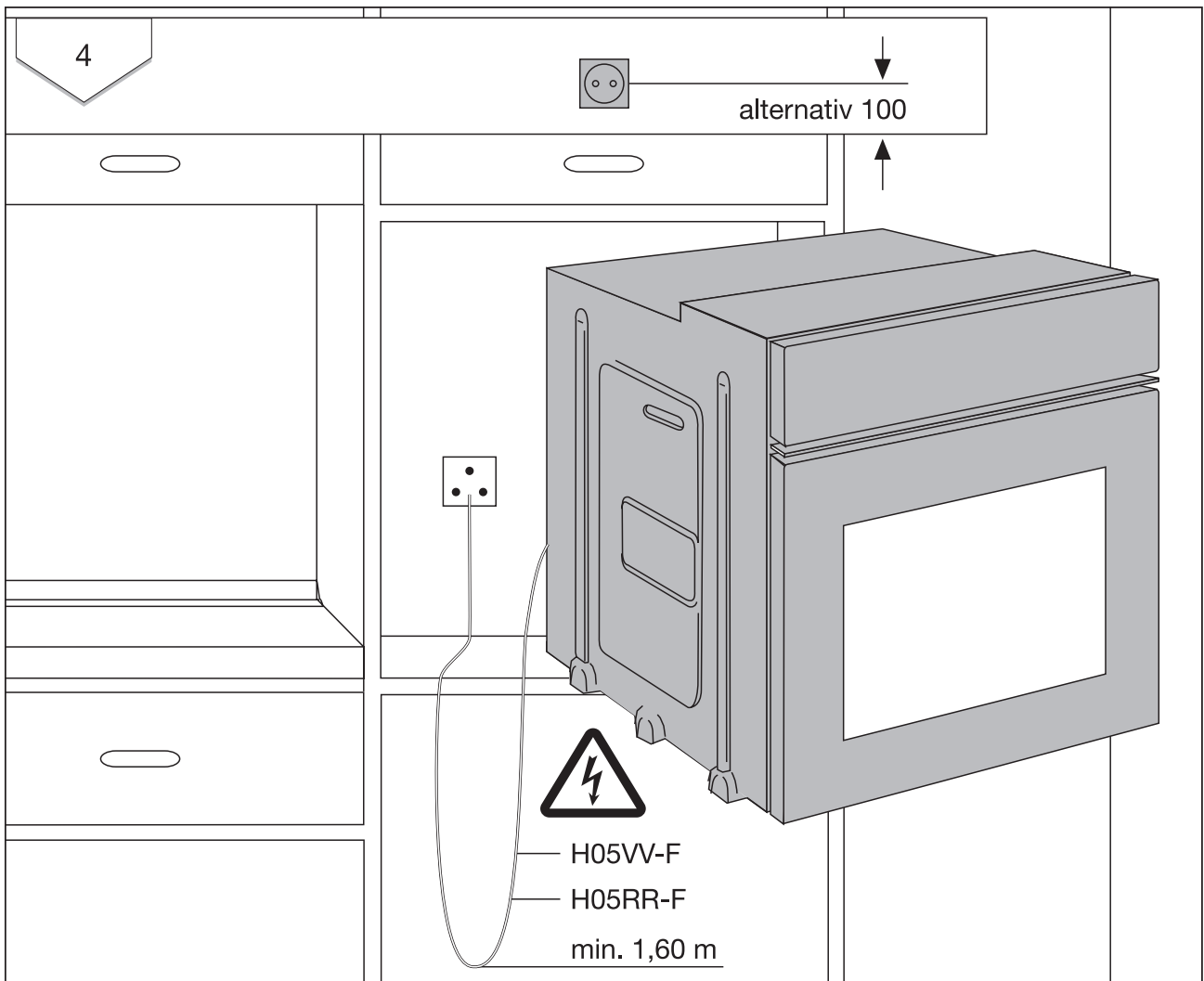
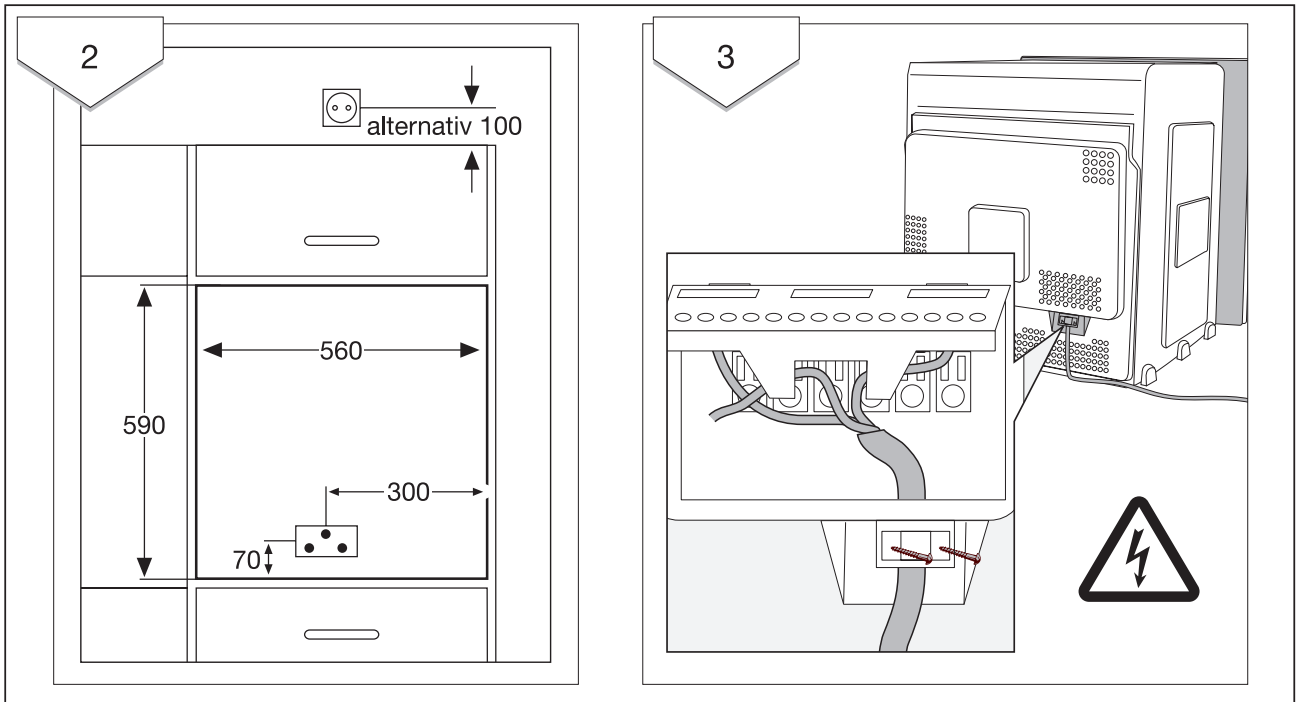
⚠ Consignes de sécurité pour l'installateur

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

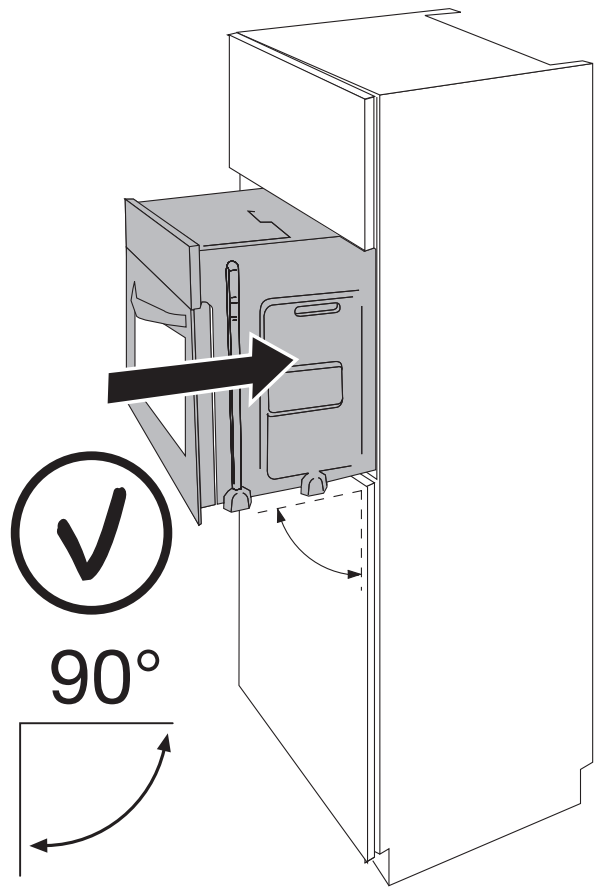
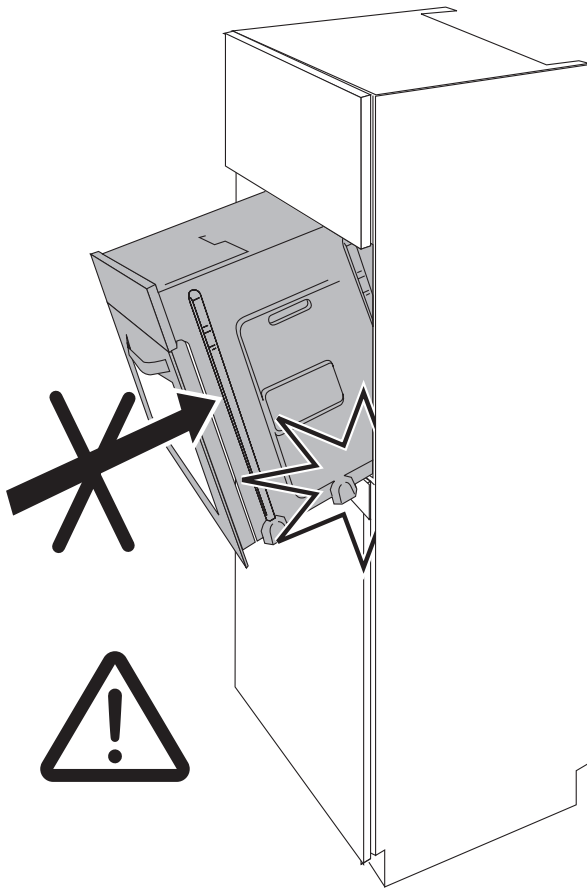
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à DIN 68930.
- Les cuisinières et les plaques de cuisson encastrables sont équipées de systèmes de branchement spécifiques. Par mesure de sécurité, elles ne peuvent être combinées qu'avec des appareils du même fabricant.

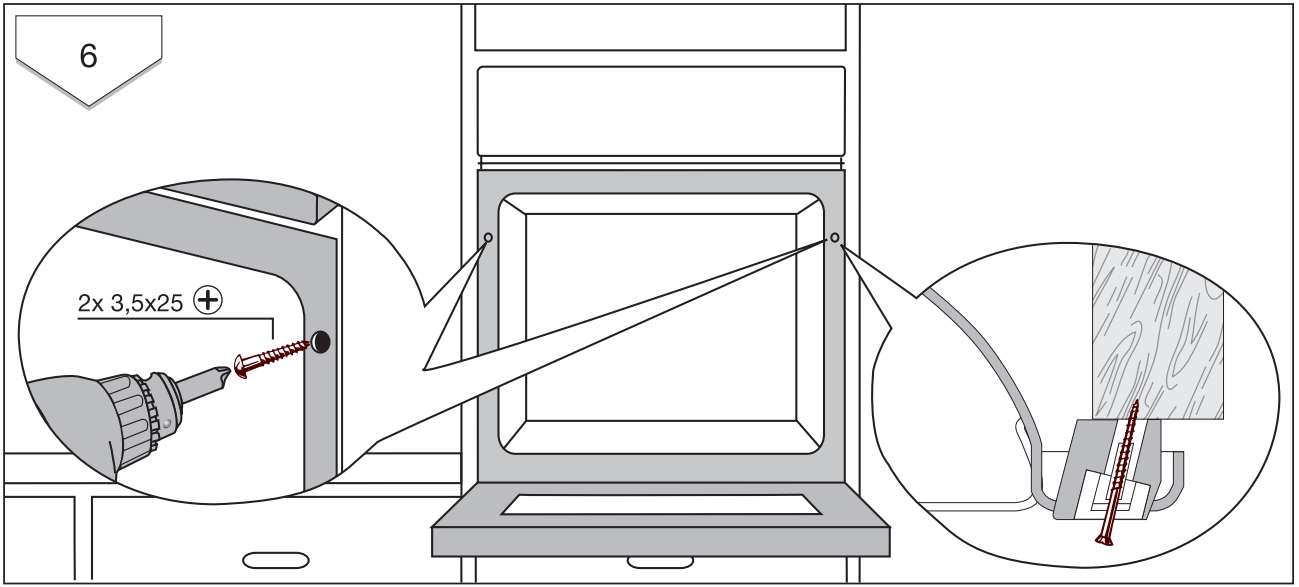
-
-
-
-
-
-
-





5





Garantie

GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

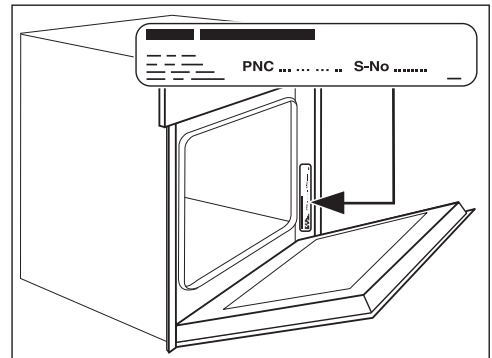
Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

Désignation du modèle

PNC:

S-No :

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



ARTHUR MARTIN ELECTROLUX

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

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).

Info Conso

 **Electrolux**



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi