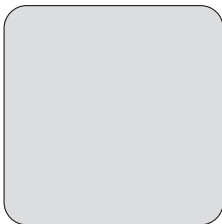
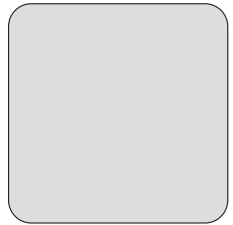
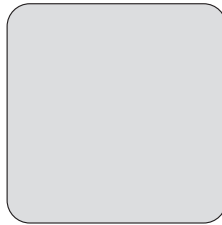
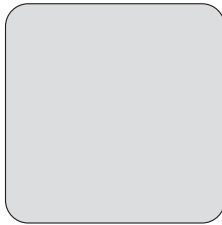
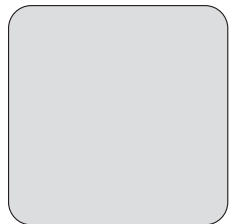
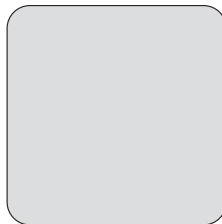


Notice
d'utilisation



Four



Sommaire


Consignes de sécurité	2	Fonctions supplémentaires	10
Instructions de sécurité	3	Conseils utiles	10
Description de l'appareil	6	Entretien et nettoyage	18
Avant la première utilisation	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	21
Utilisation quotidienne	7	Installation	22
Fonctions de l'horloge	9	Instructions de sécurité	24

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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.



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.

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

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 posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - 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).

Nettoyage par pyrolyse

 **Avertissement** Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particu-

- lier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
 - Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
 - Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.

- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

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.

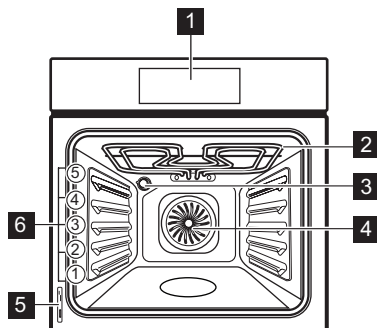
Mise au rebut



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 Programmateur électronique

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 et modification de l'heure

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

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole  clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.

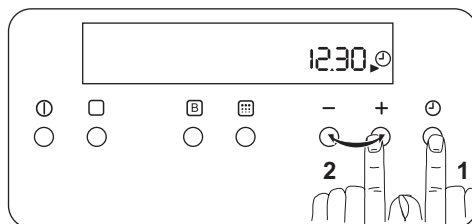
Modification de l'heure

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.

- 2** Gril
- 3** Éclairage du four
- 4** Ventilateur
- 5** Plaque signalétique
- 6** Position des grilles

Accessoires pour four




- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôtir, 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.



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

Préchauffage

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

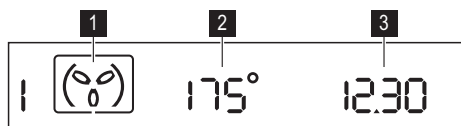
1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

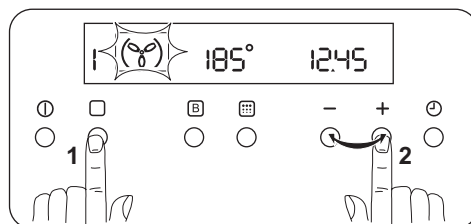
Affichage



- 1** Fonction de cuisson
- 2** Température
- 3** Heure

Touche	Fonction	Description
ⓘ	Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
□	Sélection	Pour régler une fonction du four.
B	Préchauffage rapide	Pour activer la fonction Préchauffage rapide.
⌘	Pyrolyse	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
⌚	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
- / +	Moins, Plus	Pour régler la durée et la température.

Sélection d'une fonction du four



1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur **□** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote.
La température par défaut s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, l'appareil se met en fonctionnement.

3. Pour modifier la température, appuyez sur **+** ou **-**.




Modification de la température

Pour modifier la température lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement :

1. Appuyez sur la touche **□**. Le symbole ° clignote.
2. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour modifier la température.

i Lorsque vous sélectionnez une fonction du four, le symbole de la température **!** clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Éclairage four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Turbo Gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Viande	Pour rôtir la viande. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler les plats surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
	Pyrolyse	Pour nettoyer le four. La température élevée brûle les résidus de graisse. Une fois le four refroidi, vous pouvez éliminer les salissures à l'aide d'un chiffon.

Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction I→I Durée, le four se met à l'arrêt automatiquement quelques minutes avant la fin du temps défini. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.

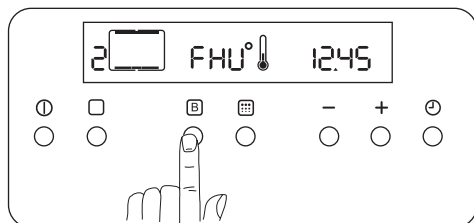
Important La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si la fonction Durée I→I est supérieure à 20 minutes.

Fonction Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four à l'exception des fonctions Maintien au chaud et Décongélation. La fonction Préchauffage rapide ne fonctionne que si la température réglée est supérieure de 100 °C à la température actuelle du four.

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

1. Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
2. Appuyez sur la touche **B**. L'affichage indique **FHU**. La fonction Préchauffage rapide démarre.
3. Un signal sonore retentit lorsque la fonction Préchauffage rapide est terminée. **FHU** disparaît. La fonction du four choisie continue son fonctionnement.
4. Enfourez les aliments.

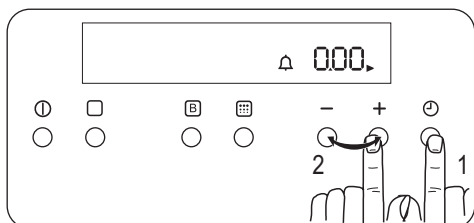


Fonctions de l'horloge

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 et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée , puis la fonction Fin .

Réglage des fonctions de l'horloge



1. Pour la Durée et la Fin , définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur . Reportez-vous au paragraphe « Sélection d'une fonction du four ».
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour définir la fonction de l'horloge souhaitée.
La fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée définie est écoulée, le symbole clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

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


4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
5. Éteignez l'appareil.

Annulation des fonctions de l'horloge



1. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée et clignotent.
2. Appuyez sur la touche **-** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la fonction de l'horloge disparaisse.

Fonctions supplémentaires

Sécurité enfants

 Lorsque la Sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. La porte du four se bloque lorsque la Sécurité enfants est activée.

Activation de la Sécurité enfants



1. Appuyez sur  pour mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  et - jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. La Sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

Signal sonore


Désactivation du signal sonore

1. Appuyez sur  pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et + puis maintenez-les enfoncées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est désactivé.

Activation du signal sonore

Pour activer le signal sonore, répétez les étapes ci-dessus.

 Il est impossible de désactiver le signal sonore de la touche MARCHE/ARRÊT.

Arrêt Automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 °C - température maximale	3.0 h

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.

Important L'arrêt automatique se désactive si vous sélectionnez la fonction Durée ou Fin.

Code d'erreur

Si certains paramètres sont erronés, l'unité de contrôle arrête les fonctions en cours et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four 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 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.

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.
- 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 (2 et 4)	160	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm
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	150	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	2	150	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50 - 60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	25 - 35	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	30 - 45	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140 - 150	25 - 45	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
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits pains	3	190	3	190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	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	2	160	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾

1) Préchauffez 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
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir 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
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

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
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 boeuf, cuit à point	2	210	2	200	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, 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	2 morceaux
Agneau	2	190	2	175	110 - 130	Gigot
Poulet	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

 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

Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

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.

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3


FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

Entretien et nettoyage

 **Avvertissement** 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 humide. 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.


Pyrolyse





 **Avvertissement** L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !


 **Attention** Si une table de cuisson est installée avec l'appareil, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction de nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.





1. Retirez les supports de grille amovibles (si présents) et les accessoires de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Retrait des supports de grille ».

 **Attention** Ne laissez pas les supports de grille amovibles dans l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. Risque d'endommagement.



2. Retirer les plus grosses salissures à la main.
 3. Fermez complètement la porte du four.
-  La procédure de nettoyage ne peut pas démarrer si vous ne fermez pas la porte du four.

4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .
 - L'affichage indique **P1** et , en alternance.
 - Un signal sonore retentit pour vous rappeler de retirer tous les accessoires et les supports de grille du four.
 - L'affichage de l'horloge indique **1:30**.
 - La durée  clignote.



5. Lorsque  clignote, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la procédure souhaitée :
 - **P1** : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h 30.
 - **P2** : si le four est plus sale. Ce processus dure 2 h 30.

6. Appuyez sur  pour lancer le processus. Les barres du symbole  s'affichent une à une pour indiquer l'augmentation de la température dans l'appareil. Le symbole  clignote. Au bout de quelques minutes, la porte se verrouille. L'affichage indique .



Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

-  Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, appuyez sur .


Réglage de l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse

-  Vous pouvez utiliser la fonction Fin  pour retarder le démarrage du processus.

1. Démarrez le nettoyage par pyrolyse.


2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote. L'heure de fin du nettoyage par pyrolyse s'affiche.
3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse.

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.


 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.

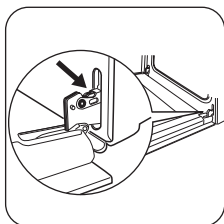
Nettoyage de la porte du four

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

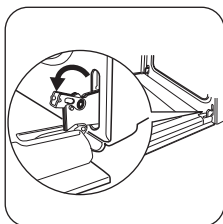
 Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

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

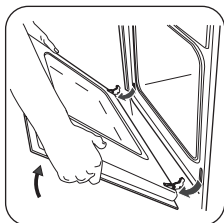
Retrait de la porte du four et des panneaux de verre



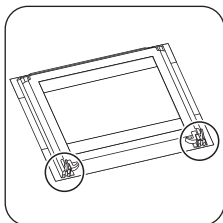
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



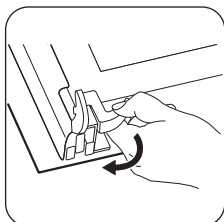
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



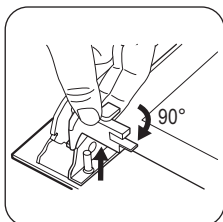
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



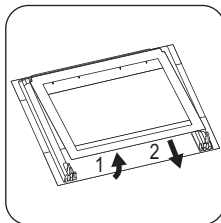
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.



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

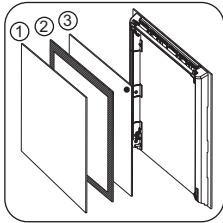


7 Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.

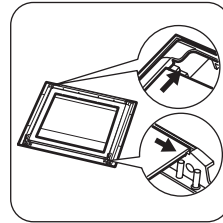
Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Remise en place de la porte et des panneaux de verre

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Procédez dans le sens inverse du retrait.



Veillez à replacer les panneaux de verre (1, 2 et 3) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (2) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (2) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



Veillez à poser correctement le panneau supérieur dans son logement.

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.
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 dispositif d'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjonct de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ⌚.	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Appuyez sur la touche ⌚ et maintenez-la enfoncée pendant environ deux secondes. Un signal sonore retentit. 3. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et — et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne.
Un code d'erreur s'affiche.	Un défaut électronique est survenu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. 2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustez la température si nécessaire. • Suivez les conseils du manuel.
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 l'appareil 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.)

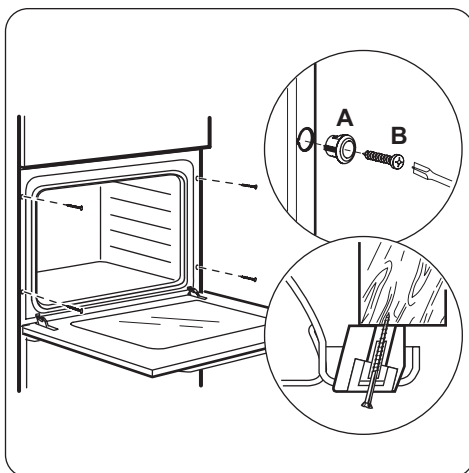
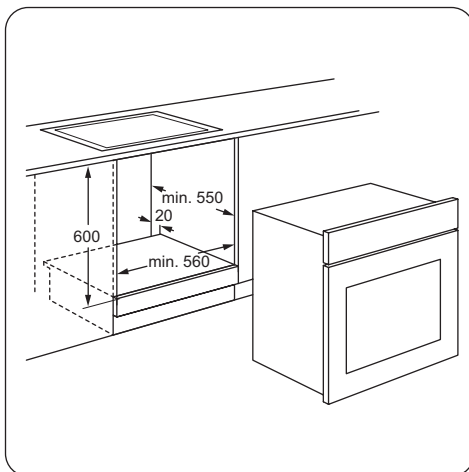
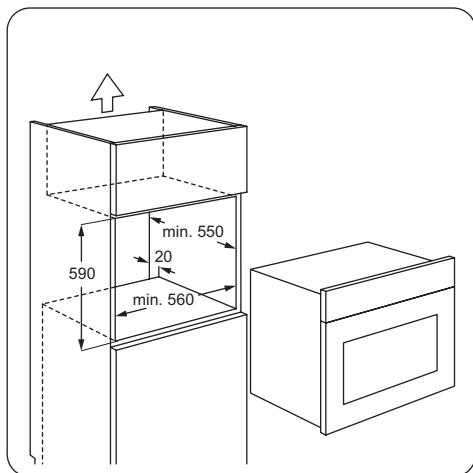
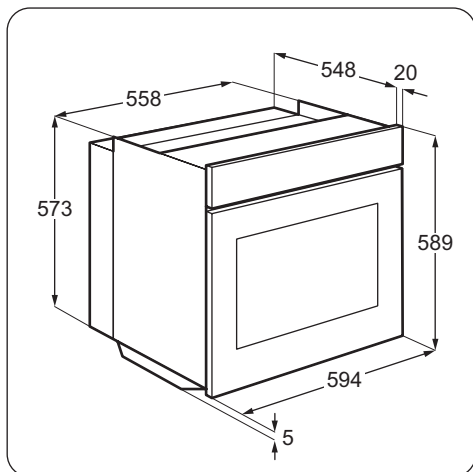
Numéro du produit (PNC)

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).



Instructions de sécurité



Matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les piè-

ces 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

