FAURE

Notice d'utilisation

Four

FYB455

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Fonctions de l'horloge _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Utilisation des accessoires _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Fonctions supplémentaires _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Conseils utiles _ 9
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 16
Installation _ 17
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ 19

Sous réserve de modifications

⚠ Consignes de sécurité

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

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

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées 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 surveillées 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 jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- 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 (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il 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.

- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les 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.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

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 réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, 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.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants thermiques de cuisine 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. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance 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'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;

– 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 de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres 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 une plaque à pâtisserie profonde 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 utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L’appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, 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

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

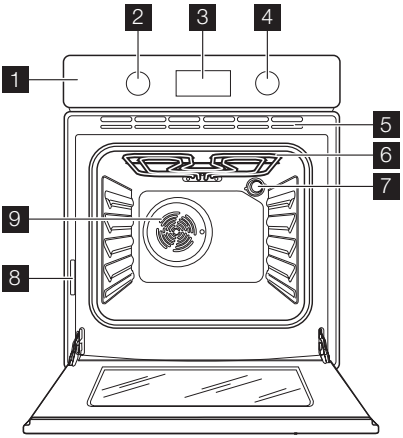
Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel

– Débranchez l'appareil du secteur.
– Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
– Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

Description de l'appareil

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Sélecteur de fonctions + / -
3 Programmateur électronique
4 Manette de commande des fonctions du four
5 Orifices d'aération
6 Gril
7 Éclairage du four
8 Plaque signalétique
9 Ventilation

Accessoires du four

- **Grille métallique**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

Avant la première utilisation

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

Premier nettoyage

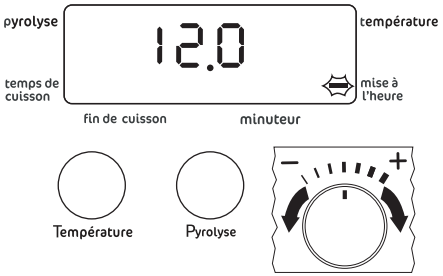
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

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

Réglage de l'heure

Le four ne fonctionne que si l'heure du jour est réglée.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection (reportez-vous au paragraphe « Programmateur électronique ») jusqu'à ce que le symbole de l'horloge mise à l'heure clignote.



2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur **+ / -**.
   Après 5 secondes environ, le symbole cesse de clignoter et l'heure du jour réglée s'affiche.

Pour modifier l'heure, aucune fonction de l'horloge (minuteur, durée ou fin) ou sélection d'une fonction du four ne devra être activée. Vérifiez que la sécurité enfants n'est pas activée.

Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction ☐ et la température maximale.
2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction ▭ et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne

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

Activation de l'appareil

Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four sur la fonction désirée. L'affichage indique la température recommandée pour la fonction du four. Le four commence à chauffer. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

Modification de la température du four

Tournez la manette + / - pour augmenter ou baisser la température. Le réglage se fait par paliers de 5°C.

Réglage de la température

Appuyez sur le sélecteur de température (reportez-vous au paragraphe « Fonctions de l'horloge »). L'affichage de la température indique la température actuelle du four.

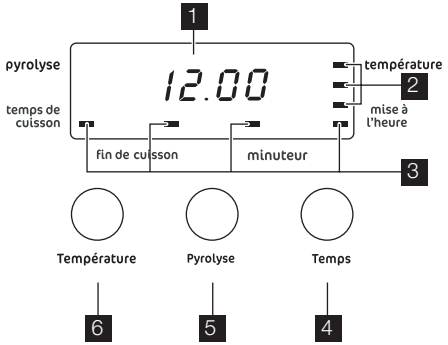
Fonctions du four

Le four possède les fonctions suivantes :

Fonction du four		Utilisation
0	Position ARRÊT	L'appareil est à l'ARRÊT.
	Éclairage	Pour éclairer l'intérieur du four, par exemple pour le nettoyage.
	Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts.
	Cuisson à ventilation forcée	Pour cuire plusieurs plats en même temps. Pour réaliser vos propres fruits au sirop, sécher des champignons ou des fruits.

Fonction du four		Utilisation
	Gril thermique	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles sur un seul niveau et pour dorer les aliments.
	Maxi Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux au fond croustillant et faire des conserves.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour nettoyer le four automatiquement par pyrolyse. Cette chaleur carbonise les salissures résiduelles à l'intérieur du four. Le four monte à environ 500 °C.

Programmateur électronique



1 Indicateur de température / d'heure
2 Indicateur de chauffage
3 Indicateurs de fonctions Horloge
4 Touche de sélection
5 Touche de fonction de nettoyage par pyrolyse
6 Thermostat

Fonctions de l'horloge

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Réglez une fonction et la température du four (pas nécessairement pour l'heure et le minuteur)
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
3. Pour régler le minuteur, minuteur , Durée temps de cuisson ou Fin fin de cuisson , utilisez la manette + / -. Le voyant de la fonction correspondante s'allume.
   Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote, « 0.00 » s'affiche et un signal sonore retentit.
4. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement :
   - Avec Minuteur, appuyez sur une touche
   - Avec Durée et Fin, mettez le sélecteur de fonction sur la position Arrêt.

Avec Minuteur, un signal sonore retentit également lorsque 90% de la durée s'est écoulée.

Avec les fonctions Durée temps de cuisson et Fin fin de cuisson , le four se met à l'arrêt automatiquement.

Fonction de l'horloge		Utilisation
mise à l'heure	Heure	Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.

Fonction de l'horloge		Utilisation
minuteur	Minuteur	Pour régler un décompte. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
temps de cuisson	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
fin de cuisson	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.

Les fonctions Durée temps de cuisson et Fin fin de cuisson peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Réglez d'abord la fonction Durée temps de cuisson , puis la fonction Fin fin de cuisson .

Annulation des fonctions de l'horloge

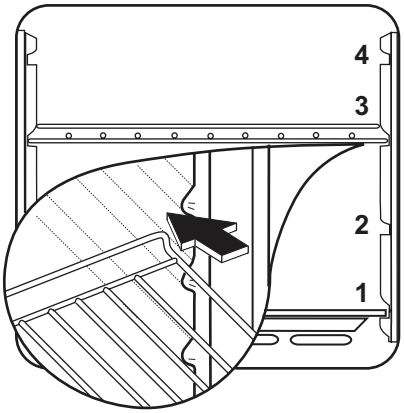
1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Sélection jusqu'à ce que le voyant de fonctions clignote.
2. Tournez en appuyant sur la manette de commande "**+/-** ".
   Au bout de quelques secondes, la fonction horloge disparaît.

Utilisation des accessoires

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

Installation des accessoires du four

Glissez les accessoires entre les barres de guidage de l'un des niveaux du four.



Fonctions supplémentaires

Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.
Cette fonction empêche les enfants de mettre involontairement l'appareil en fonctionnement.

Important Ne sélectionnez aucune fonction du four.

Activation de la sécurité enfants :

1. Tournez la manette de commande + / - vers la gauche et maintenez-la dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à l'affichage du message « SAFE ».

La sécurité enfants est activée.
Pour désactiver la sécurité enfants, effectuez la même procédure que pour son activation.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. 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

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Coupure automatique du four

ℹ L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps :

- si vous ne mettez pas à l'arrêt l'appareil
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Le four s'arrête à une température :

inférieure à 120 °C	après	12,0 heures
de 120 - 195 °C	après	8,5 heures
de 200 - 245 °C	après	5,5 heures
250 °C — max	après	3,0 heures

Pour faire fonctionner l'appareil après un arrêt automatique, vous devez d'abord complètement arrêter l'appareil.

ℹ Si vous réglez les fonctions de l'horloge Durée |→| ou Fin →|, l'arrêt automatique est annulé.

Conseils utiles

- Le four dispose de quatre 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 de l'appareil 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 avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un

peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableau de référence pour rôtir et cuire

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	165	45-60	Dans un moule à gâteaux
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteaux
Gâteau au fromage blanc avec babeurre	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 (1 et 3)	160	100-120	2 moules à gâteau de 20 cm sur la grille.
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2 (1 et 3)	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits secs	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/ gâteau riche aux fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Pudding	2	170	2	165	50-60	Dans un moule à pain 1)
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	165	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3 (1 et 3)	140	20-30	Sur la plaque à gâteaux 1)
Meringues	3	100	3	115	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux 1)

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Choux	3	190	3 (1 et 3)	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux 1)
Tartelettes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	1ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	195	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité 1)
Pain de seigle	1	190	1	190	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur plaque de cuisson 1)
Pizzas	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite 1)
Scones	3	200	2	190	10~20	Sur la plaque à gâteaux 1)

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

FLANS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Flan	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2	200	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannellonis	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Moule pour 6 puddings 1)

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

VIANDES

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille et la plaque à rôtir
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille et la plaque à rôtir
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille et la plaque à rôtir
Roastbeef anglais, saignant	2	210	2	200	44-50	Sur la grille et la plaque à rôtir
Roastbeef anglais cuit à point	2	210	2	200	51-55	Sur la grille et la plaque à rôtir
Roastbeef anglais bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille et la plaque à rôtir
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèchefrite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèchefrite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Le tout sur la lèchefrite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Le tout sur la lèchefrite
Canard	2	175	2	160	120-150	Le tout sur la lèchefrite
Oie	1	175	1	160	150-200	Le tout sur la lèchefrite
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	Le tout sur la lèchefrite

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Truite/daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets

Cuisson au gril

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Niveau de gradin	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Gril à chaleur tournante

⚠ **Avertissement** Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	niveau	Temp. (°C)	1e face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Pétoncles	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranches de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Entretien et nettoyage

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

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.

- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil 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 de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

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. Prenez contact avec le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Nettoyage par pyrolyse

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Éliminez manuellement le plus gros des salissures.
3. Réglez la fonction du **nettoyage par pyrolyse** .
   – "La mention « **PYR 1** » s'affiche,
   – L'indicateur de durée clignote temps de cuisson .
4. Appuyez sur la touche de fonction Pyrolyse pour confirmer. Le nettoyage par pyrolyse démarre.

Pyr 1 (Le voyant de nettoyage par pyrolyse indiquant 2 h) est le réglage par défaut. Si l'appareil est plus sale que la normale, vous pouvez régler la fonction sur **Pyr 2** (Nettoyage intensif par pyrolyse d'une durée de 2 h 30 min).

5. Pour définir la fonction **Pyr 2**, rappuyez sur la touche de nettoyage par pyrolyse dans les 2 minutes après que le nettoyage ait commencé.
6. Si le nettoyage par pyrolyse est censé démarrer et se terminer à une heure particulière, réglez la fonction Fin set fin de cuisson . Vous ne pouvez pas modifier la durée de la procédure de nettoyage.
7. Un signal sonore retentit en fin de nettoyage. Pour désactiver le signal sonore, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le nettoyage par pyrolyse.

Après un bref instant, les portes se verrouillent.
Lorsque le four refroidit, les portes se déverrouillent automatiquement.

Rappel pyrolyse

La fonction de rappel indique à l'utilisateur à quel moment un nettoyage par pyrolyse est nécessaire.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche « **Pyro** » pendant environ 15 secondes.
Réglez la fonction du nettoyage par pyrolyse.

Le message de rappel s'affiche lorsque l'appareil est éteint, jusqu'à ce que vous ayez nettoyé l'appareil par pyrolyse.

Éclairage du four

Avertissement Attention ! Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Replacez le diffuseur en verre.

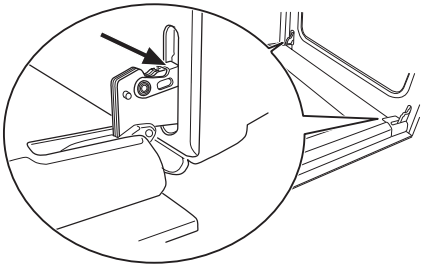
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de trois panneaux vitrés.
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

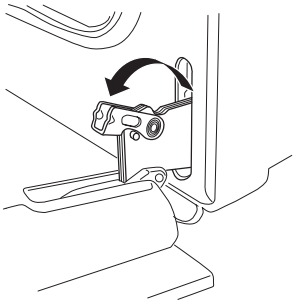
Si vous tentez d'extraire les panneaux internes vitrés sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

Retrait de la porte du four et de la vitre

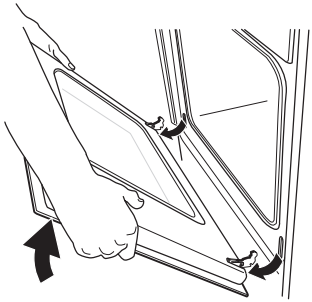
1. Ouvrez entièrement la porte et tenez les deux charnières.



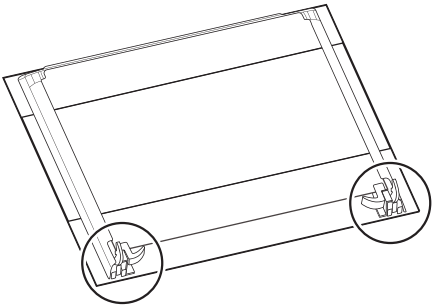
2. Soulevez le levier sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



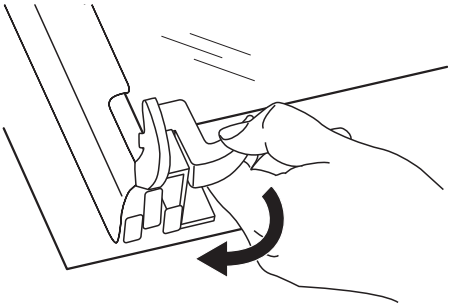
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (à mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



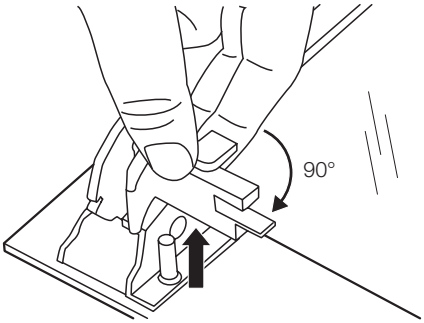
4. Déposez la porte sur un support stable non abrasif, par exemple sur une table recouverte d'un tissu doux, afin d'éviter tout risque de rayure.



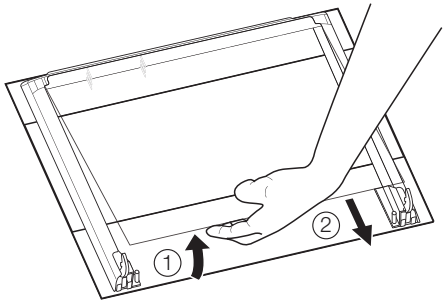
5. Libérez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



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



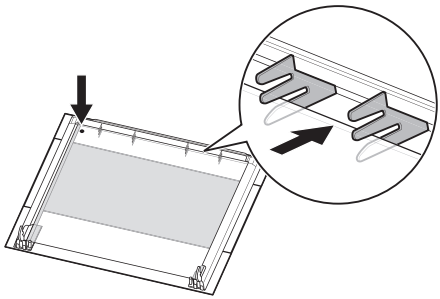
7. Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) un par un les panneaux internes vitrés. Commencez par le panneau interne vitré du haut.



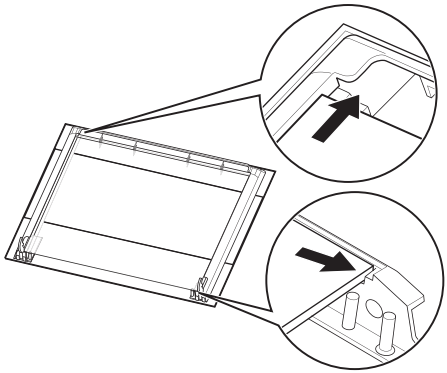
Lavez les panneaux internes vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux internes vitrés.

Réinstallation de la porte et des vitres

Une fois le nettoyage terminé, replacez les panneaux internes vitrés et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.
La vitre du milieu est décorée d'un motif ornemental. Lorsque vous installez cette vitre, vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface de la zone décorée est lisse au toucher (le côté rugueux doit être de l'autre côté).
Veillez à poser correctement le panneau vitré du milieu dans son logement respectif (voir l'illustration).



Veillez à poser correctement le panneau supérieur vitré dans son logement respectif (voir l'illustration).



En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas en fonctionnement.	Mettez en fonctionnement le four.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
La fonction de nettoyage par pyrolyse ne fonctionne pas (le bandeau de l'horloge affiche la mention « AS »)	Les glissières/gradins n'ont pas été enlevés.	Enlevez les glissières/gradins.
Le bandeau de l'horloge affiche la mention « Pyro ».	Le four nécessite un nettoyage par pyrolyse.	Entamez un processus de nettoyage par pyrolyse.
Le bandeau de commande affiche un code d'erreur qui n'apparaît pas dans la liste.	Problème électronique	Déconnectez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusible, puis reconnectez-le. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez votre service après-vente.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signalétique. Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

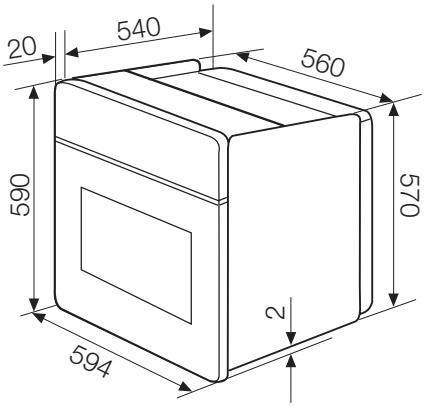
Numéro du produit (PNC) .....

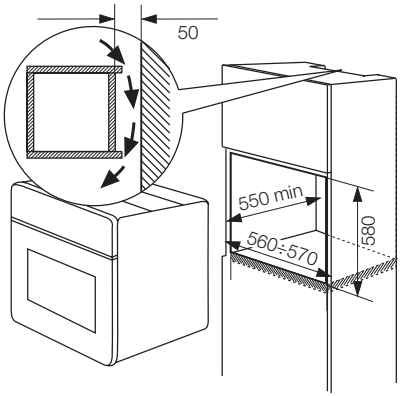
Numéro de série (S.N.) .....

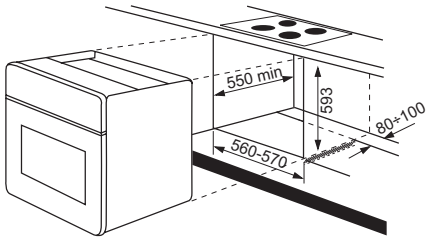
Installation

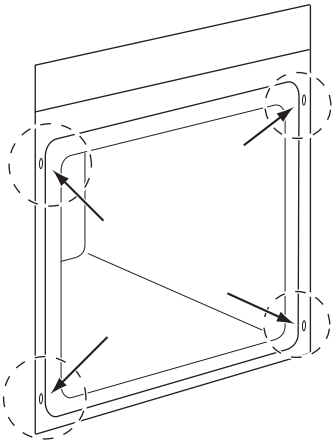
Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

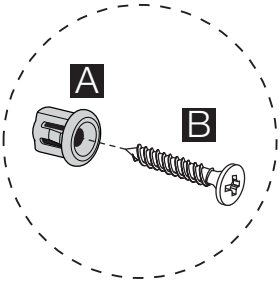
Encastrement











Installation électrique

Avertissement L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble seulement.

Câble d'alimentation

Types de câbles applicables 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

Puissance totale	Section du câble
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 le 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.

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

www.electrolux.com/shop

397205701-B-052011