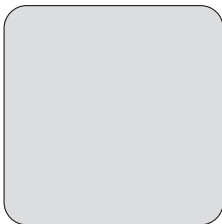
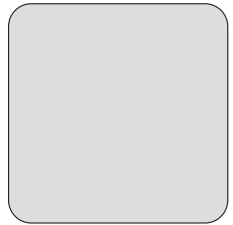
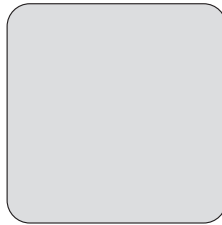
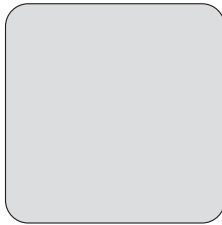
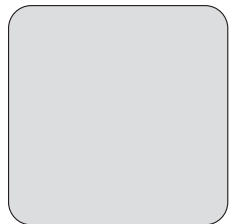
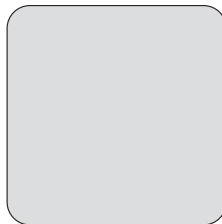


Notice
d'utilisation



Four



Sommaire


| | | | |
|-------------------------------------|---|---|----|
| Consignes de sécurité | 2 | Fonctions supplémentaires | 8 |
| Instructions de sécurité | 3 | Conseils utiles | 8 |
| Description de l'appareil | 5 | Entretien et nettoyage | 13 |
| Avant la première utilisation | 5 | En cas d'anomalie de fonctionnement | 15 |
| Utilisation quotidienne | 6 | Installation | 16 |
| Fonctions de l'horloge | 7 | En matière de protection de l'environnement | 18 |

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez tou-

jours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



Instructions de sécurité

Installation



Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.


- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre

réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.


- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- 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).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.


– Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.

– Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.

– Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.

- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

 **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.

- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

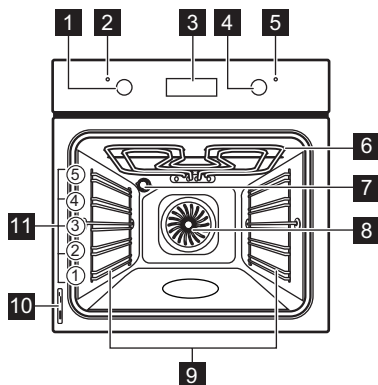
Mise au rebut

! **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Description de l'appareil



- 1** Manette de sélection des fonctions du four
- 2** Voyant de mise sous tension
- 3** Programmateur électronique

- 4** Manette du thermostat
- 5** Voyant du thermostat
- 6** Gril
- 7** Éclairage du four
- 8** Ventilateur
- 9** Support de grille amovible
- 10** Plaque signalétique
- 11** Position des grilles

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat à rôtir/gril**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation

! **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

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

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



Réglage de l'heure

- i** Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.





Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

 Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. Ne réglez pas la fonction Durée I→ ou Fin → en même temps.

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne








 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.

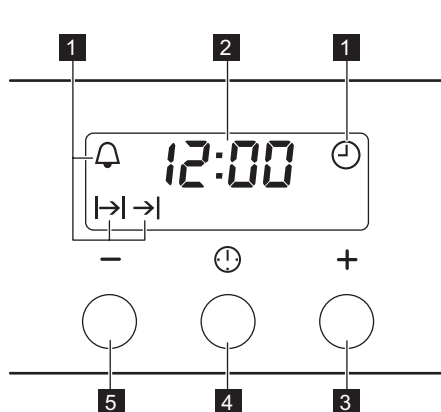
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

| Fonction du four | | Utilisation |
|--|----------------------|---|
|  | Position Arrêt | L'appareil est éteint. |
|  | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps. |
|  | Chaleur tournante | Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent. |
|  | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. |
|  | Gril fort | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne. |
|  | Sole pulsée | Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Le gril et l'élément chauffant inférieur fournissent la chaleur pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud pour cuire la garniture des pizzas ou des tartes. |
|  | Sole | Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne. |

Fonctions de l'horloge

Programmeur électronique



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

| Fonction de l'horloge | | Utilisation |
|-----------------------|----------|---|
| | Heure | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. |
| | Minuteur | Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. |
| | Durée | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |
| | Fin | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. |

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée I->I et Fin ->I pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée I->I, puis la fonction Fin ->I.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour la Durée I->I et la Fin ->I, définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.



3. Appuyez sur + ou - pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. À la fin du temps réglé, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

i Avec les fonctions Durée I->I et Fin ->I, l'appareil s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

5. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comparez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

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

dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|--|-----------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|--|
| | Positions des grilles | Temp. [°C] | Positions des grilles | Temp. [°C] | | |
| Pâtes à gâteaux | 2 | 170 | 3 | 160 | 45-60 | Dans un moule à gâteau |
| Pâte sablée | 2 | 170 | 3 | 160 | 20-30 | Dans un moule à gâteau |
| Gâteau au fromage | 1 | 170 | 1 | 160 | 70-80 | Dans un moule à gâteau de 26 cm sur une grille métallique |
| Tarte aux pommes | 2 | 170 | 2 (gauche et droit) | 160 | 80-100 | Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾ |
| Strudel | 3 | 175 | 2 | 150 | 60-80 | Sur un plateau de cuisson |
| Tarte à la confiture | 2 | 170 | 2 (gauche et droit) | 165 | 30-40 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Génoise/Gâteau Savoie | 2 | 170 | 2 | 160 | 50-60 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Gâteau de Noël/ Cake aux fruits | 2 | 170 | 2 | 150 | 90-120 | Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾ |
| Gâteau aux prunes | 1 | 175 | 2 | 160 | 50-60 | Dans un moule à pain ¹⁾ |
| Petits gâteaux - sur un seul niveau | 3 | 170 | 3 | 140-150 | 20-30 | Sur un plateau de cuisson |
| Petits gâteaux - sur deux niveaux | - | - | 2 et 4 | 140-150 | 25-35 | Sur un plateau de cuisson |
| Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau | 3 | 140 | 3 | 140-150 | 30-35 | Sur un plateau de cuisson |
| Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux | - | - | 2 et 4 | 140-150 | 35-40 | Sur un plateau de cuisson |

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|-----------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|---|
| | Positions des grilles | Temp. [°C] | Positions des grilles | Temp. [°C] | | |
| Meringues | 3 | 120 | 3 | 120 | 80-100 | Sur un plateau de cuisson |
| Petits pains | 3 | 190 | 3 | 180 | 15-20 | Sur un plateau de cuisson ¹⁾ |
| Éclairs | 3 | 190 | 3 | 170 | 25-35 | Sur un plateau de cuisson |
| Tartelettes | 2 | 180 | 2 | 170 | 45-70 | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Cake aux fruits | 1 | 160 | 2 | 150 | 110-120 | Dans un moule à gâteau de 24 cm |
| Gâteau à étages | 1 | 170 | 1 | 160 | 50-60 | Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾ |

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|----------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|---|
| | Positions des grilles | Temp. [°C] | Positions des grilles | Temp. [°C] | | |
| Pain blanc | 1 | 190 | 1 | 190 | 60-70 | 1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾ |
| Pain de seigle | 1 | 190 | 1 | 180 | 30-45 | Dans un moule à pain |
| Pizza | 1 | 230-250 | 1 | 230-250 | 10-20 | Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôti ¹⁾ |
| Scones | 3 | 200 | 3 | 190 | 10-20 | Sur un plateau de cuisson ¹⁾ |

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|--------------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|---------------|
| | Positions des grilles | Temp. [°C] | Positions des grilles | Temp. [°C] | | |
| Gratin de pâtes | 2 | 200 | 2 | 180 | 40-50 | Dans un moule |
| Gratin aux légumes | 2 | 200 | 2 | 175 | 45-60 | Dans un moule |

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|--------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|-----------------------------|
| | Positions des grilles | Temp. [°C] | Positions des grilles | Temp. [°C] | | |
| Quiches | 1 | 180 | 1 | 180 | 50-60 | Dans un moule ¹⁾ |
| Lasagnes | 2 | 180-190 | 2 | 180-190 | 25-40 | Dans un moule ¹⁾ |
| Cannelloni | 2 | 180-190 | 2 | 180-190 | 25-40 | Dans un moule ¹⁾ |

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|----------------------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|---------------------------|
| | Positions des grilles | Temp. [°C] | Positions des grilles | Temp. [°C] | | |
| Bœuf | 2 | 200 | 2 | 190 | 50-70 | Sur une grille métallique |
| Porc | 2 | 180 | 2 | 180 | 90-120 | Sur une grille métallique |
| Veau | 2 | 190 | 2 | 175 | 90-120 | Sur une grille métallique |
| Rôti de boeuf, saignant | 2 | 210 | 2 | 200 | 50-60 | Sur une grille métallique |
| Rôti de bœuf, cuit à point | 2 | 210 | 2 | 200 | 60-70 | Sur une grille métallique |
| Rôti de bœuf, bien cuit | 2 | 210 | 2 | 200 | 70-75 | Sur une grille métallique |
| Épaule de porc | 2 | 180 | 2 | 170 | 120-150 | Avec couenne |
| Jarret de porc | 2 | 180 | 2 | 160 | 100-120 | Deux pièces |
| Agneau | 2 | 190 | 2 | 175 | 110-130 | Gigot |
| Volaille | 2 | 220 | 2 | 200 | 70-85 | Entier |
| Dinde | 2 | 180 | 2 | 160 | 210-240 | Entière |
| Canard | 2 | 175 | 2 | 220 | 120-150 | Entier |
| Oie | 2 | 175 | 1 | 160 | 150-200 | Entière |
| Lapin | 2 | 190 | 2 | 175 | 60-80 | En morceaux |
| Lièvre | 2 | 190 | 2 | 175 | 150-200 | En morceaux |
| Faisan | 2 | 190 | 2 | 175 | 90-120 | Entier |

POISSON

| TYPE DE PLAT | Convection naturelle | | Chaleur tournante | | Durée de cuisson [min] | Remarques |
|----------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|------------------------|--------------|
| | Positions des grilles | Temp. [°C] | Positions des grilles | Temp. [°C] | | |
| Truite/daurade | 2 | 190 | 2 | 175 | 40-55 | 3-4 poissons |
| Thon/saumon | 2 | 190 | 2 | 175 | 35-60 | 4-6 filets |

Gril

i Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

| TYPE DE PLAT | Quantité | | Gril | | Durée de cuisson [min] | |
|--------------------------|----------|------|-----------------------|------------|------------------------|---------|
| | Morceaux | [g] | Position de la grille | Temp. [°C] | 1re face | 2e face |
| Filet de bœuf | 4 | 800 | 4 | max. | 12-15 | 12-14 |
| Steaks de bœuf | 4 | 600 | 4 | max. | 10-12 | 6-8 |
| Saucisses | 8 | - | 4 | max. | 12-15 | 10-12 |
| Côtelettes de porc | 4 | 600 | 4 | max. | 12-16 | 12-14 |
| Volaille (coupé en deux) | 2 | 1000 | 4 | max. | 30-35 | 25-30 |
| Brochettes | 4 | - | 4 | max. | 10-15 | 10-12 |
| Escalope de poulet | 4 | 400 | 4 | max. | 12-15 | 12-14 |
| Steak haché | 6 | 600 | 4 | max. | 20-30 | - |
| Filets de poisson | 4 | 400 | 4 | max. | 12-14 | 10-12 |
| Sandwiches toastés | 4-6 | - | 4 | max. | 5-7 | - |
| Toasts | 4-6 | - | 4 | max. | 2-4 | 2-3 |

Stérilisation - Sole

Baies

| CONSERVE | Température [°C] | Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min) |
|--|------------------|--|--|
| Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres | 160 – 170 | 35 – 45 | – |

Fruits à noyau


| CONSERVE | Température [°C] | Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min) |
|------------------------|------------------|--|--|
| Poires, coings, prunes | 160 – 170 | 35 – 45 | 10 – 15 |

Légumes


| CONSERVE | Température [°C] | Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min) |
|----------------------------------|------------------|--|--|
| Carottes ¹⁾ | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Concombres | 160 – 170 | 50 – 60 | – |
| Bouquet croquant de légumes | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Chou-rave, petits pois, asperges | 160 – 170 | 50 – 60 | 15 – 20 |

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez la conserve dans le four.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

 **Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :**

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.


N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

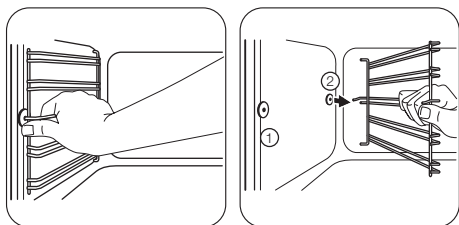
- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la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

Supports de grille amovibles et panneaux catalytiques

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

 **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four et peuvent tomber lors du retrait des supports de grille.

⚠ Avertissement Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure !



- ❶** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. Maintenez l'arrière du support de grille et le panneau catalytique en place de l'autre main.
- ❷** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

Remontage des supports de grille


Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

i Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

Parois catalytiques

Les parois recouvertes d'émail catalytique sont auto-nettoyantes. Cette matière absorbe les graisses qui s'accumulent sur les parois lors du fonctionnement du four.

Pour faciliter le processus d'auto-nettoyage :

1. Allumez l'éclairage du four.
2. Retirez les accessoires de l'appareil.
3. Nettoyez la sole du four à l'eau chaude et au liquide de vaisselle, puis faites-la sécher.
4. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
5. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure, à vide.
6. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

⚠ Avertissement N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface

catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.

⚠ Avertissement Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.

i La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.

Éclairage du four

⚠ Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

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

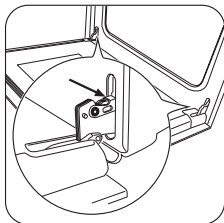
1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

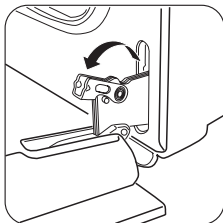
La porte du four est dotée de deux panneaux en verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau en verre intérieur afin de le nettoyer.

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

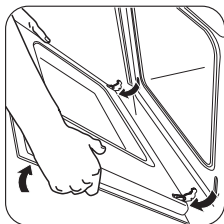
⚠ Attention N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.



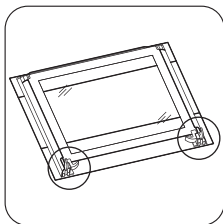
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



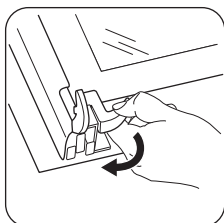
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



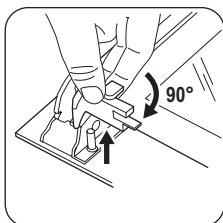
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



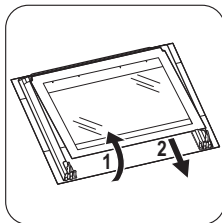
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Débloquez le système de verrouillage afin de retirer le panneau en verre intérieur.



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



7 Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau en verre.

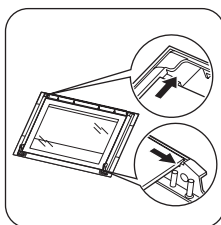
Lavez le panneau en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau en verre.

Réinstallation de la porte et du panneau en verre

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

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à installer correctement le panneau en verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

| Problème | Cause probable | Solution |
|-------------------------|------------------------|---------------------|
| Le four ne chauffe pas. | L'appareil est éteint. | Allumez l'appareil. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|---|--|
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé. | Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | L'éclairage du four est défectueux. | Remplacez l'ampoule du four. |
| L'affichage indique 12.00 . | Une coupure de courant s'est produite. | Réglez l'horloge. |
| De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes. |

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

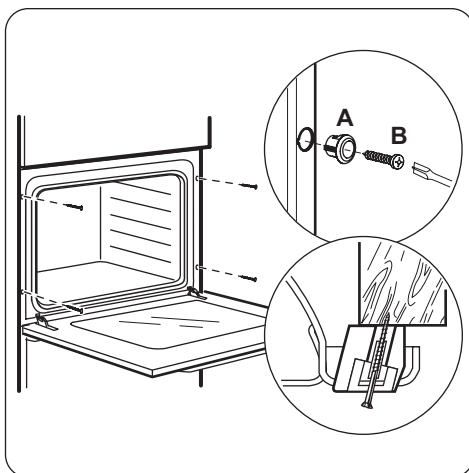
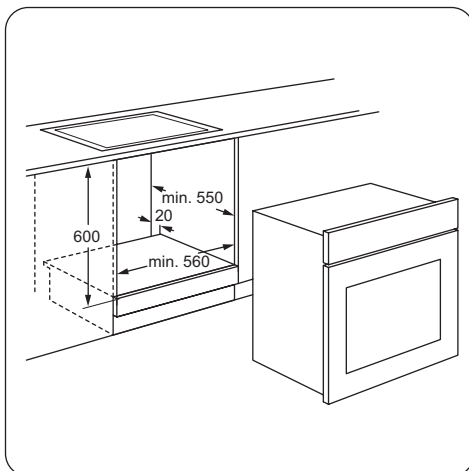
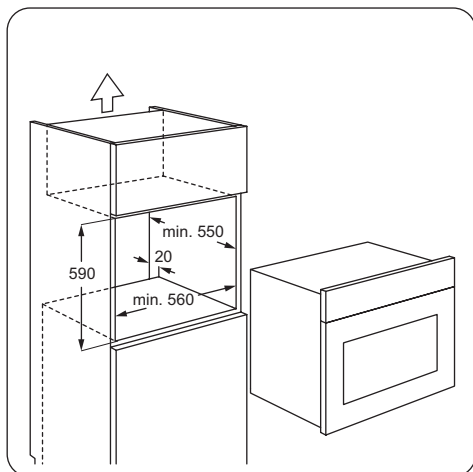
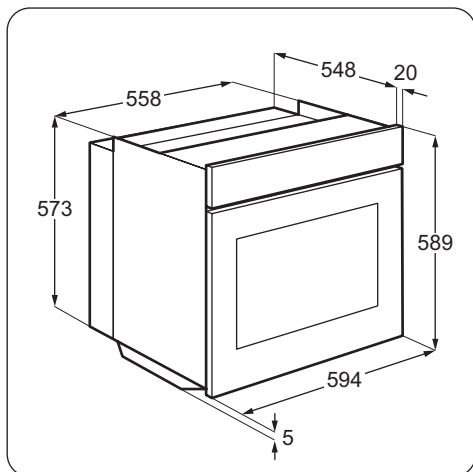
Modèle (MOD.)
 Numéro du produit (PNC)
 Numéro de série (S.N.)

Installation



Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement



Installation électrique

! **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

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

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

| Puissance totale | Section du câble |
|------------------|--------------------------|
| maximum 1 380 W | 3 x 0,75 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 neutre (fils bleu et marron).



En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Matériau d'emballage

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



www.electrolux.com/shop

