

Notice
d'utilisation

Four
électrique

FYB 761

FYB 762

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvel appareil et nous espérons que vous choisirez de nouveau notre marque lors de votre prochain achat d'appareil électroménager. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et conservez-la comme documentation de référence pendant toute la durée de vie du produit. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

| | |
|---|----|
| Avertissements importants | 7 |
| Description de l'appareil | 10 |
| Comment utiliser le four | 11 |
| Accessoires du four | 13 |
| Programmateur électronique | 14 |
| À la première utilisation | 15 |
| Fonction spéciales | 21 |
| Fonctions de cuisson | 23 |
| Conseils d'utilisation: le four | 27 |
| Guides des cuissons | 29 |
| Entretien et nettoyage | 31 |
| Nettoyage du four à émail pyrolytique | 31 |
| En cas d'anomalie de fonctionnement | 40 |
| Plaque signalétique | 46 |
| Garantie/service-clientèle | 47 |

A l'attention de l'installateur

| | |
|-----------------------------------|----|
| Consignes de sécurité | 41 |
| Caractéristiques techniques | 42 |
| Raccordement électrique | 43 |
| Installation de l'appareil | 45 |

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Conseils et recommandations



Descriptions d'opérations



Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux **Directives**

Communitaires CEE suivantes :

- **2006/95** (Basse Tension) ;
 - **89/336** (Compatibilité Electromagnétique) ;
 - **93/68** (Directives Générales)
- et modifications successives.

FABRICANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.P.A.

V.le Bologna, 298

47100 FORLI' (Italie)

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.



Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- Les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.



L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence.

Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement.

Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.



Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

L'appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.



Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans ou à proximité de l'appareil.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson dans l'huile ou la graisse; les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du gril ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.
- Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium et tout autre utensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, k durant la phase de cuisson au à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**


- Après utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections grasses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.
- Evitez absolument d'utiliser le four à l'arrêt comme espace de rangement pour aliments ou récipients : en cas de mise en marche involontaire, ce comportement pourrait être à l'origine de dommages et d'accidents.


Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur. Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de l'appareil si celui-ci présente une quelconque anomalie.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique.
- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, adressez-vous au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.



Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

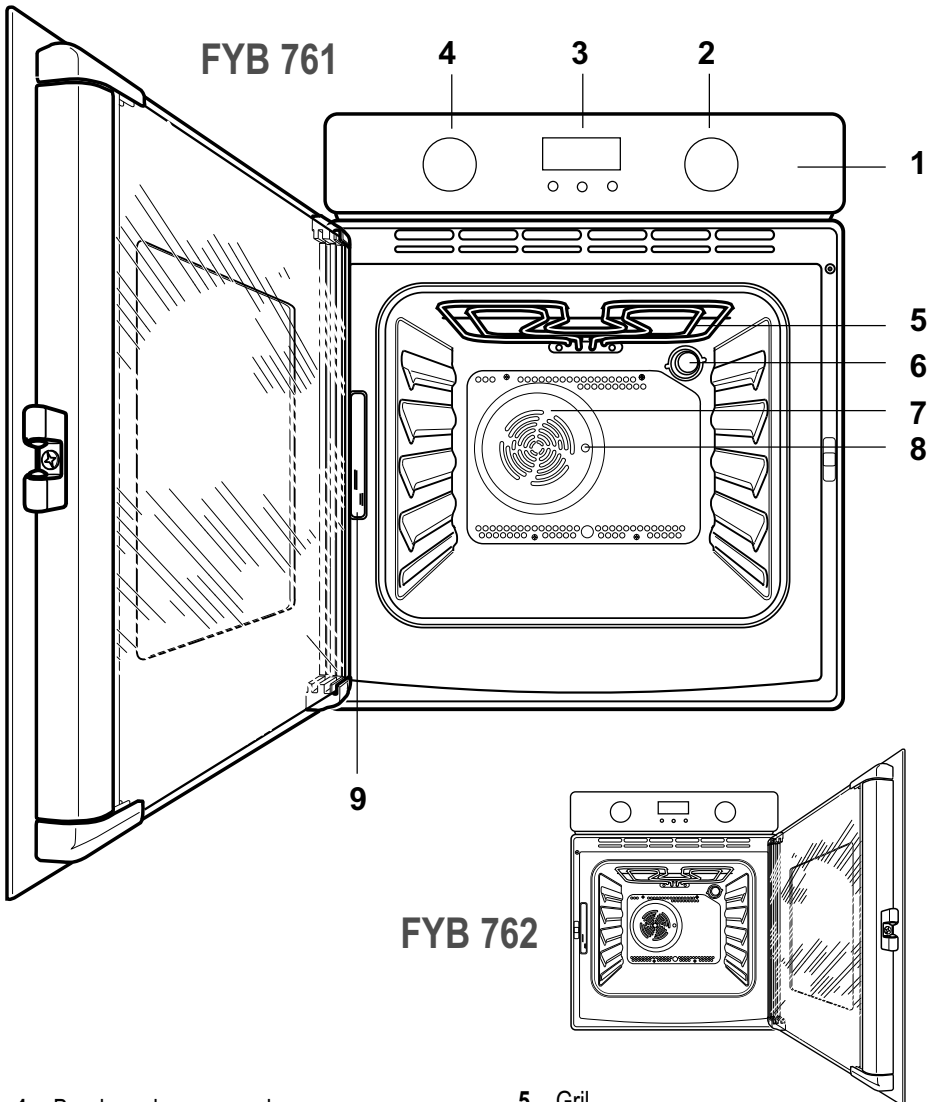
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, 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.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

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



Description de l'appareil



1. Bandeau de commande
2. Commande du sélecteur de fonctions du four
3. Programmateur électronique
4. Commande de la température et de la durée de cuisson

5. Gril
6. Eclairage du four
7. Ventilateur du four
8. Orifice d'entraînement de la broche
9. Plaque signalétique









i Comment utiliser le four

La commande **SELECTEUR**

⚠ **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande four.

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

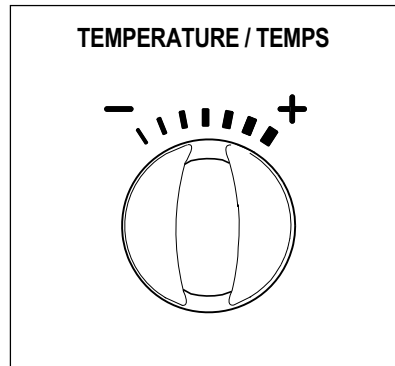
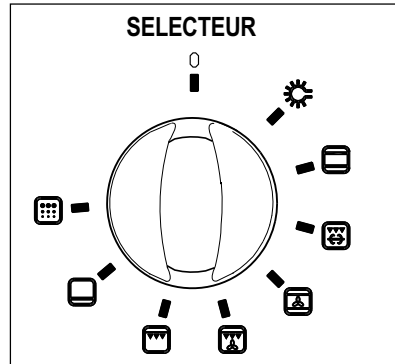
- 0 Position arrêt
-  **Eclairage**
-  **Pâtisseries Poissons** - Cuisson traditionnelle
-  **Gratins Tournebroche** - Gril et tournebroche
-  **Cuissons Groupées** - Cuisson par chaleur tournante
-  **Grillades Épaisses** - Gril ventilé
-  **Grillades** - Gril traditionnel (gril double)
-  **Flan Tartes** - Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)
-  **Pyrolyse** - Nettoyage pyrolyse

Positionnez le sélecteur sur l'un de ces symboles pour obtenir la fonction désirée.

La commande **TEMPERATURE/TEMPS**

Le réglage de la température et du temps (minuteur, durée de la cuisson et heure de fin de cuisson) s'effectuent en tournant le sélecteur sur la position **—** ou **+**.

La température minimum pouvant être programmée est de 30°C. et la température maximum est de 250°C.



Le ventilateur de refroidissement

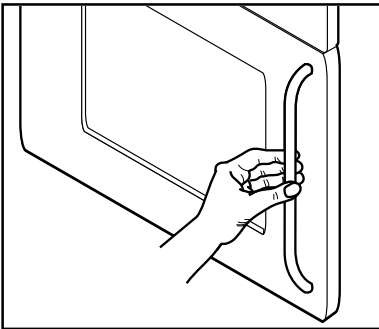
Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche quelques minutes après qu'on agit sur le sélecteur de fonctions.

Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.

Il est normale que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.

Accessoires du four

i En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèche-frite

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.

La lèche-frite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèche-frite.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

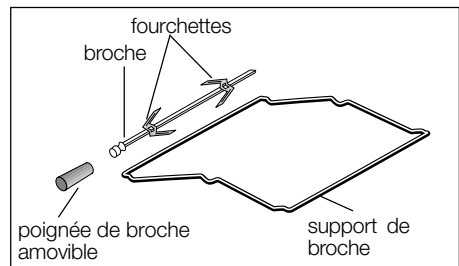
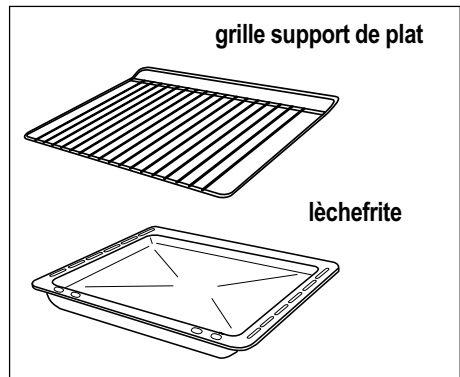
Lorsque vous n'utilisez pas la lèche-frite, veillez à la retirer du four.

Le tournebroche

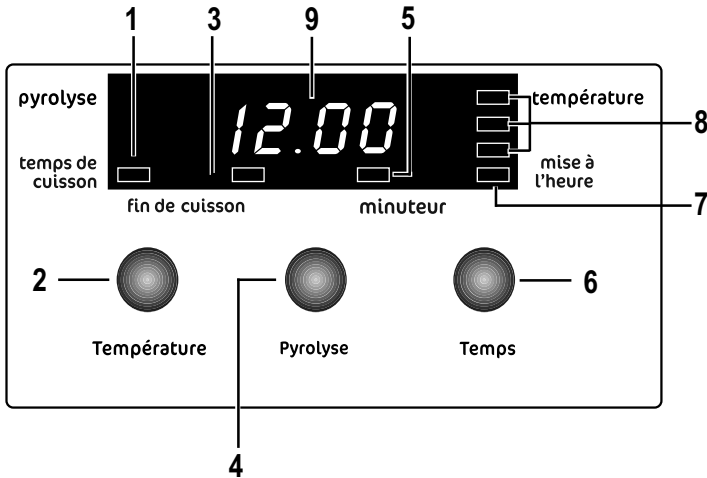
Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

⚠ Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.



Programmateur électronique



1. Voyant indiquant la fonction "temps de cuisson"
2. Touche "Température": pour afficher la température à l'intérieur du four
3. Voyant indiquant la fonction "fin de cuisson"
4. Touche "Pyrolyse": pour mettre en route la fonction de nettoyage pyrolytique
5. Voyant indiquant la fonction "minuteur"
6. Touche "Temps": pour sélectionner les fonctions du programmateur
7. Voyant indiquant la fonction "mise à l'heure"
8. Indicateurs de niveau de la température
9. Ecran d'affichage



Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmateur ne conserve pas la mémoire; les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

À la première utilisation

Réglage de l'heure courante

Dès que l'appareil est raccordé électriquement pour la première fois, "12:00" s'affiche et le voyant de "mise à l'heure" clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.

Pour régler l'heure du jour :

1. Réglez l'heure en tournant la commande "Thermostat" jusqu'à la position **-** ou **+** par intervalles de 1 minute en 1 minute.
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "mise à l'heure" s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure:

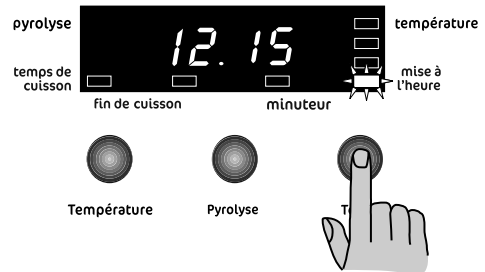
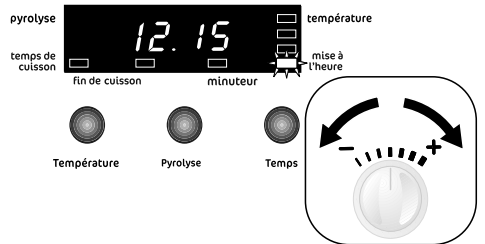
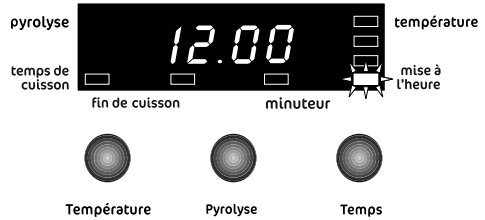
1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut.

i L'heure courante peut être modifiée seulement si le four est éteint.

Avant la première utilisation de votre four, **faites-le chauffer une fois à vide** afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisés lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Positionnez la commande de four sur le repère "Cuissons groupée"
5. Réglez la température sur 250°C en tournant la commande "TEMPERATURE/TEMPS" jusqu'à la position **+**.
6. Laissez le four fonctionner à vide pendant environ 45 minutes.
7. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.



Cette procédure doit être répétée avec la fonction "Grillades" pendant 5 - 10 minutes environ.

i Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument normal, et est causé par des résidus de fabrication.

Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.

Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.

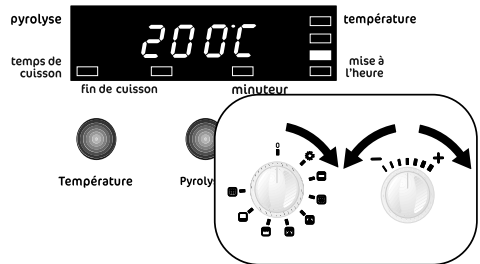
Comment sélectionner une fonction de cuisson et régler la température

Pour chaque fonction de cuisson, une température prédéfinie est sélectionnée automatiquement.

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction de cuisson requise. Chaque fois qu'une fonction de cuisson est choisie, la température prédéfinie apparaît sur l'écran d'affichage.
2. Si la température prédéfinie ne convient pas, tournez la commande jusqu'à la position **—** ou **+** pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Après avoir choisi la température, le four commence à chauffer et l'écran affiche la température sélectionnée.

i Pour afficher la température à l'intérieur du four, appuyez sur la touche "Température".

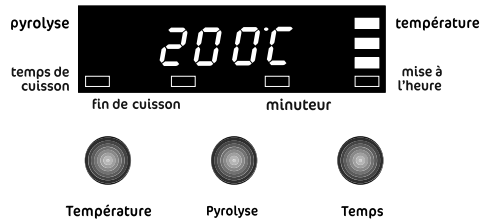


Indicateurs de niveau de la température

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage s'allument l'un après l'autre, en indiquant la température en degrés à laquelle se trouve le four actuellement.

Lorsque la température requise est atteinte, une alarme sonore retentit pendant un instant et les trois voyants restent allumés.

Lorsque le four est à l'arrêt, les indicateurs s'éteignent les uns après les autres, jusqu'à ce que la température atteigne 40°C.



Programmation du four

Fonction "minuteur"

i Cette fonction peut être utilisée aussi quand le four est à l'arrêt. L'alarme sonore retentit à la fin de la durée sélectionnée, mais le four ne s'éteindra pas s'il est en fonction.

Grâce à cette fonction, un signal sonore se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention: le minuteur **N'INTERROMPT PAS LA CUISSON** à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote. L'écran affiche «0.00».
2. Tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **+** pour sélectionner le temps requis, par intervalles de 10 secondes en 10 secondes, pendant que le voyant correspondant clignote. Le temps maximum est de 99 minutes. Après avoir terminé le réglage, le minuteur attend 5 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

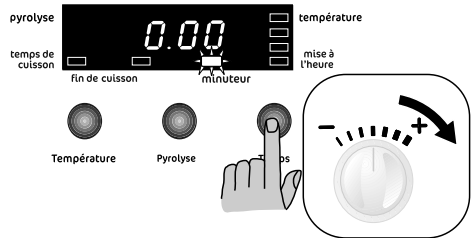
Pour modifier le réglage du minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur" jusqu'à ce que le voyant correspondant clignote.

Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en tournant la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **-** ou **+**. Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

Pour annuler le réglage du minuteur :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le



voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.

2. Tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **—** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

Pour programmer l'arrêt du four

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée.

Procédez en suivant les instructions suivantes:

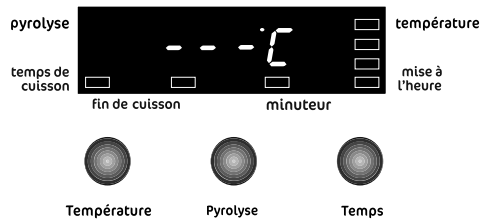
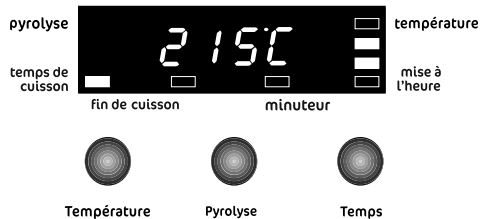
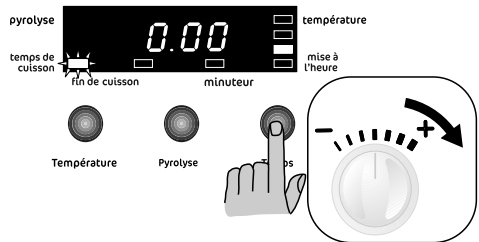
1. Placez le plat dans le four;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche «0.00».
4. Pendant que le voyant correspondant clignote, tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **+** pour sélectionner le temps voulu. Le temps de cuisson maximum est de 9 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer.

L'écran affiche la température sélectionnée.

Pour afficher le temps de cuisson, appuyez sur la touche "temps".

5. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement, le voyant correspondant clignote et une alarme sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».
6. Pour éteindre l'alarme sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0). Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "-- °C". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0).

L'écran affiche l'heure courante.



Pour modifier la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
2. Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en tournant la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **—** ou **+**.

Pour annuler le temps de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **—** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.



La fonction "temps de cuisson" ne fonctionne pas quand le four est à l'arrêt.

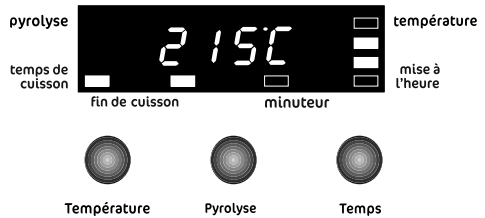
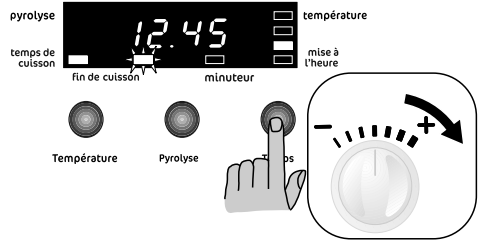
Pour programmer le départ et l'arrêt du four

Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" peuvent être utilisées en même temps pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement le four.

Procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Placez la nourriture dans le four;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Avec la fonction "temps de cuisson" réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
5. Pendant que le voyant clignote, tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **+** pour sélectionner l'heure de fin de cuisson voulu.
6. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer.
7. Le four se met en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. Pour éteindre le signal sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0). Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0).

L'écran affiche l'heure courante.



Pour annuler le programme, annulez la Durée de cuisson.

i Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" ne fonctionnent pas quand le four est à l'arrêt.

i Pour afficher le temps de cuisson et fin de cuisson, appuyez sur la touche "temps".

Fonctions spéciales

Arrêt automatique

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 3 heures ou 12 heures selon le tableau suivant.

| | |
|------------------------|---------------------|
| Si la température est: | le four s'éteindra: |
| 250°C | après 3 heures |
| de 200 jusqu'à 245°C | après 5,5 heures |
| de 120 jusqu'à 195°C | après 8,5 heures |
| moins de 120°C | après 12 heures |

Verrouillage enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

La fonction "verrouillage enfant" peut être choisie seulement si aucune autre fonction a été réglée.

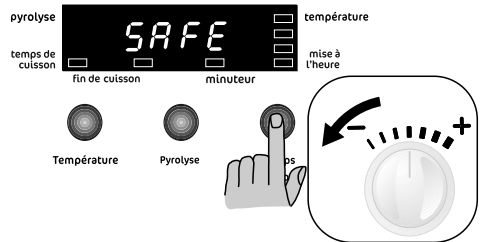
1. Tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **---**.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication 'SAFE'(Sécurité) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit.

Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

Pour déverrouiller le four :

1. Tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **---**.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication 'SAFE' disparaît.

Le four peut maintenant être mis en fonction.



Ecran d'affichage allumé/éteint

Pour activer cette fonction procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **+**.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'éteindra.

Pour allumer l'écran d'affichage :

1. Tournez la commande "sélecteur Température/Temps" jusqu'à la position **+**.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'allume.

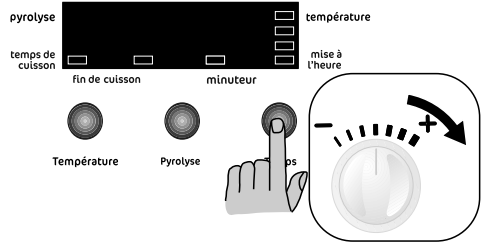


L'écran d'affichage peut être éteint seulement si aucune fonction n'a été programmée.

Code erreur


Le programmateur électronique effectue constamment un test diagnostique du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'afficheur (mention "F..." suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, se reporter au chapitre "**En cas d'anomalie de fonctionnement**".



Fonctions de cuisson

La cuisson traditionnelle


 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

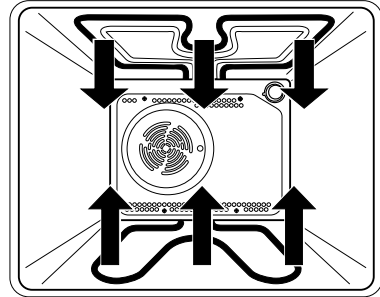
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

 **Comment procéder ?**

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.




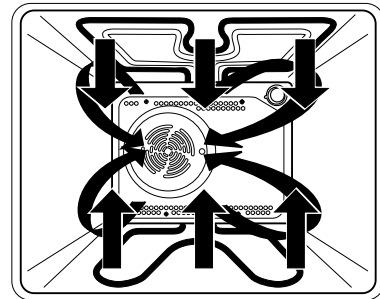
Cuisson à chaleur tournante

 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.

 **Comment procéder ?**


1. Enfourez votre plat au gradin 2. Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième gradin en partant du bas.
2. Positionnez le sélecteur sur la position .
3. Positionnez le sélecteur Température/ Temps sur la température désirée.



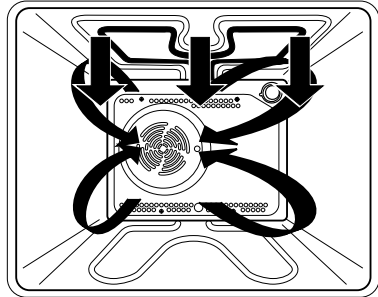
Le gril ventilé

 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

 **Comment procéder ?**

- 1) Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la température désirée.
Ne positionnez pas le thermostat sur une position supérieure à 200° C.
- 2) Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
La cuisson avec grillade ventilée correspond au fonctionnement du gril et du ventilateur (réchauffage à convection).

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la surface de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du gril.




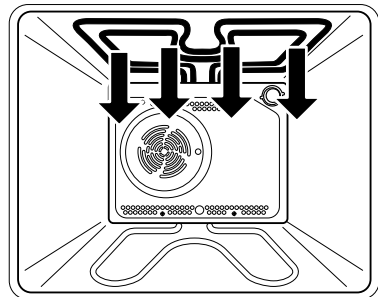
Les gratins

 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

 **Comment procéder ?**

1. Positionnez le sélecteur sur la position  et réglez la température en tournant le sélecteur Température/Temps jusqu'à la position **+** ou **-**.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.
Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.




Les grillades

 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

 **Comment procéder ?**

1. Préparez la pièce à griller.

2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez le sélecteur sur la position  et réglez la température en tournant le sélecteur Température/Temps jusqu'à la position **+** ou **-**.
4. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
5. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.


Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

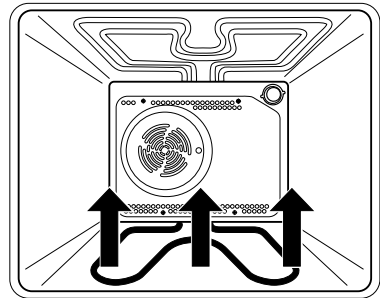
 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette fonction de cuisson convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

Le préchauffage du four est nécessaire.


Comment procéder ?


1. Préchauffez le four 10 minutes environ en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglez la température en tournant le sélecteur Température/Temps jusqu'à la position **+** ou **-**.
2. Enfourez votre plat et réglez le thermostat sur la température désirée.




Les cuissons au tournebroche

 Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.


 Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

 La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

 Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.



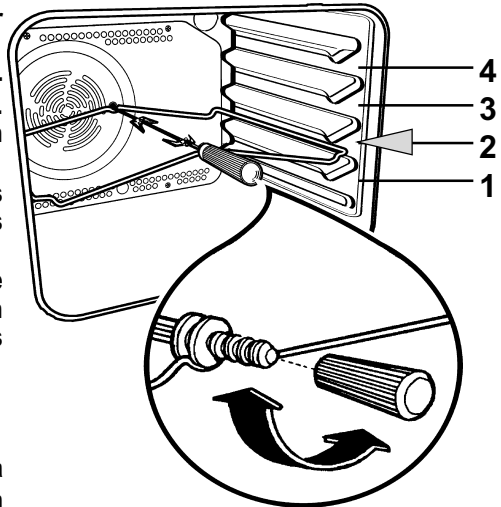
Comment procéder?

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
9. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez la température en tournant la commande TEMPERATURE/TEMPS jusqu'à la position **—** ou **+**.
10. Vérifiez que la broche tourne.



Pour sortir la pièce :

1. Mettez le sélecteur sur la position "arrêt" (0).
2. Vissez la poignée amovible de broche.
3. Sortez la broche du four.




Conseils d'utilisation: le four

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits. La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.

Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

 La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du four ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons d'essuyer la condensation à la fin de la cuisson.


Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four chauffé avant de placer la nourriture dans la cavité de four. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) sera nécessaire avant toutes les cuissons.


Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour les positions 50 à 150
- 15 minutes environ pour les positions 175 à 250

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Nos conseils

 **Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole du four. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.**

 **Faites toujours attention, lorsque vous insérez ou sortez la grille et la lèchefrite, de ne pas abîmer les sur-faces émaillées à l'intérieur du four.**

- 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 la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et 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 au four

Sachez que :

- A** 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.
- B** 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.

Avvertissement : Guide des cuissons

- Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.
- Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons, en particulier pour les gâteaux, la pizza et le pain, de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

| Vous constatez | Que faire ? |
|--|--|
| Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé  | prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau |
| Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair  | prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau |

Guide des cuissons




Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

| Préparations | Cuisson traditionnelle | | Cuisson à chaleur tournante | | Temps de cuisson en minutes | NOTES |
|-------------------------|------------------------|----------------|-----------------------------|----------------|-----------------------------|--|
| | Température °C | Température °C | Température °C | Température °C | | |
| GATEAUX | | | | | | |
| Pétris / levés | 2 | 170 | 2 | 160 | 45-60 | Dans un moule à gâteau sur grille |
| Pate à sablés | 2 | 170 | 2(1et3)* | 160 | 20-30 | Dans un moule à cake sur grille |
| Gateau au fromage blanc | 1 | 175 | 2 | 165 | 60-80 | Dans un moule à gâteau sur grille |
| Gateau aux pommex | 1 | 170 | 2(1et3)* | 160 | 90-120 | Dans un moule à gâteau sur grille |
| Strudel | 2 | 180 | 2 | 160 | 60-80 | Sur plaque à pâtisserie |
| Tarte à la confiture | 2 | 190 | 2(1et3)* | 180 | 40-45 | Tourtière sur grille |
| Cake aux fruits | 2 | 170 | 2 | 150 | 60-70 | Dans un moule à gateaux |
| Gateau de Savoie | 1 | 170 | 2 | 170 | 35-45 | Dans un moule à gâteau sur grille |
| Christmas cake | 1 | 150 | 2 | 150 | 120-150 | Dans un moule à gâteau sur grille |
| Biscuit roule | 3 | 190 | 3 | 170 | 15-25 | Sur plaque à pâtisserie |
| PÂTISSERIE | | | | | | |
| Petits gateaux | 2 | 170 | 2(1et3)* | 160 | 25-35 | Sur plaque à pâtisserie |
| Sablés | 3 | 160 | 3(1et3)* | 150 | 15-30 | Sur plaque à pâtisserie |
| Meringues | 2 | 135 | 2 | 150 | 60-90 | Sur plaque à pâtisserie |
| Buns (Brioche) | 2 | 200 | 2 | 190 | 10-15 | Sur plaque à pâtisserie |
| Petits choux (bigné) | 2 | 210 | 2(1et3)* | 170 | 25-35 | Sur plaque à pâtisserie |
| PAIN ET PIZZA | | | | | | |
| Pain blanc | 1 | 195 | 2 | 185 | 60-70 | 2 pains sur plaque à pâtisserie |
| Pain de seigle | 1 | 190 | 1 | 180 | 30-45 | Moule à pain sur grille |
| Petits pains | 2 | 200 | 2 | 175 | 25-40 | 6-8 pains sur plaque à pâtisserie |
| Pizza | 2 | 200 | 2 | 200 | 20-30 | Sur plaque |
| Pizza | / | / | 1et3 | 200 | 25-35 | Tourtière sur grille |
| FLANS | | | | | | |
| Soufflé | 2 | 180 | 2(1et3)* | 170 | 30-40 | 6 moule à soufflés grille |
| Flan de légumes | 2 | 200 | 2(1et3)* | 175 | 45-60 | Dans un plat en terre sur grille |
| Quiche | 1 | 210 | 1 | 190 | 30-40 | Tourtière sur grille |
| Lasagnes | 2 | 200 | 2 | 200 | 25-35 | Dans un plat en terre à feu sur grille |
| Cannelloni | 2 | 200 | 2 | 200 | 25-35 | Dans un plat en terre à feu sur grille |
| VIANDES | | | | | | |
| Boeuf | 2 | 190 | 2 | 175 | 50-70 | Sur grille et lèche-frite |
| Porc | 2 | 180 | 2 | 175 | 120-150 | Sur grille et lèche-frite |
| Veau | 2 | 190 | 2 | 175 | 90-120 | Sur grille et lèche-frite |
| Roast-beef: | | | | | | |
| saignant | 2 | 210 | 2 | 200 | 25-30 | Sur grille et lèche-frite |
| à point | 2 | 210 | 2 | 200 | 30-40 | Sur grille et lèche-frite |
| bien cuit | 2 | 210 | 2 | 200 | 35-45 | Sur grille et lèche-frite |
| Epaule de porc | 2 | 180 | 2 | 170 | 120-150 | Avec la couenne-sur lèche-frite |
| Jarret de porc | 2 | 180 | 2 | 160 | 100-120 | 2 pièces sur lèche-frite |
| Agneau | 2 | 190 | 2 | 175 | 110-130 | Gigot sur lèche-frite |
| Poulet | 2 | 190 | 2 | 200 | 70-85 | Entière sur lèche-frite |
| Dinde | 1 | 180 | 1 | 160 | 210-240 | Entière sur lèche-frite |
| Canard | 2 | 175 | 2 | 220 | 120-150 | Entière sur lèche-frite |
| Oie | 1 | 175 | 1 | 160 | 150-200 | Entière sur lèche-frite |
| Lapin | 2 | 190 | 2 | 175 | 60-80 | Ragout-plat en terre sur grille |
| VIANDES | | | | | | |
| Lièvre | 2 | 190 | 2 | 175 | 150-200 | Ragout-plat en terre sur grille |
| Faisan | 2 | 190 | 2 | 175 | 90-120 | Entière-plat en terre sur grille |
| POISSONS | | | | | | |
| Truite/Dorade | 2 | 190 | 2(1et3)* | 175 | 40-55 | 3-4 poissons-plat en verre à feu |
| Thon/Saumon | 2 | 190 | 2(1et3)* | 175 | 35-60 | 4-6 filets- plat en verre à feu |


(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses. Pour améliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les dernières 10-15 minutes.

i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

La cuisson au gril


| ALIMENTS | Quantité | | Gril | | Temps de cuisson en minutes | |
|------------------------|----------|------|--|----------------|-----------------------------|---------|
| | Morceaux | Gr. |  Niveau | Température °C | Dessus | Dessous |
| Filet | 4 | 800 | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Beefsteaks | 4 | 600 | 3 | 250 | 10 ~ 12 | 6 ~ 8 |
| Saucisses | 8 | — | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Côtes de porc | 4 | 600 | 3 | 250 | 12 ~ 16 | 12 ~ 14 |
| Poulet (coupé en deux) | 2 | 1000 | 2 | 250 | 30 ~ 35 | 25 ~ 30 |
| Brochettes | 4 | — | 3 | 250 | 10 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Poulet (Blancs) | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 2 | 250 | 10 ~ 15 | 8 ~ 10 |
| Poisson (Filets) | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 ~ 14 | 10 ~ 12 |
| Sandwiches | 4-6 | — | 3 | 250 | 3 ~ 7 | — |
| Toast | 4-6 | — | 3 | 250 | 2~4 | 2 ~ 3 |

La cuisson au tournebroche

| Préparations | Niveau  | Température °C | Quantité Gr. | Temps de cuisson en minutes |
|--------------|---|----------------|--------------|-----------------------------|
| Poulet | 2 | 200 | 1000 | 50/60 |
| Rotis | 2 | 200 | 800 | 50/60 |

La cuisson au gril ventilé

⚠ Ne positionnez pas le thermostat sur une position supérieure à 200° C.

| Préparations | Quantité Gr. | Température °C |  Niveau | Temps de cuisson en minutes | |
|------------------------|--------------|----------------|--|-----------------------------|---------|
| | | | | Dessus | Dessous |
| Roulé de dinde | 1000 | 200 | 3 | 20~30 | 30~40 |
| Poulet (coupé en deux) | 1000 | 200 | 2 | 20~30 | 25~30 |
| Cuisses de poulet | / | 200 | 2 | 15~18 | 15~20 |
| Caille | 500 | 200 | 2 | 20~25 | 25~30 |
| Gratin de lé gumes | / | 200 | 3 | / | 20~25 |
| Coquilles St. Jacques | / | 200 | 3 | / | 15~20 |
| Maquereau | / | 200 | 3 | 10~15 | 15~20 |
| Tranches de poisson | 800 | 200 | 2 | 45~60 | |

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage



Avant chaque opération de nettoyage, débranchez l'appareil.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Nettoyage des accessoires de four

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi. **Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmeur électronique.**

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position Pyrolyse 1 (**PYr 1**). Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.


Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position Pyrolyse 2 (**PYr 2**). Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :
 Pyrolyse 1 = 2 h ,
 Pyrolyse 2 = 2 h 30 minutes


Comment procéder?




1. Retirez tous les accessoires de four, qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
2. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
3. Fermez la porte.

Départ immédiat

 La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.

 Si le four a été encastré sous une table de cuisson, lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table de cuisson.

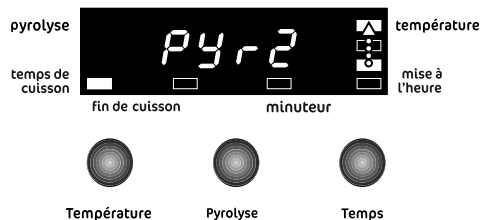
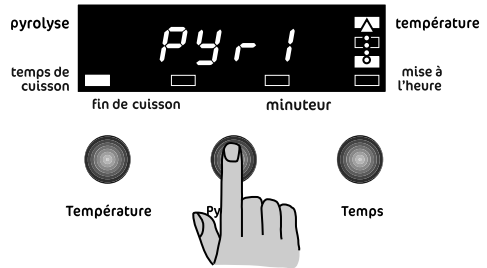
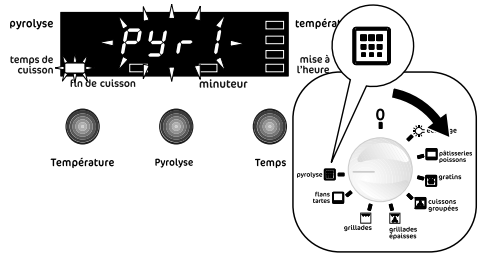
1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction "Pyrolyse" .
2. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique, l'indication "PYr 1" et le voyant "temps de cuisson" clignotent sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyro.
3. Appuyez sur la touche "Pyrolyse" pour confirmer la fonction "Pyrolyse".

L'indication "PYr 1" et le voyant "temps de cuisson" ne clignotent pas, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre.

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, le voyant "temps de cuisson" reste allumé et les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage clignotent l'un après l'autre.

Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la **fonction pyrolytique - niveau 2 (PYr 2 - durée: 2 h 30')**. Sélectionnez la fonction pyrolytique désirée dans 2 minutes environ.

4. Pour sélectionner la fonction pyrolytique 2 (PYr 2), appuyez sur la touche "Pyrolyse".
5. Le programmeur attend quelques secondes, puis le cycle de nettoyage démarre.



i Pour afficher la durée de la fonction "Pyrolyse", appuyez sur la touche "Temps".

i Le temps de cycle pyrolytique ne peut être changé.

- Lorsque la température du four atteint 300°C, le verrouillage de la porte est activé.
- Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, un signal sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».
- Pour éteindre l'alarme sonore, tournez la commande du four sur la position arrêt "0". Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position arrêt "0".
- Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille


REMARQUE: L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.

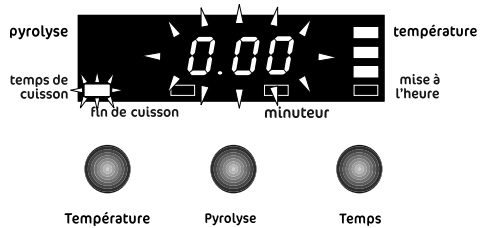
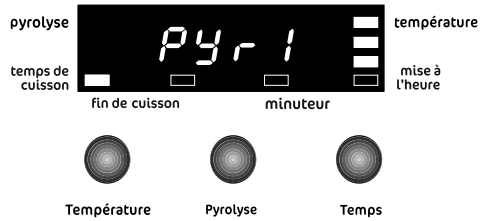
⚠ Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.

⚠ Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolytique.

- Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction "Pyrolyse" .



2. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique, l'indication "PYr I" et le voyant "temps de cuisson" clignotent sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyro.

3. Appuyez sur la touche "Pyrolyse" pour confirmer la fonction "Pyrolyse".

L'indication "PYr I" et le voyant "temps de cuisson" ne clignotent pas, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre.

4. Appuyez sur la touche "Pyrolyse" pour sélectionner la fonction pyrolytique 2 (PYr 2 - durée: 2 h 30').

Sélectionnez la fonction pyrolytique désirée dans 2 minutes environ.

5. À ce moment là, appuyez sur la touche "Temps" pour afficher la durée de la fonction "Pyrolyse".

6. Appuyez une nouvelle fois sur la touche "Temps" pour afficher l'heure de fin de cuisson.

7. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position + pour sélectionner l'heure de fin de cycle de nettoyage.

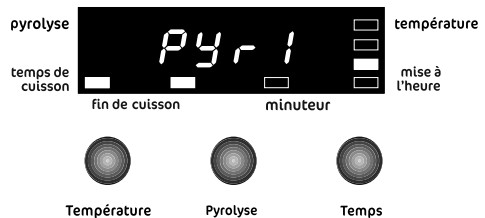
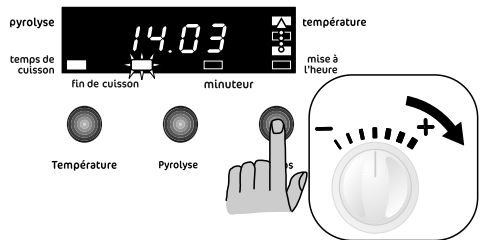
8. Après avoir sélectionné le temps de fin, le programme s'active et l'éclairage du four s'éteint.

9. Le cycle de nettoyage pyrolytique s'active selon le temps choisi.

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les voyants "temps de cuisson" et "fin de cuisson" sont allumés et les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage clignotent l'un après l'autre.

10. Lorsque la température du four atteint 300°C, le verrouillage de la porte est activé.

Pour afficher l'heure de fin de cycle de nettoyage, appuyez sur la touche "temps".



11. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, un signal sonore retentit tandis que l'écran affiche «**0.00**».
12. Pour éteindre l'alarme sonore, tournez la commande du four sur la position arrêt "**0**".
Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué.
Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position arrêt "**0**".
13. Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

Porte vitrée du four

Les vitres intérieures de la porte du four sont amovibles pour le nettoyage.



N'essayez pas d'extraire les panneaux interne tous en même temps.



Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

Nettoyer les vitres de la porte

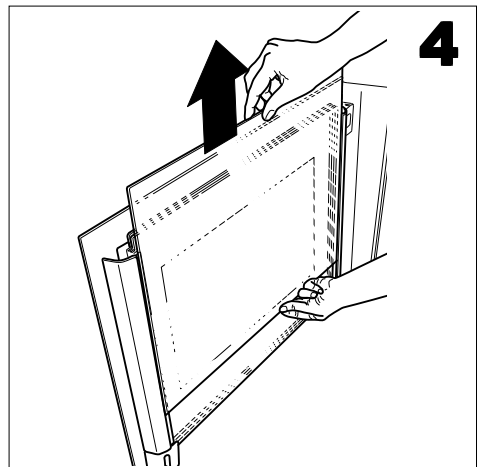
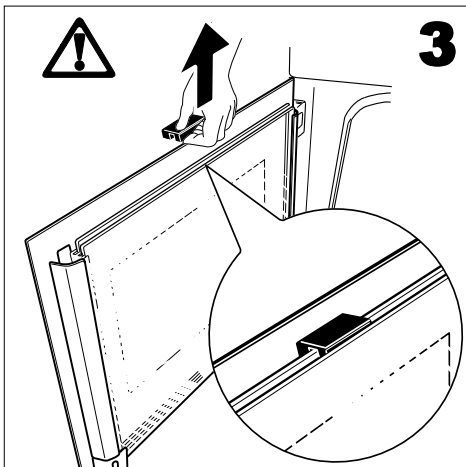
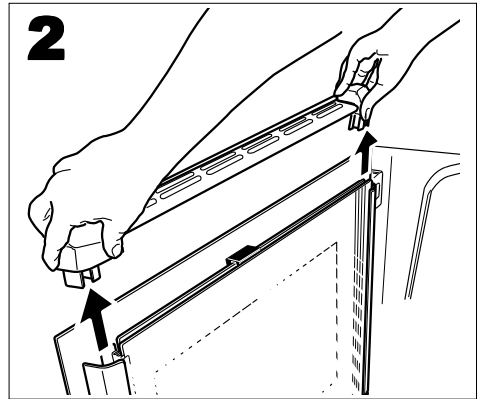
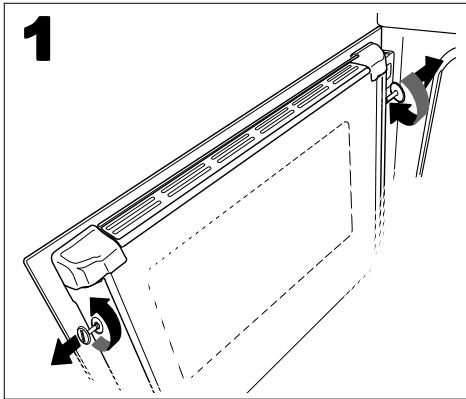
Lavez-les à l'eau savonneuse tiède et un linge doux, en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.



N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur des panneaux de verre internes.




NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.

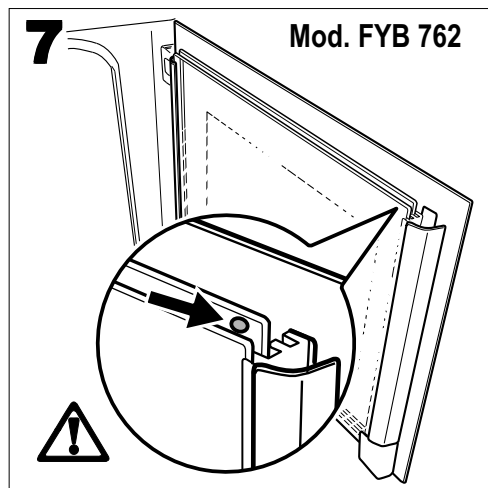
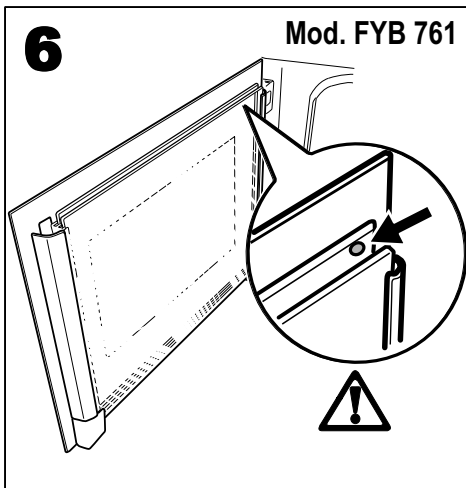
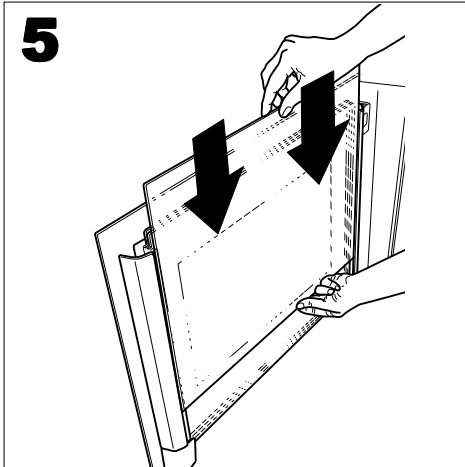


Les deux panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur. Un panneau est marqué d'un petit pois.

i Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez dans leur position initiale.

Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement (Fig. 6 pour le modèle FYB761, Fig. 7 pour le modèle FYB762):

 lorsque vous insérez les deux panneaux de verre internes, assurez-vous que le petit pois est positionné vers le côté droite et dans la partie haute du panneau.

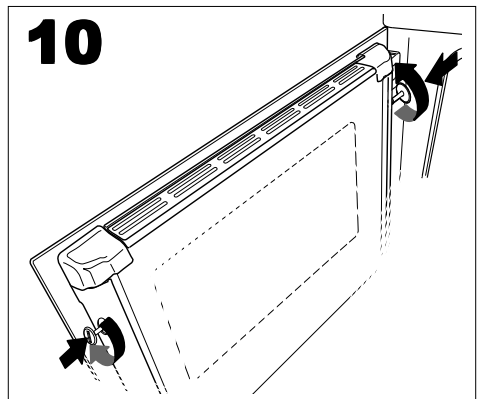
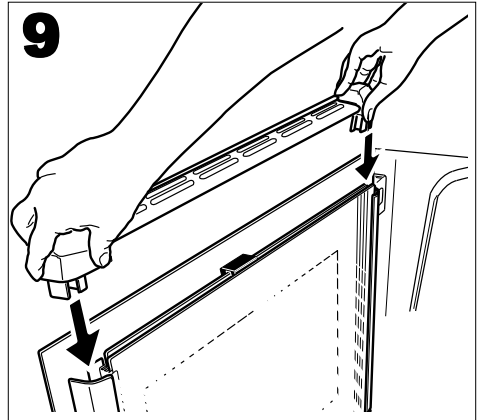
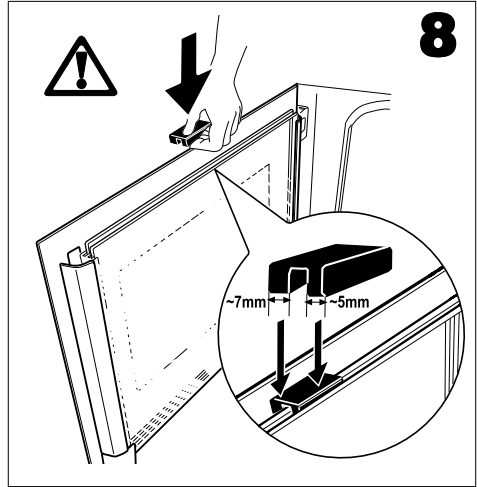


i Le sens d'ouverture de la porte de ce four ne peut pas être changé.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide et de l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

N'utilisez jamais de tampons métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces précautions.



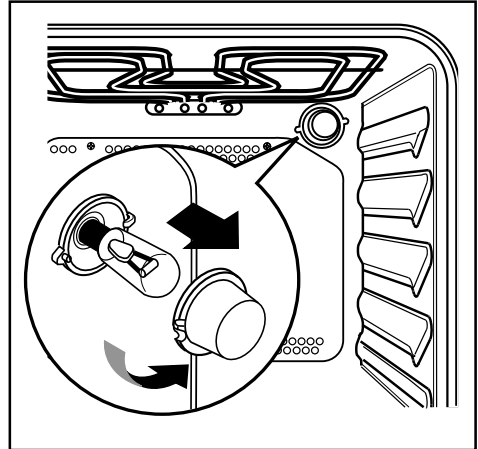
Remplacement de la lampe du four

 **Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.**

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V ~ 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

| Symptômes | Solutions |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants. | <p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> la durée et la température de préchauffage sont correct (voir chapitre "Guides des cuissons"). la température sélectionnée est adaptée. la durée de cuisson est adaptée. la grille ou le lèchefrite est bien positionnée dans le four. le récipient de cuisson est bien adapté. |
| <ul style="list-style-type: none"> Le four fume. | <p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il est normal que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "A la première utilisation"). le four ne nécessite pas de nettoyage. la préparation ne déborde pas. il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four. la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons"). |
| <ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas. | <p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> l'heure est réglée (voir chapitre «Pour régler l'heure du jour») la porte du four est bien fermée. |
| <ul style="list-style-type: none"> Le programmateur affiche «12.00» | <ul style="list-style-type: none"> Réglez l'heure (voir chapitre «Réglage de l'heure courante») |
| <ul style="list-style-type: none"> Le code erreur "F" (suivie par des chiffres) apparaît sur l'affichage du programmateur. | <ul style="list-style-type: none"> Prenez note de ce code d'erreur et contactez le service après vente de votre magasin vendeur. |

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre Service Après-Vente.

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.



Consignes de sécurité

- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Les parois adjacentes au four doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.
- Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.
- En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - aussi un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.
- Il est opportun que l'appareil soit installé à une certaine distance de réfrigérateurs ou de congélateurs car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

Caractéristiques techniques

Raccordement électrique 230~V 50 Hz

Puissance électrique 2515 W

Four électrique

Elément sole
(position "Flan Tartes") 1,00 kW

Elément voûte 0,80 kW

Puissance du cuisson traditionnelle
(position "Pâtisseries-Poissons") 1,80 kW

Puissance du gril ventilé
(position "Grillades Épaisses") 1,65 kW

Puissance du gril traditionnel
(position "Grillades") 2,45 kW

Puissance du gril et tournebroche
(position "Gratins Tournebroche") 1,65 kW

Nettoyage pyrolyse 2,45 kW

Puissance du
moteur de tournebroche 0,004 kW

Eclairage de four 0,040 kW

Moteur de ventilateur
de refroidissement 0,025 kW

Moteur de turbine du four 0,025 kW

Nettoyage Email pyrolytique

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur sous plan : 593 mm
en colonne : 580 mm

Largeur 560 mm ÷ 570 mm

Profondeur 550 mm

INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur 335 mm

Largeur 405 mm

Profondeur 400 mm

Volume utile 56 litres

Accessoires

2 grilles support

1 lèche-frite

1 tournebroche

Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement fixe

Le four est équipé d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repère jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Comment procéder ?

1. Montez une prise normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repère jaune/vert.
2. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
3. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min env.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.


Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge.

Comment procéder ?

1. Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Déconnectez le câble de la plaque à bornes positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une des types mentionnés dessus.
 - Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne .
 - La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.
3. Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
4. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
5. Montez une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repère jaune/vert.
6. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
7. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min. environ.
 - Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.



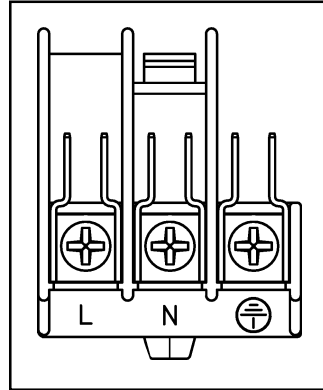
L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



Important :

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

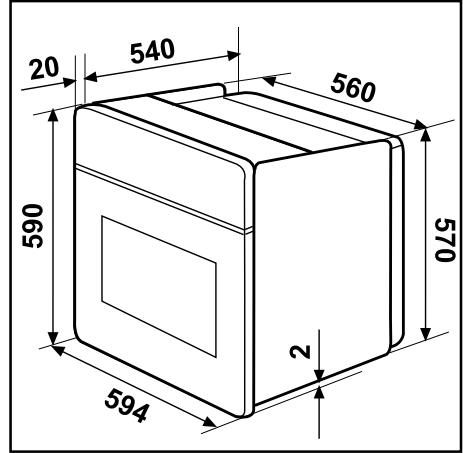


Installation de l'appareil

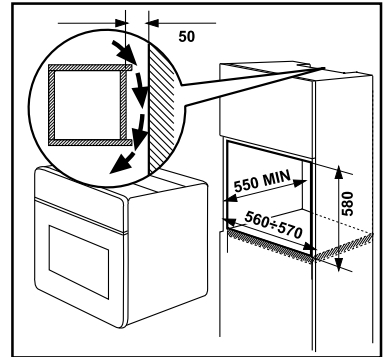
Mise en place de l'appareil



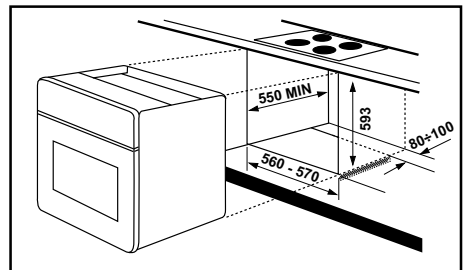
Ces instructions sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens spécialisés et agréés.



Dimensions de l'appareil



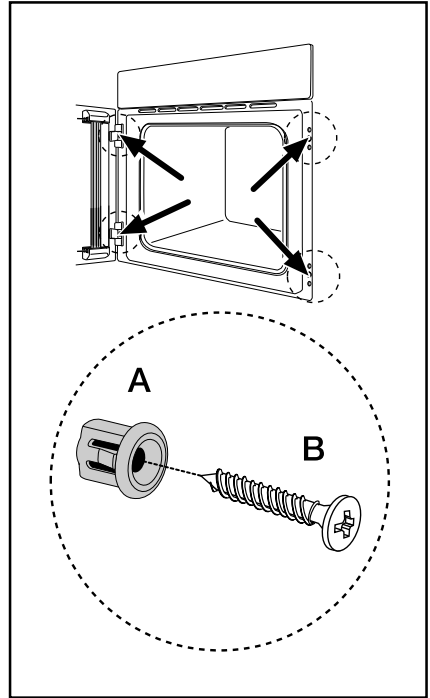
Encastrement en colonne



Sous-encastrement

Fixation dans le meuble

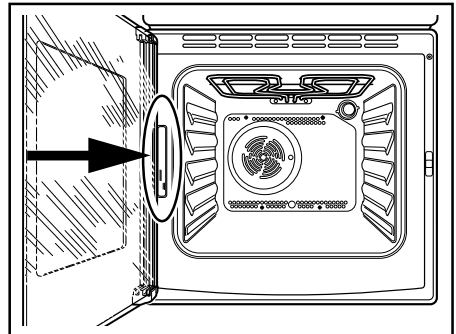
- Placez l'appareil dans la niche du meuble
- Ouvrez la porte du four.
- Fixez le corps du four au meuble à l'aide des 4 entretoises (Fig. A) et des 4 vis à bois (Fig. B) s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux.



Plaque signalétique

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente. En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur. En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil. La plaque est située sur la façade de l'appareil.

Electrolux
Distriparts



Garantie/service-clientèle

France

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 oeuvre 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.

Si vous devez nous contacter

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

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

www.electrolux.com

|  |  |  |
|--|---|--|
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique/België/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 2780609 | Ozo 10A, LT 08200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | +7 495 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |

| - | ES | DA | DE | EL | EN | FR | IT | NL | PT | SV | FI | |
|----|---|--|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---------------------------------------|---|---|
| 1 | Fabricante | Mærke | Hersteller | Προμηθευτής | Manufacturer | Fabricant | Costruttore | Fabrikant | Fabricante | Leverantör | Tavarantoimittaja | FAURE |
| 2 | Modelo | Model | Modell | Μοντέλο | Model | Modèle | Modello | Model | Modelo | Modell | Malli | FYB761-FYB762 |
| 3 | Clase de eficiencia energética | Relativt energiforbrug | Energieeffizienzklasse | Τύξη ενεργειακής απόδοσης | Energy efficiency class | Classement selon son efficacité énergétique | Classe di efficienza energetica | Energie-efficiëntieklasse | Classe de eficiência energética | Energieeffektivitetsklass | Energiestandard | A |
| 4 | - Calefacción convencional | - Traditionel opvarmning | - Konventionelle Beheizung | - Συμβατική θέρμανση | - Conventional | - Classique | - Convezione naturale | - Conventioneel | - Convecional | - Konventionell värmning | - Ylä-alalämpö | |
| 5 | - Convección forzada | - Varmiluft | - Um/Heißluft | - Με κλιμακωτή θερμότητα | - Forced air convection | - Convection forcée | - Convezione forzata | - Geforceerde luchtconvecctie | - Convecção forçada de ar | - Värmning med varmluft | - Kiertolima | ← |
| | Consumo de energía Función de calentamiento: | Energiforbrug opvarmings-funktion: | Energieverbrauch Beheizung: | Κατανάλωση ενέργειας λειτουργίας θέρμανσης | Energy consumption Heating function: | Consommation d'énergie Fonction chauffage: | Consumo di energia Funzione di riscaldamento: | Energieverbruik Verhittings-functie: | Consumo de energia Função de aquecimento: | Energiförbrukning Värmnings-funktion: | Energian-kulutus Kuumennusta pa: | |
| 6 | - Calefacción convencional | - Traditionel opvarmning | - Konventionelle Beheizung | - Συμβατική | - Conventional | - Classique | - Convezione naturale | - Conventioneel | - Convecional | - Konventionell värmning | - Ylä-alalämpö | 0,79 kWh |
| 7 | - Convección forzada | - Varmiluft | - Um/Heißluft | - Με κλιμακωτή θερμότητα | - Forced air convection | - Convection forcée | - Convezione forzata | - Geforceerde luchtconvecctie | - Convecção forçada de ar | - Värmning med varmluft | - Kiertolima | 0,78 kWh |
| 8 | - Vapor | - Damp | - Dampf | - Ατμός | - Steam | - Vapeur | - Vapore | - Stoom | - Vapor | - Ånga | - Höyry | |
| 9 | Volumen neto (litros) | Netto-volumen (liter) | Netto-volumen (Liter) | Ωφέλιμος όγκος (λίτρα) | Usable volume (litres) | Volume utile (litres) | Volume utile (litri) | Netto volume (liter) | Volume útil Litros | Användbar volym (liter) | Käyttökilavuus (litraa) | 56 |
| | • Tipo: - Pequeño - Medio - Grande | • Type: - Lille - Mellemstort - Stort | • Typ: - Klein - Mittel - Groß | • Τύπος: - Μικρός - Μεσoίος - Μεγάλος | • Size: - Small - Medium - Large | • Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume | • Tipo: - Piccolo - Medio - Grande | • Type: - Klein - Middeldroog - Groot | • Tipo - pequeno - medio - grande | • Storlek: - Liten - Medelstor - Stor | • Koko: - Pieni - Keskipikoinen - Suuri | ← |
| | Tempo de cocción con carga normal: | Tilberedningstid ved standardbe-lasting: | Kochzeit bei Standard-beladung: | Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου: | Time to cook standard load: | Temps de cuisson en charge normale: | Tempo necessario per cottura carico normale: | Bereidings-tijd bij stan-daardbe-lasting: | Tempo de cozedura da carga-padrão: | Tilagningstid för en stan-dardlast: | Paietoaika vakiokuormalla: | |
| 10 | - Calefacción convencional | - Traditionel opvarmning | - Konventionelle Beheizung | - Συμβατική | - Conventional | - Classique | - Convezione naturale | - Conventioneel | - Convecional | - Konventionell värmning | - Ylä-alalämpö | 43 min. |
| 11 | - Convección forzada | - Varmiluft | - Um/Heißluft | - Με κλιμακωτή θερμότητα | - Forced air convection | - Convection forcée | - Convezione forzata | - Geforceerde luchtconvecctie | - Convecção forçada de ar | - Värmning med varmluft | - Kiertolima | 41 min. |
| 12 | Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño | Arealet af den største bageplade | Größe des größten Backblechs | Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος στρογγυλής | The area of the largest baking sheet | Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie | Superficie del piano di cottura più grande | Oppervlakte van de grootste bakplaat | Área da superfície da maior placa de pastelaria | Ytan för den största bakplåten | Suurimman leivinpölin ala | 1130 cm ² |
| 13 | Ruido (dB (A) re 1 pW) | Lydeffekt-niveau dB (A) (Stø) | Geräusch (dB (A) re 1 pW) | Έπιπέδος (dB (A) ανά 1 pW) | Noise (dB (A) re 1 pW) | Bruit (dB (A) re 1 pW) | Rumore (dB (A) re 1 pW) | Giuludni-veau dB (A) re 1 pW | Nível de ruído dB (A) re 1 pW | Bullelnivå dB (A) | Ääni (dB (A) re 1 pW) | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Más eficiente Basal consumi Efficient • Niedriger Verbrauch Mais efficace Plus économique More efficient Vähän kuluttava | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Menos eficiente Haut forbrug • Hoher Verbrauch Mais efficace Plus économique Less efficient Pääs kuluttava | | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 12 l «Volume neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Κάyttökilavuus < 35 l • 35 l «Volume neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Κάyttökilavuus < 65 l • 65 l «Volume neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Κάyttökilavuus > 65 l |
| | | | A B C D E F G | | | | | | | | | 2002/40/EC |

www.electrolux.com

www.electrolux.fr