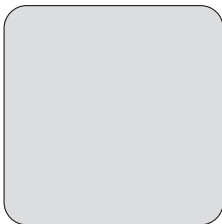
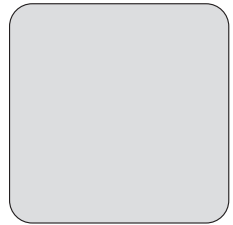
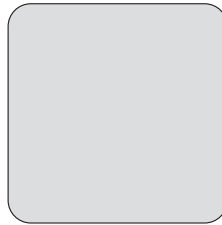
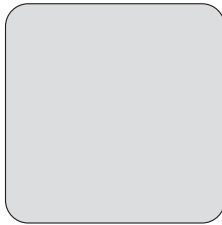
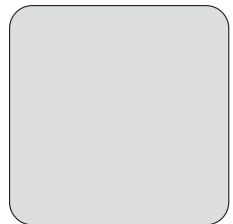


Notice
d'utilisation



Four



Sommaire

Consignes de sécurité _____	2	Fonctions supplémentaires _____	9
Description de l'appareil _____	5	Conseils utiles _____	10
Avant la première utilisation _____	5	Entretien et nettoyage _____	15
Utilisation quotidienne _____	6	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	17
Fonctions de l'horloge _____	8	Installation _____	18
Utilisation des accessoires _____	9	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 ou après le fonctionnement de l'appareil. 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 dis-

positif 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.
- 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 accessoires dangereux.
- 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. 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. 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 recou-

vrez 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 bri-

ser. 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.

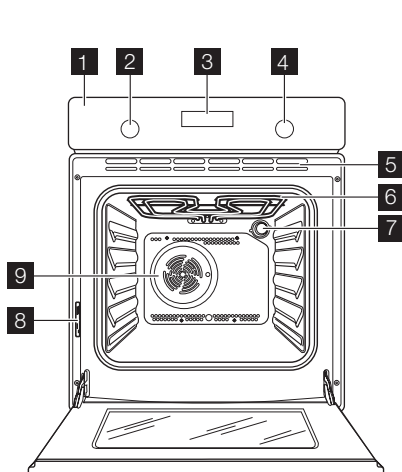
Mise au rebut de l'appareil

- 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

Vue d'ensemble



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

Accessoires du four

• Grille métallique

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

• Lèche-frite

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.

! **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Réglage et modification de l'heure

i Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'écran affiche 12:00 et ► clignote automatiquement.



1. Appuyez sur $\overset{\text{Température}}{\text{Temps}}$ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole ► clignote.


- Réglez l'heure exacte à l'aide de la manette de commande + / - .

L'horloge indique l'heure et le symbole cesse de clignoter après environ 5 secondes.

- i** Pour corriger l'heure, recommencez ces étapes.

Préchauffage

- Fonction de réglage  et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
- Fonction de réglage  et température maximale.

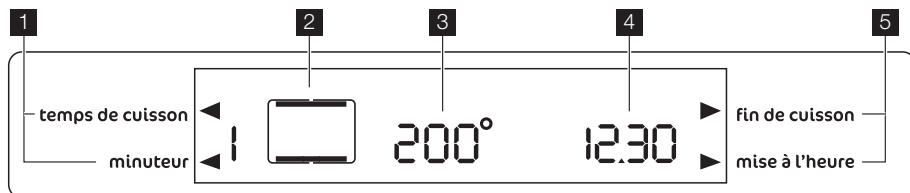
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Fonction de réglage  et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.

Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne

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

Affichage



- Indicateurs des fonctions de l'horloge
- Fonction du four
- Température

- Heure
- Indicateurs des fonctions de l'horloge

Touche	Description
Marche Arrêt	Mettre en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.
Préchauffage Rapide	Pour activer la fonction de chauffage rapide.
Pyrolyse Variable	Pour démarrer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
Température Temps	Pour régler la température et l'heure.

Sélecteur	Description
+ / -	Pour régler la température et l'heure.

Sélection de la fonction du four







1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four sur la fonction désirée. L'écran affiche le symbole de la fonction sélectionnée.
3. L'écran indique automatiquement une température préconisée. Si vous ne modifiez pas la température dans un délai de 5 secondes environ, le four se met en fonctionnement.

Modification de la température


1. Appuyez sur la touche $\overset{\text{Température}}{\underset{\text{Temps}}{\text{°}}}$ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole « ° » clignote sur l'écran.
2. Tournez la manette de commande + / - pour sélectionner la température désirée.



Le four se met en fonctionnement après environ 5 secondes.

Fonctions du four

Fonction Four	Utilisation
 Eclairage	Pour éclairer l'intérieur du four, par exemple pour le nettoyage.
 Pâtisseries - Poissons	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
 Chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Adapté à la décongélation des aliments fragiles.
 Grillades	Pour griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts.
 Grillades épaisses	Le gril et le ventilateur du four font circuler l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. Important Température maximale pour cette fonction : 200 °C.


Lorsque l'appareil fonctionne à la température réglée, un signal sonore retentit.




 Si vous n'avez pas changé la température après environ 5 secondes, recommencez les étapes précédentes.

 Si vous activez une fonction du four, le symbole de température  clignote.

Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit, et le symbole de température s'arrête de clignoter.

 En cas de panne de courant, le programmeur maintient tous les réglages en mémoire pendant environ 3 minutes. Si plus de 3 minutes s'écoulent sans électricité, vous devez reprogrammer tous les réglages (heure du jour compris).

Fonction Four		Utilisation
	Viandes	Pour rôtir la viande. La chaleur provient de la voûte et d'une partie de la sole. Température prérégulée : 210 °C.
	Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud.
	Pyrolyse	Pour retirer les salissures tenaces.

Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction de chaleur résiduelle ^{temps de cuisson}, l'appareil se désactive automatiquement quelques minutes avant que la durée se soit écoulée. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.


Important La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si ^{temps de cuisson} est supérieur à 15 minutes.

Fonction de chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage.


Important Attendez que la fonction Chauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.


1. Mettez en marche l'appareil.
2. Réglez une fonction du four.
Si nécessaire, modifiez la température recommandée.
3. Appuyez sur ^{Préchauffage Rapide}. L'écran affiche « FHU » et la fonction de chauffage rapide est en marche.
4. Lorsque la fonction Chauffage rapide est terminée, un signal sonore retentit et « FHU » disparaît de l'écran.
Le four continue à chauffer avec les fonction du four et température programmées.
5. Introduisez les aliments à cuire.

 La fonction de chauffage rapide ne fonctionne pas pour les recettes automatiques.

Fonctions de l'horloge


Réglage des fonctions de l'horloge

1. Mettez le four en fonctionnement, placez les aliments dans le four et sélectionnez la fonction et la température du four.
2. Appuyez sur la touche ^{Température Temps} à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote à côté de la fonction souhaitée.
3. Pour régler l'heure de la fonction horloge ^{minuteur}, la fonction horloge ^{temps de cuisson} ou la fonction horloge ^{fin de cuisson}, tournez la manette de commande + / - .
Le voyant de la fonction correspondante s'allume.
Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit.

 Avec la fonction de cuisson ^{temps de cuisson} et la fonction de cuisson ^{fin de cuisson} le four se met à l'arrêt automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche ^{Température Temps} à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction de l'horloge et  clignotent.
2. Tournez la + / - manette de commande jusqu'à ce que l'écran affiche « 00:00 ».

Fonction de l'horloge	Utilisation
Mise à l'heure	Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
Minuteur	Pour régler un décompte. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
Temps de cuisson	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
Fin de cuisson	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.

i Les fonctions de l'horloge ^{temps de cuisson} et ^{fin de cuisson} peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automati-

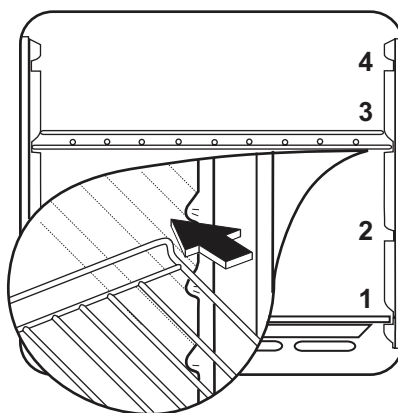
quement à une heure différée. Dans ce cas, réglez dans un premier temps la fonction de l'horloge ^{temps de cuisson}, puis la fonction de l'horloge ^{fin de cuisson}.

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

i La Sécurité enfants permet d'éviter une mise en fonctionnement accidentelle du four.

Activation de la Sécurité enfants

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur la touche ^{Préchauffage Rapide} pendant 3 secondes et tournez en même temps la manette de commande + / - dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Un signal sonore retentit. L'affichage indique « SA-FE ». La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

1. Recommencez les étapes précédentes. La sécurité enfants est désactivée.

Arrêt Automatique

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 se désactive à une température de :

30 - 115°C	après	12,0 heures.
120 - 195°C	après	8,5 heures.
200 - 245°C	après	5,5 heures.
250 - max°C	après	3,0 heures.

Après un arrêt automatique, désactivez le four totalement. Vous pouvez ensuite le réactiver.

Code erreur

Si certains paramètres sont incorrects, les fonctions en cours sont désactivées et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement..."

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement.

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.

ment 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.

- 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 cuis-

son, 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		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	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	160	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 gâteaux de 20 cm sur la grille
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2	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 en fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Plum cake	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	160	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3	150	20-30	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾
Meringues	3	100	3	100	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		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Choux	3	190	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	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droite dans un moule à gâteaux de 20 cm


1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	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 (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⁾
Petits pains au lait	3	200	2	190	10~20	Sur la plaque à gâteaux ¹⁾



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

FLANS



TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin de légumes	2	200	2	175	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
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 moules à pudding ¹⁾



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

VIANDES


TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Viande de bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise, bleu	2	210	2	200	44-50	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise, saignant	2	210	2	200	51-55	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
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		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Truite/Daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons


TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gratin 	Temp [°C]	Gratin 	Temp [°C]		
Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets



Cuisson au grill


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

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 	
	Pièces	g	Niveau de gratin 	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 grill		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

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes ⌚	
	Pièces	g	niveau 	Temp. (°C)	1e face	2e face
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 additionnée 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



 **Avertissement** L'appareil peut devenir très chaud. Risque de brûlure.



Important N'utilisez pas simultanément la fonction de nettoyage par pyrolyse et la table de cuisson (si elle a été installée sur l'appareil). Vous risqueriez d'endommager l'appareil.


Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse :

1. Retirez toutes les parties amovibles de l'appareil.
2. Éliminez manuellement le plus gros des salissures.
3. Fermez la porte du four correctement.


Utilisez le nettoyage par pyrolyse.

1. Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four pour régler le nettoyage par pyrolyse jusqu'à ce que l'affichage indique  .
 - L'écran affiche « **Pyro** » et  .
 - Un signal sonore retentit pour vous rappeler de retirer tous les éléments amovibles de l'appareil.
 - L'affichage indique « P1 » ou « P2 ».
 - L'horloge indique « 2:00 » ou « 2:30 ».
 - « Durée » ^{temps de cuisson} clignote pendant environ 5 secondes.
2. Lorsque la Durée ^{temps de cuisson} clignote, tournez la manette +/- dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée du nettoyage par pyrolyse :

- « P1 » - 2:00 pour un four peu sale,
 - « P2 » - 2:30 pour un four très sale.
3. Appuyez sur Pyrolyse Variable pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
- Les barres du symbole  apparaissent une à une pour indiquer que la chaleur/température du four augmente.
- Lorsque l'appareil atteint la température pré-réglée, la porte se verrouille et l'écran affiche .
- Lorsque le processus de nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four est verrouillée. Lorsque le four se refroidit, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

 Pour interrompre à tout moment le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur Marche Arrêt.

Heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse


 Vous pouvez également régler l'heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse à l'aide de la fonction de l'horloge fin de cuisson.

1. Répétez les étapes 1, 2 et 3 de la procédure précédente.
2. Appuyez sur Température Temps.
L'écran affiche une flèche dans le champ fin de cuisson.
3. Tournez la manette de commande + / - pour régler l'heure d'arrêt du nettoyage 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.

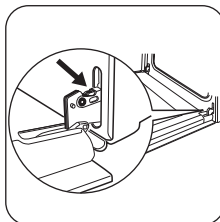
4. Remplacez le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

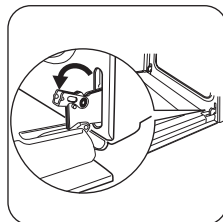
La porte du four est dotée de quatre panneaux vitrés. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

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

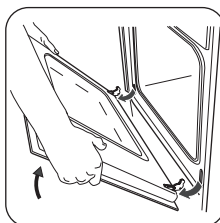
Retrait de la porte du four et des panneaux vitrés



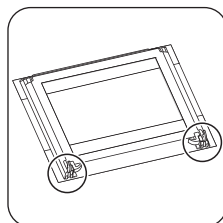
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



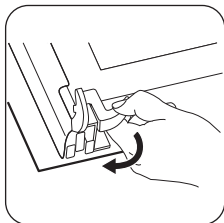
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



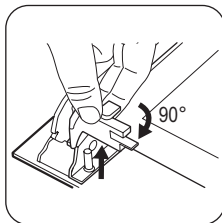
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



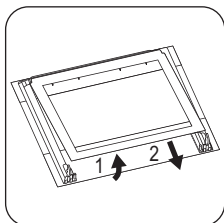
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



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



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

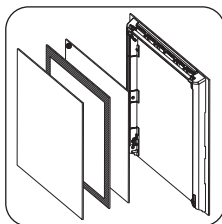


7 Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) les panneaux vitrés un par un. Commencez par le panneau vitré du haut.

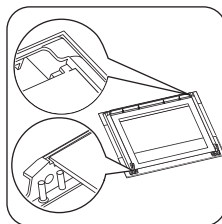
Lavez les panneaux vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux vitrés.

Réinstallation de la porte et des panneaux vitrés

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



Veillez à remettre en place les panneaux vitrés dans le bon ordre.



Veillez à installer correctement le panneau vitré du haut dans son logement.

Les panneaux vitrés du milieu se différencient par leur cadre décoratif. Après avoir installé les panneaux vitrés du milieu, vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du cadre du panneau vitré est lisse au toucher sur les zones décorées (le côté rugueux doit être de l'autre côté).

En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est désactivé.	Mettez en marche l'appareil.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Procédez aux réglages nécessaires.
	Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre consacré à la désactivation de la sécurité enfants.

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans l'appareil.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage montre ► ou ►, l'appareil ne chauffe pas et l'air ne circule pas dans le four.	Le mode démo est activé.	Éteignez l'appareil. Appuyez sur <small>Température</small> pendant 2 secondes environ. Un signal sonore retentit. Appuyez sur les touches <small>Température</small> et <small>Temps</small> et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes et, en même temps, tournez la manette de commande +/- dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
L'écran affiche le code d'erreur « F ».	Un défaut électronique est présent.	Notez le code de l'erreur et contactez le service après-vente.


Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalé-

tique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

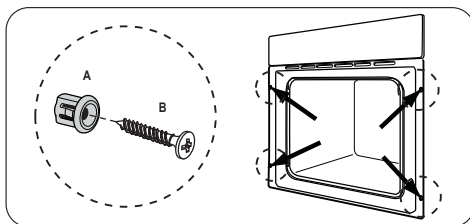
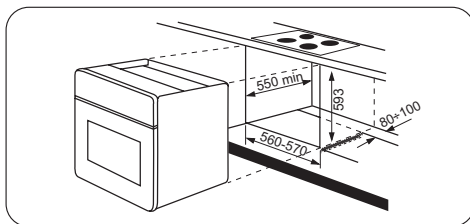
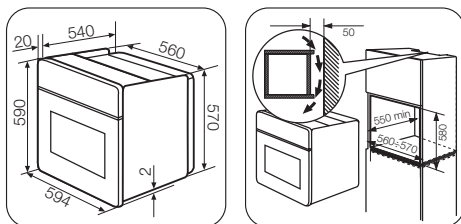
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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.

i 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 mm ²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et 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. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



www.electrolux.com/shop

