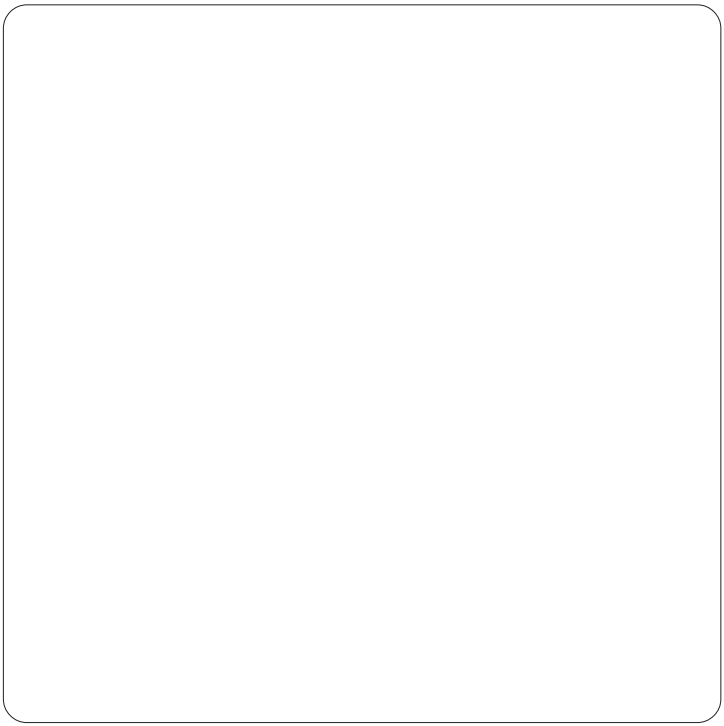
FAURE

Notice
d'utilisation

Four
Électrique



FYB 561

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 ou à proximité de 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, 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.

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

⚠ 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.

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

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

Cet 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 tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 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.
- 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).
- Sur la porte ouverte du four:

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**

- 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.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou 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.
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- 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.
- 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.
- 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 graisseuses 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).
- 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.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisée par un technicien 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.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de l'appareil si celle-ci présente une quelconque anomalie.

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 âu rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le 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.

Veuillez 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.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants 4
Comment lire votre notice d'utilisation? 7
Description de l'appareil 8
Comment utiliser le four 9
Programmateur électronique 11
Fonctions de cuisson 14
À la première utilisation 15
Programmation du four 17
Fonctions spéciales 20
Accessoires du four 24
Conseils d'utilisation 26
Guide des cuissons 29
Entretien et nettoyage 32
Nettoyage du four à émail pyrolytique 33
En cas d'anomalie de fonctionnement 43
Plaque signalétique 51
Garantie/service-clientèle 52

A l'attention de l'installateur

A l'attention de l'installateur 44
Caractéristiques techniques 45
Installation de l'appareil 46
Raccordement électrique 48

Comment lire votre notice d'utilisation?

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

Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

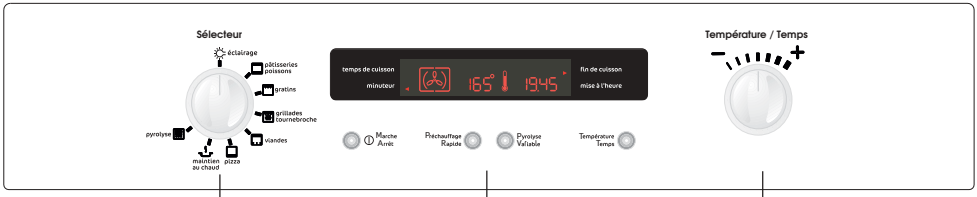
Conseils et recommandations

Informations sur l'environment

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
- 2006/95 (Basse Tension);
- 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
- 93/68 (Directives Générales);
et modifications successives.

Description de l'appareil

Bandeau de commande



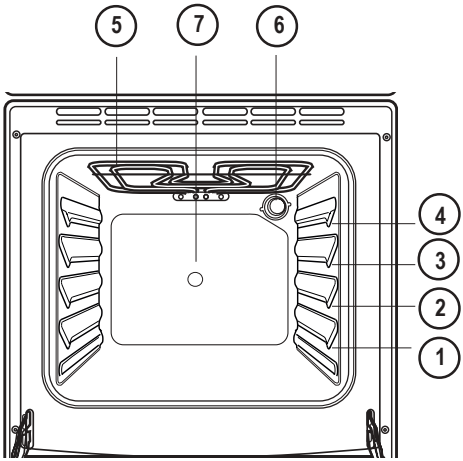
Commande du sélecteur de fonctions du four

Programmateur électronique

Commande de la température et de la durée de cuisson

L'interieur de four

① à ④	Niveaux de gradins
⑤	Grilloir
⑥	Eclairage du four
⑦	Orifice d'entraînement de la broche



Comment utiliser le four

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

Le sélecteur de fonctions du four (Fig. 1)

Cette commande vous permet de choisir le mode de cuisson désirée. Les symboles présents sur le sélecteur de fonctions signifient :

Eclairage

Pâtisseries - Poissons

Gratins

Grillades Tournebroche

Viandes

Pizza

Maintien au chaud

Nettoyage pyrolyse

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

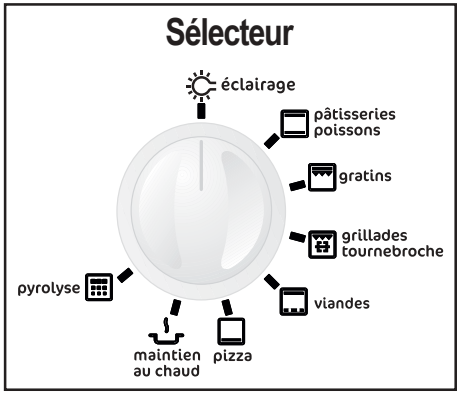


Fig. 1

La commande Température / Temps (Fig. 2)

Le réglage de la température et du temps (minuteur, durée de la cuisson et heure de fin de cuisson) s'effectuant 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.

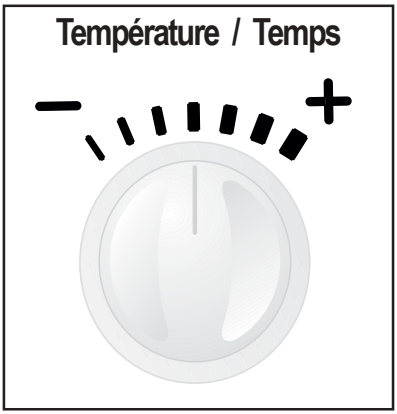


Fig. 2

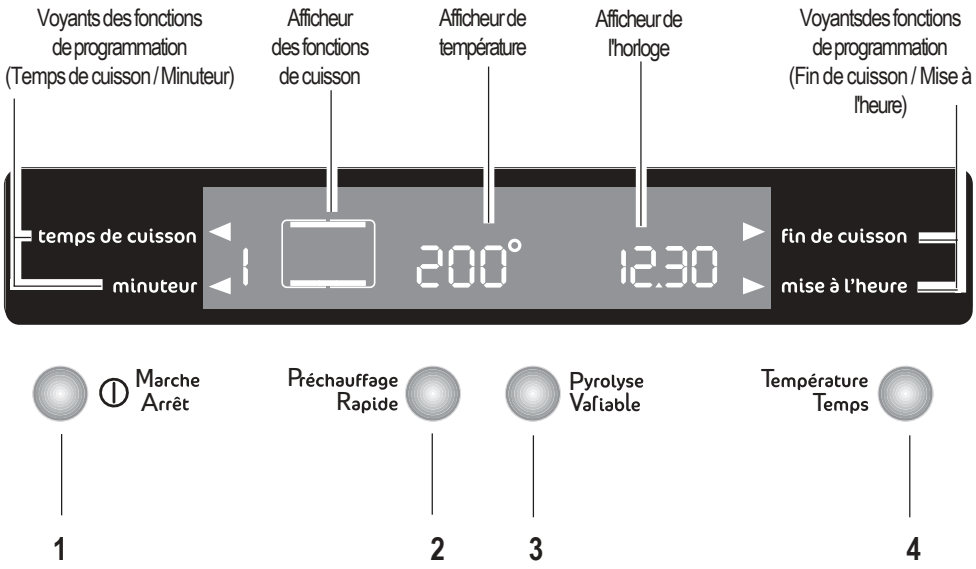
Thermostat de sécurité

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.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et la poignée de la porte du four.
Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ceque la température atteigne des valeurs normales.
Il est normale que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

Programmateur électronique



1. Touche "**Marche / Arrêt**" ⏻
2. Touche de sélection de la fonction de "**Préchauffage Rapide**"
3. Touche Confirmation "**Pyrolyse Variable**"
4. Touche de sélection "**Température / Temps**" pour la mise à l'heure et le réglage du Minuteur, de la Durée de la Cuisson et de l'Heure de fin de cuisson

Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmateur électronique.

Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.

ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Touche «Marche/Arrêt»⏻

Le four doit être mis en marche avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻ est pressée, l'éclairage du four s'allume et le symbole ▭ apparaît sur l'écran (Fig. 3).

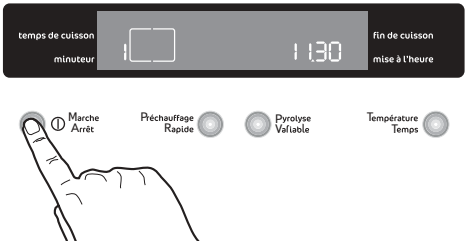


Fig. 3

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻. Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent, l'éclairage du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran.

Il est toujours possible d'éteindre le four.

Comment sélectionner une fonction de cuisson

1. Allumez le four en appuyant sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻.
2. Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction de cuisson désirée. Chaque fois qu'une fonction de cuisson est choisie, un symbole des fonctions s'allumera indiquant la fonction active à ce moment-là. À côté du symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, le numéro correspondant apparaîtra (Fig. 4).
3. Pour chaque fonction de cuisson, l'affichage de température indique la température préréglée. tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬ ou ✚ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Le symbole du thermomètre 🌡 indique le niveau de température à l'intérieur du four.

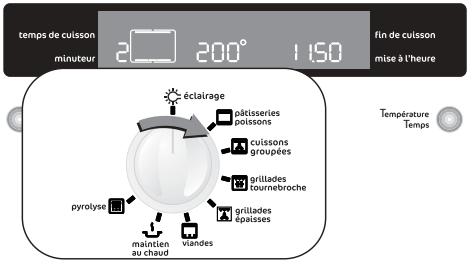


Fig. 4

Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre cessera de clignoter.

Comment modifier la température et le temps de cuisson

— Tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬ ou ✚ pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole "o" clignote (Fig. 5). La température maximum pouvant être programmée est de 250°C.

Lorsque la température réglée est atteinte à l'intérieur du four, un signal sonore retentit.

— Tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬ ou ✚ pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que les voyants des fonctions de programmation ▶ clignotent.

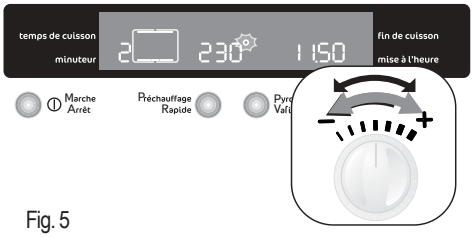


Fig. 5

Fonctions de cuisson

Les symboles suivants indiquent dans l'ordre les fonctions de cuisson disponibles.

Eclairage - L'éclairage du four s'allume. Les éléments chauffants ne sont pas en service.

1 **Pâtisseries - Poissons** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. La température préréglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 250°C.**

2 **Gratins** - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température préréglée est de 250°C.

3 **Grillades - Tournebroche**- Le corps de chauffe du grill est activé. Ensuite, le moteur du tournebroche se met en service. Cette fonction convient également por griller des volailles et de rôtis sur le tornebroche et des aliments peu épais, tels que biftecks, côtelettes et poissons.
La température préréglée est de 250°C.

4 **Viandes** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement selectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pa sur la sole. La température préréglée est de 210°C.

5 **Pizza** - Le four dégage une chaleur modérée seulement par le bas. La température préréglée est de 250°C.

6 **Maintien au chaud -** Pour le plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson. La température préréglée est de 80°C. Il n'est pas possible de modifier la température préréglée.

7 **Nettoyage pyrolyse** - Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 500°C.

Pour activer la fonction Pyrolyse, suivez les instructions données à le chapitre "**Nettoyage à email pyrolytique**".

À la première utilisation

Dès que la cuisinière est raccordée 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. Appuyez sur la touche "**Température / Temps**" jusqu'à ce que le voyant de "**mise à l'heure**" ► clignote. Réglez l'heure en tournant la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▁ ou ✚ par intervalles de 1 minute en 1 minute. (Fig. 6).

   Le voyant de "**mise à l'heure**" ► disparaît 5 secondes après l'affichage de l'heure exacte.
2. Si le voyant de "**mise à l'heure**" ► ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche "**Température / Temps**" pour régler de nouveau l'heure du jour.

Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.

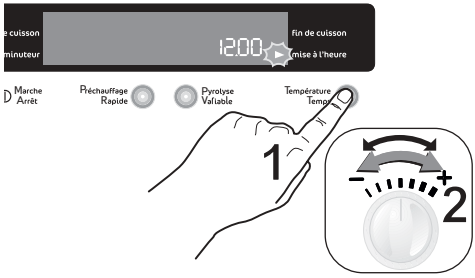


Fig. 6

Avant la première utilisation du four

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 utilisées 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.

3. Appuyez sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
4. Positionnez la commande de four sur le repère "**Pâtisseries Poissons**" ▭ (Fig. 7).
5. Réglez la température sur 250°C en tournant la commande "**Température / Temps**" jusqu'à la position ✚ (Fig. 7).
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 Tournebroche**" ⊞ pendant 5 - 10 minutes environ.

ⓘ Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est asbsolument **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.**

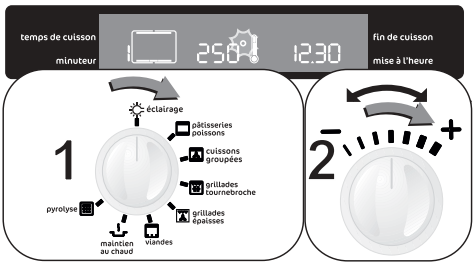


Fig. 7

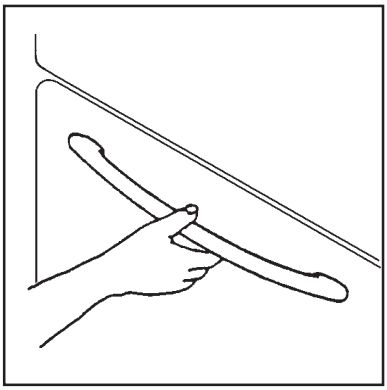


Fig. 8

⚠ **Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (voir figure 8).**

Programmation du four

Comment régler le minuteur

1. Appuyez sur la touche "**Température / Temps**" pour sélectionner la fonction "**Minuteur**" (Fig. 9). Le voyant "**minuteur**" ▶ clignote et «0.00» s'affiche.
2. Tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ✚ pour sélectionner le temps desiré pendant que le voyant "**minuteur**" ▶ clignote. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Minuteur attend 3 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.

L'alarme sonore s'arrête automatiquement après 1 minute environ et l'écran affiche l'heure du jour.

Le four NE s'éteindra PAS s'il est en fonction.

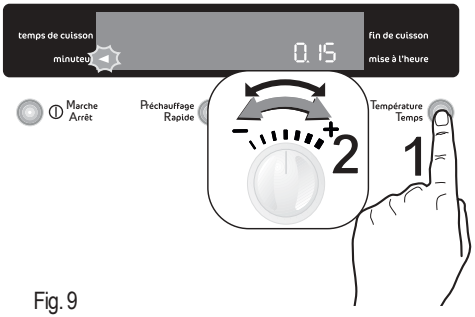


Fig. 9

Pour visualiser ou modifier le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche "**Température / Temps**" jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" ▶ clignote.

Vous pouvez maintenant régler le minuteur en tournant la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬ ou ✚ .

Pour annuler le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" ▶ clignote. Tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬ jusqu'à «**0.00**» s'affiche (Fig. 10).

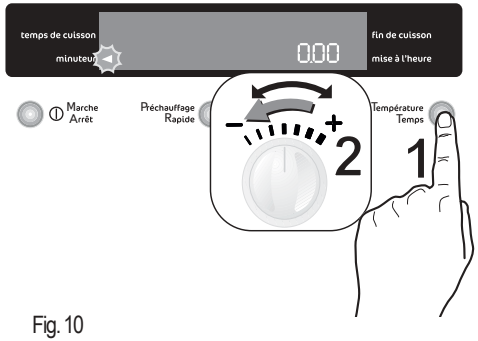


Fig. 10

Pour programmer l'arrêt du four

1. Allumez le four, placez la nourriture dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche "**Température / Temps**" pour sélectionner la fonction "**Temps de cuisson**". Le voyant "**temps de cuisson**" ▶ clignote et «**0.00**» s'affiche (Fig. 11).
3. Pendant que le voyant "**temps de cuisson**" ▶ clignote, tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ✚ pour sélectionner le temps desiré. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «**0.00**» s'affiche.
5. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻.

Si vous appuyez sur tout autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles indiqués dans la figure 12.

L'alarme sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes environ et l'écran affiche l'heure du jour.

Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻.

L'écran affiche l'heure du jour.

Pour annuler le Temps de cuisson :
Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant "**temps de cuisson**" ▶ commence à clignoter.

Tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬ jusqu'à ce que "0.00" s'affiche (Fig. 13).

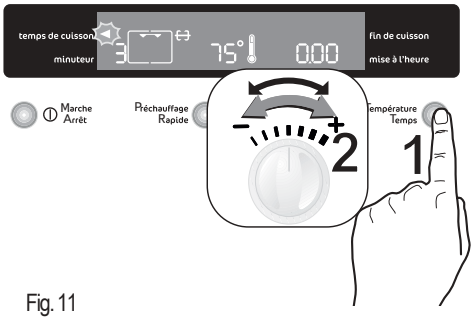


Fig. 11

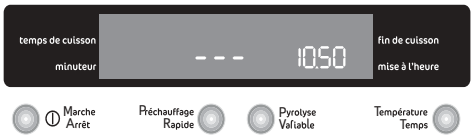


Fig. 12

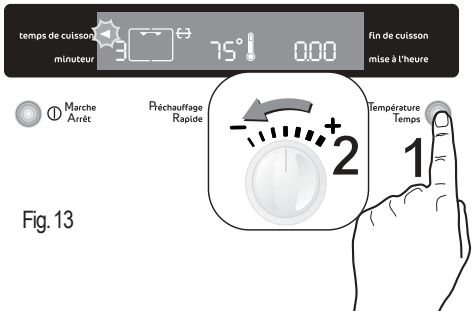


Fig. 13

Pour programmer le départ et l'arrêt du four

1. Réglez le temps de cuisson comme indiqué dans le chapitre pertinent.
2. Appuyez sur la touche "**Température / Temps**" jusqu'à sélectionner la fonction "**Fin de cuisson**" et que le voyant correspondant clignote. Le bandeau de commande affiche le temps de fin de cuisson (c'est-à-dire, l'heure exacte + le temps de durée de cuisson) (Fig. 14).
3. Tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ✚ pour sélectionner le temps de fin de cuisson desiré.
4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
5. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. Pour éteindre le signal sonore, voir le paragraphe **'Pour programmer l'arrêt du four'**.

Pour annuler le programme, annulez le temps de cuisson.

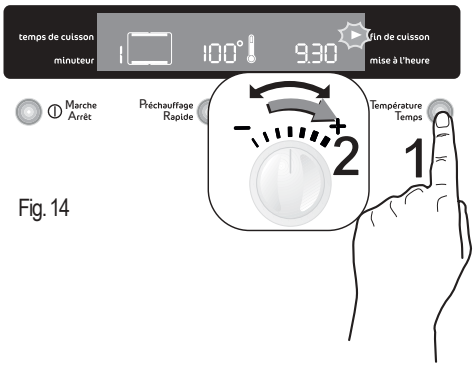


Fig. 14

Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité

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 (Fig. 15).

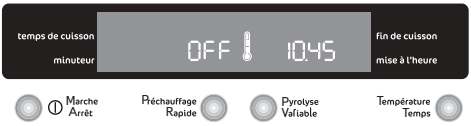


Fig. 15

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

Chaleur résiduelle

Lorsque le "Temps de cuisson" est réglée, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d'énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu'à ce que le "Temps de cuisson" se soit écoulé.

Cette fonction ne s'active pas lorsque le "Temps de cuisson" est inférieur à 15 minutes.

Sécurité enfant

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

1. Éteignez le four en appuyant sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻.
2. Tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬ .
3. En même temps, appuyez sur la touche "**Préchauffage Rapide**" et maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication '**SAFE**' (**Sécurité**) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit (Fig. 16).
4. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

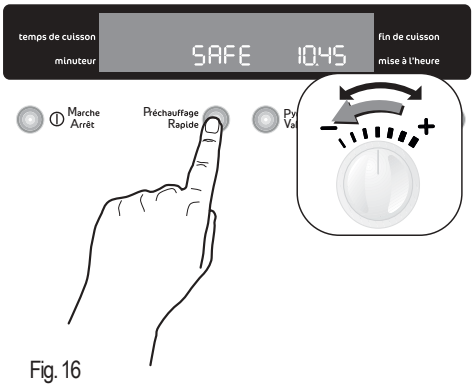


Fig. 16

Pour déverrouiller le four

1. Tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬ .
2. En même temps, appuyez sur la touche "**Préchauffage Rapide**" et 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.

Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson et réglé la température de cuisson, le four commencera à chauffer jusqu'à atteindre la température réglée.

La phase de chauffage du four dure 10-15 minutes environ, selon la fonction de cuisson choisie et la température réglée.

Si l'on souhaite atteindre la température réglée en moins de temps, on peut utiliser la fonction '**Préchauffage rapide**'.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson comme décrit dans les pages précédentes.
3. Réglez la température en tournant la commande **Température / Temps** jusqu'à la position − ou +.
4. Appuyez sur la touche "**Préchauffage rapide**". La mention "**FHU**" apparaîtra sur l'affichage (Fig. 17).
5. Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal signal sonore et l'indication de la température réglée apparaîtra sur l'affichage. Cette fonction peut être utilisée en sélectionnant n'importe quelle fonction de cuisson et température.

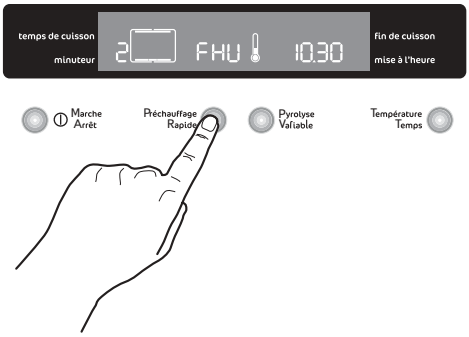


Fig. 17

Fonction démo

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d'énergie, à l'exception de l'éclairage du four.

Pour activer cette fonction, l'appareil doit être en modalité première mise en marche, c'est a dire quand le four est branché pour la première fois ou après le rétablissement du courant électrique après une coupure.

Pour activer la fonction démo vouz devez attendre que les chiffres 12.00 et l'indicateur "mise a l'heure" ► clignotent.

1. Appuyez sur la touche Temps jusqu'à un signal sonore retentit.
2. Appuyez tout de suite sur la touche "Température/Temps" et, en même temps, tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ▬. Le système émettra un bref signal sonore e "12.00" et l'indicateur "mise à l'heure" ► s'affichent de maniére fixe (Fig.18).
3. En appuyant sur la touche ⏻, l'indicateur "mise è l'heure" ► apparaîtra fixe sur l'affichage. Cela indique que la fonction démo est activée.Il est possible de seléctionner toutes les fonction de cuisson du four (les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas).

Pour désactiver la fonction démo assurez fous que l'appareil soit en fonction stand-by et répétez les opérations décrites ci-dessus.

La fonction démo reste activée même après le rétablissement du courant électrique après une coupure.

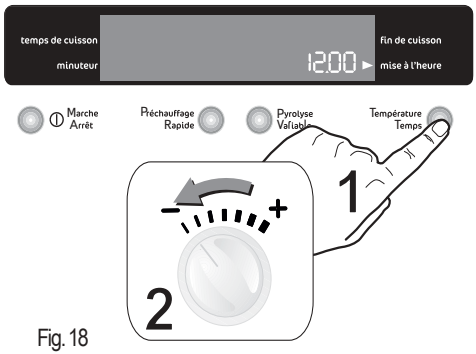


Fig. 18

Code erreur

Le programmateur électronique effectue constamment un test diagnostic 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'affichage (lettre **"F"** suivie par des chiffres).

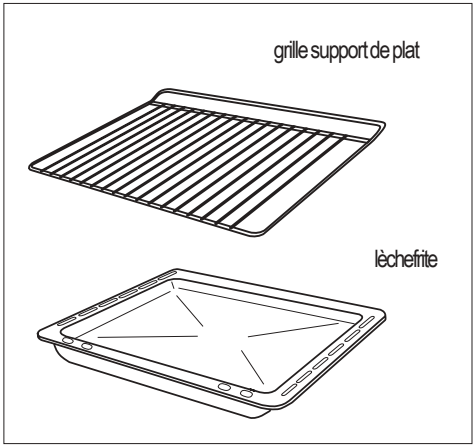
Pour plus de détails, se reporter au chapitre "**En cas d'anomalie de fonctionnement**".

Accessoires du four

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 lèchefrite
- 1 tournebroche

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 lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Glissez la lèchefrite.
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.
Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

Le tournebroche

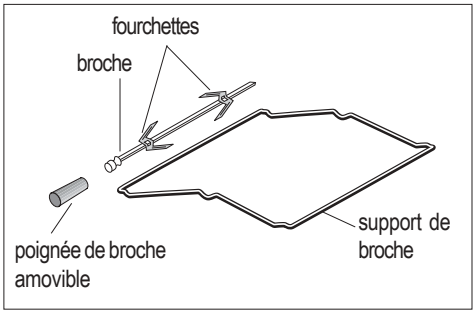
Il est composé de :

1 broche

1 poignée de broche amovible

2 fourchettes

1 support de broche



Les cuissons au tournebroche

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

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

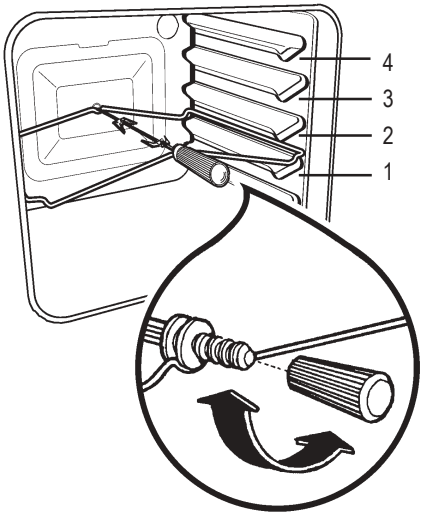
Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

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 lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
9. Positionnez le sélecteur du four sur la position **Grillades Tournebroche** 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. Appuyez sur la touche **"Marche / Arrêt"** ⏻ pour éteindre le four.
2. Vissez la poignée amovible de broche.
3. Sortez la broche du four.



Conseils d'utilisation

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 est bien a 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.

Conseils d'utilisation

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

- 8 minutes environ pour températures 50°C à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160°C à 250°C

Nos conseils

Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre utensile, 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.

- 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

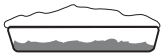
- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses 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.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop p, le pas assez cuit ou dessus trop foncÈ 	prenez un moule du type B ou descendez le moule díun niveau
Dessous trop foncÈ, trop cuit ou dessus trop clair	prenez un moule du type A ou remontez le moule díun niveau

Avertissement: 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.

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.

Fonction "Pâtisseries - Poissons"

Préparations	Niveau	Repère thermostat	Temps de cuisson en minutes	NOTES
GATEAUX				
Pétris / levés	2	170	45-60	Dans un moule à gateau sur grille
Pate à sablès	2	170	20-30	Dans un moule à cake sur grille
Gateau au fromage blanc	1	175	60-80	Dans un moule à gateau sur grille
Gateau aux pommex	1	170	90-120	Dans un moule à gateau sur grille
Strudel	2	180	60-80	Sur plaque à patisserie
Tarte à la confiture	2	190	40-45	Tourtière sur grille
Cake aux fruits	2	170	60-70	Dans un moule à cake
Gateau de Savoie	1	170	35-45	Dans un moule à gateau sur grille
Christmas cake	1	150	120-150	Dans un moule à gateausur grille
Biscuit rolle	3	190	15-25	Sur plaque à patisserie
PATISSERIE				
Petits gateaux	2	170	25-35	Sur plaque à patisserie
Sablés	3	160	15-30	Sur plaque à patisserie
Meringues	2	135	60-90	Sur plaque à patisserie
Buns (Brioche)	2	200	10~15	Sur plaque à patisserie
Petits choux (bignè)	2	210	25-35	Sur plaque à patisserie
FLANS				
Soufflé	2	180	30-40	6 moule à soufflèsur grille
Flan de lègumes	2	200	45-60	Dans un plat en terre sur grille
Quiche	1	210	30-40	Tourtière sur grille
Lasagnes	2	200	25-35	Dans un plat en terre à feu sur grille
Cannelloni	2	200	40-55	Dans un plat en terre à feu sur grille
POISSONS				
Truite/Dorade	2	190	40-55	3-4 poissons-plat en verre à feu
Thon/Saumon	2	190	35-60	4-6 filets- plat en verre à feu

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.

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

Fonction "Pizza"

Préparations	Niveau	Repère thermostat	Temps de cuisson en minutes	NOTES
PAIN ET PIZZA				
Pain de seigle	2	190	30-45	Moule à pain sur grille
Petits pains	2	20	25-40	4 pains sur plaque à patisserie
Pizza	2	200	20-30	Tourtière sur grille

Fonction "Viandes"

Préparations	Niveau	Repère thermostat	Temps de cuisson en minutes	NOTES
VIANDES				
Boeuf	2	190	50-70	Sur grille et lèchefrite
Porc		2	180	100-130 Sur grille et lèchefrite
Veau	2	190	90-120	Sur grille et lèchefrite
Roast-beef: saignant	2	210	25-30	Sur grille et lèchefrite
à point	2	210	30-40	Sur grille et lèchefrite
bien cuit	2	210	35-45	Sur grille et lèchefrite
Epaule de porc	2	180	120-150	Avec la couenne-sur lèchefrite
Jarret de porc	2	180	100-120	2 pièces sur lèchefrite
Agneau	2	190	110-130	Gigot sur lèchefrite
Poulet	2	190	70-85	Entière sur lèchefrite
Dinde	1	180	210-240	Entière sur lèchefrite
Canard	2	175	120-150	Entière sur lèchefrite
Oie	1	175	150-200	Entière sur lèchefrite
Lapin	2	190	60-80	Ragout-plat en terre sur grille
Lièvre	2	190	150-200	Ragout-plat en terre sur grille
Faisan	2	190	90-120	Entière-plat en terre sur grille

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.

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

Fonction "Gratins"

Préparations	Quantité		Grill		Temps de cuisson en minutes	
	Morceaux	Gr.	4 3 2 1 Niveau	Repère thermostat	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	3	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

Fonction "Grillades-Tournebroche"

Préparations	Niveau 4 3 2 1	Repère thermostat	Quantité Gr.	Temps de cuisson en minutes
Poulet	2	200	1000	50/60
Rotis	2	200	800	50/60

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 débrancher 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.

Porte du four

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

- **Modèles en inox ou aluminium**

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four. Suivez la même procédure pour nettoyer le bandeau de commande de votre four.

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 programmateur 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 Pyrolise 1 (**P 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 Pyrolise 2 (**P 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 :

Pyrolise 1 = 2 h ,

Pyrolise 2 = 2 h 30 minutes

Comment procéder?

⚠ 1. Retirez les accessoires suivants du four : grille et lèchefrite 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.
Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas le foyers de table.

1. Appuyez sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
2. Tournez le sélecteur de fonctions pour sélectionner la fonction "**Pyrolyse**" .

   Le symbole , l'indication "**Pyro**" et "**P1**" (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent (Fig. 19).
3. En même temps, le symbole indiquant les supports des grilles **|----|** (s'ils sont présents dans l'appareil) et l'indication "**Pyro**" clignotent sur l'écran et un signal sonore retentit (Fig. 20).

   Avant d'activer la fonction pyrolitique, enlevez les supports des grilles, si présent, et tous les accessoires de four.

Si le four est très sale, nous vous recommmandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la position Pyrolyse 2 (P 2 - durée: 2 h 30').

Le temps de cycle pyrolitique ne peut être changé.

4. Le voyant "Temps de cuisson" ▶ clignote. Pendant ce temps, tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ✚ pour sélectionner la position **Pyrolyse 1** (**P 1**) ou **Pyrolyse 2** (**P 2**) (Fig. 21).
5. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolitique désirée, l'indication "**Pyro**" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.

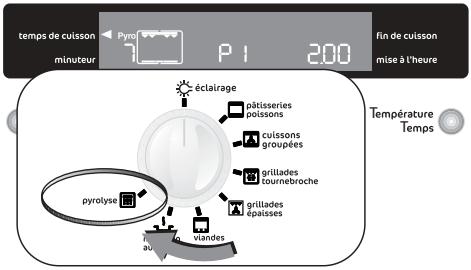


Fig. 19

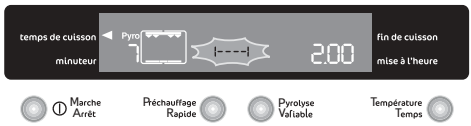


Fig. 20

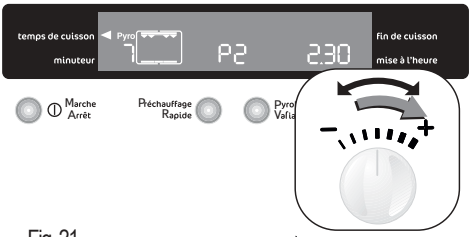


Fig. 21

6. Pour confirmer la position Pyrolyse que vous désirez, appuyez sur la touche "**Pyrolyse Variable**", l'indication "**Pyro**" (**P1/P2**) devient fixe, le symbole du thermomètre " " clignote, l'eclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre (Fig. 22).
7. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant s'affiche (Fig. 23).
8. Au terme du cycle de nettoyage pyrolitique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte s'affiche toujours.

   Lorsque le four s'est refroidit, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
9. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolitique à tout moment, appuyez sur la touche **"Marche/ Arrêt"** ⏻ .

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

Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolitique 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.

Il faut attendre que le porte se déverrouille pour activer le four.

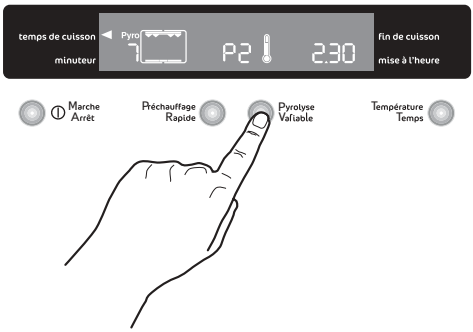


Fig. 22

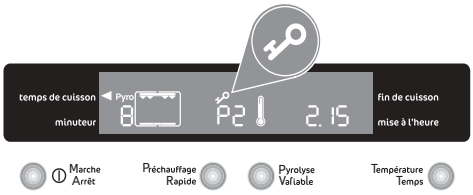


Fig. 23

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 pyrolitique.

1. Appuyez sur la touche "**Marche / Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
2. Tournez le sélecteur de fonctions pour sélectionner la fonction "**Pyrolyse**" ▦.

   Le symbole ▭, l'indication "**Pyro**" et "**P1**" (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent.
3. En même temps, le symbole indiquant les supports des grilles **|----|**, s'ils sont présents dans l'appareil, et l'indication "**Pyro**" clignotent sur l'écran et un signal sonore retentit (Fig. 20). Avant d'activer la fonction pyrolitique, enlevez les supports des grilles, si présent, et tous les accessoires de four (suivez les instructions au-dessus).
4. Le voyant "Temps de cuisson" ▶ clignote. Pendant ce temps, tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ✚ pour sélectionner la position **Pyrolyse 1** (**P 1**) ou **Pyrolyse 2** (**P 2**).
5. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolitique désirée, l'indication "**Pyro**" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
6. À ce moment là, appuyez sur la touche "**Temps**" (Fig. 24). L'indication du temps s'affiche, le voyant de "**Fin de cuisson**" ▶ clignote.
7. Pendant ce temps, tournez la commande **Température / Temps** jusqu'à la position ✚ pour sélectionner l'heure de fin du cycle pyrolytique.

8. Après avoir sélectionné l'heure de fin, le programme s'active, l'indication "**Pyro**" devient fixe et l'eclairage du four s'éteint.
9. Le cycle de nettoyage pyrolitique s'active selon le temps choisi et le symbole du thermomètre " " commence à clignoter indiquant que le cycle de nettoyage est actif.
10. Après un moment, le verrouillage de la porte s'active et le symbole correspondant est affiché.
11. Au terme du cycle de nettoyage pyrolitique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte s'affiche toujours.

    Lorsque le four s'est refroidit, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
12. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolitique à tout moment, appuyez sur la touche "**Marche / Arrêt**" .

Il faut attendre que le porte se déverrouille pour activer le four.

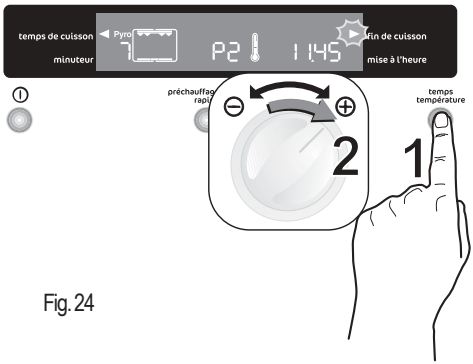


Fig. 24

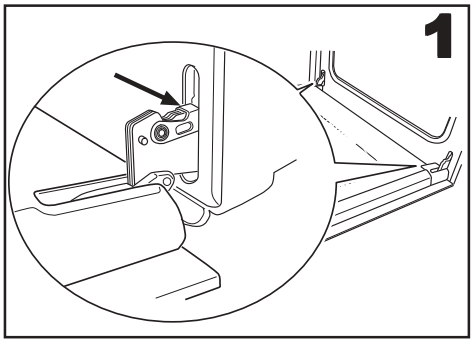
Porte du four

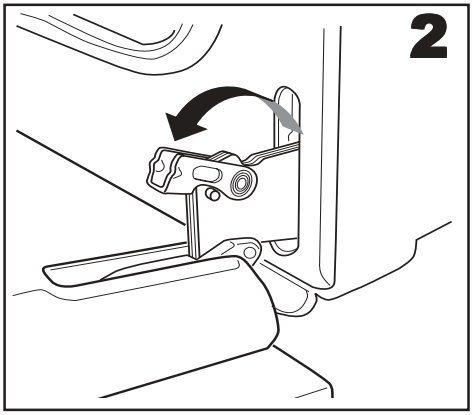
Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil (voir les illustrations suivantes).

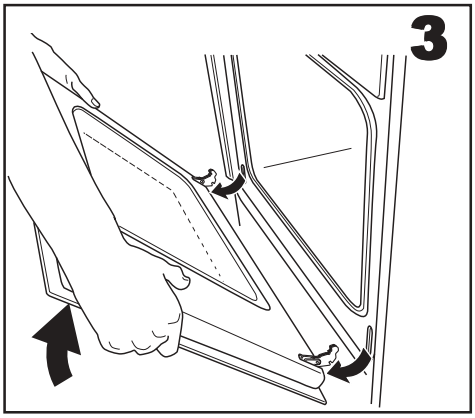
Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).
4. Retirez la porte du four (Fig. 3).

   (**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.







Porte vitrée du four

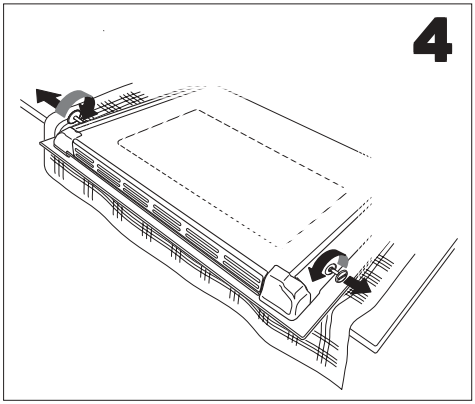
La (les) vitre(s) intérieure(s) est (sont) amovible(s) pour le nettoyage.

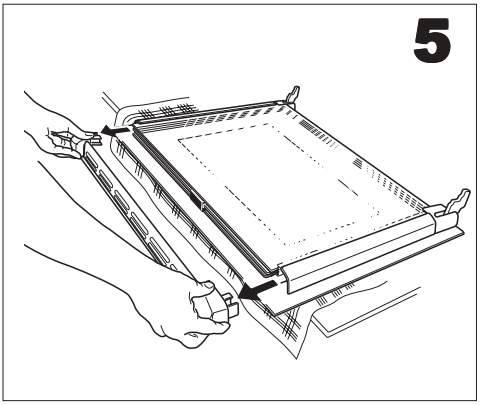
Avertisement: N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allégement et vous blesser.

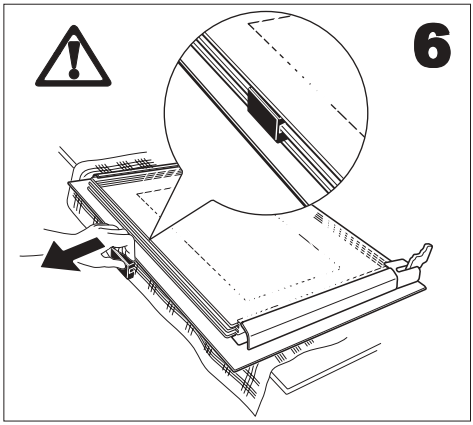
N'essayez pas d'extraire le(s) panneau(x) interne(s) tous en même temps.

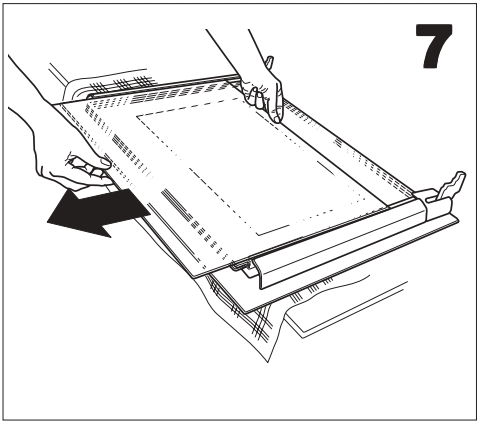
Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rincez et séchez soigneusement.

N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur du (des) panneau(x) de verre interne(s).



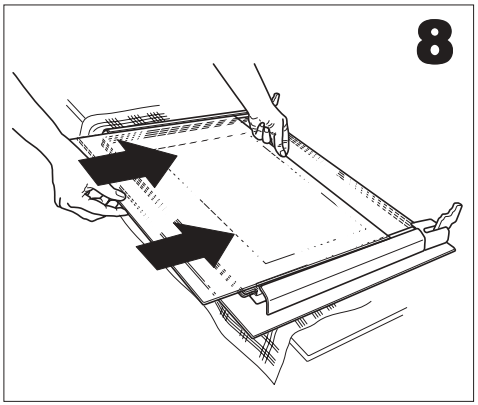






Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

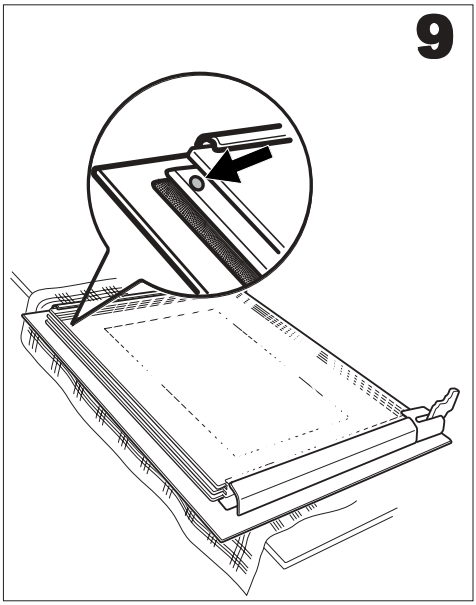
Lavez-la (les) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la (les) rincer et de l' (les) essuyer.

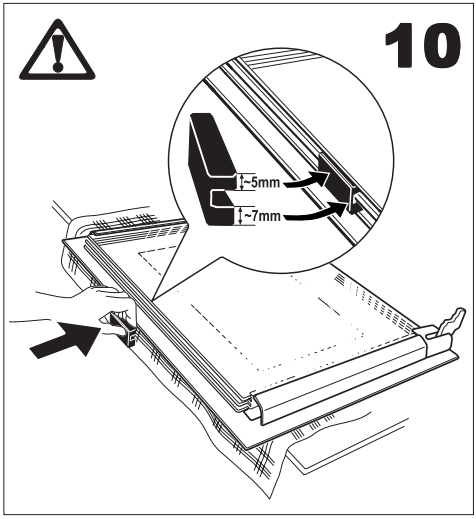


Les trois panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur. Un est marqué d'un petit pois, l'autre d'une bande latérale noire.

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

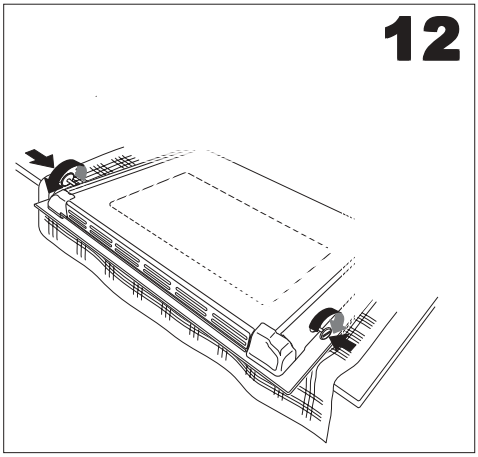
Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement, lorsque vous insérez les trois panneaux de verre internes, assurez-vous que le petit pois est positionné vers le côté gauche et dans la partie haute des panneaux et que le panneau surface avec la bande noire est tourné vers le haut (Fig. 9).





Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez simultanément les charnière aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.



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
• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	**Vérifiez que:** • la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons"). • la position de thermostat 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.
• Le four fume.	**Vérifiez que:** • Il est normal que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant 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 position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
• Le four ne chauffe pas.	**Vérifiez que:** • l'heure est réglée (voir chapitre «Pour régler l'heure du jour») • la fonction démo ne soit pas activée(voir chapitre «Fonction démo» pour la désactiver)
• Leprogrammateur affiche «12.00»	• Réglez l'heure (voir chapitre «Pour régler l'heure du jour»)
• Le code erreur "F" (suivie par des chiffres) apparaît sur l'affichage du programmateur.	• 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

⚠ Consignes de sécurité

- 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.

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 omnipolaire 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:

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.**

Caractéristiques techniques

Raccordement électrique	230~V 50Hz
Puissance électrique totale	2,67 kW

Four électrique

Elément sole	1,00 kW
Elément voûte	0,80 kW
Position "Pâtisseries-Poissions"	1,80 kW
Puissance du grilloir (position "Grillades")	1,65 kW
Puissance du grilloir (position "Gratins")	2,45 kW
Puissance du moteur de tournebroche	0,004 kW
Nettoyage pyrolyse	2,45 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Moteur de ventilateur de refroidessement	0,025 kW
Nettoyage	Email pyrolytique

Accessoires

2 grilles support
1 lèchefrite
1 tournebroche

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur	59,3 cm
Largeur	56,0 cm
Profondeur	55,0 cm

INTÉRIEUR DU FOUR

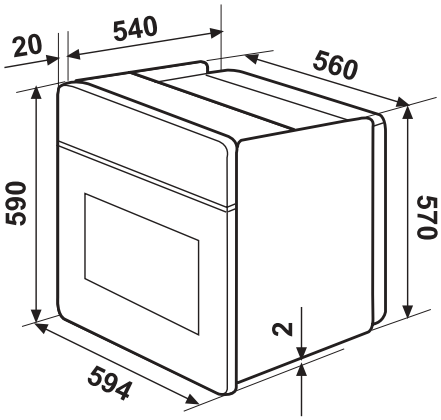
Hauteur	33,5 cm
Largeur	40,5 cm
Profondeur	41,0 cm
Volume utile	56 litres

Programmateur électronique

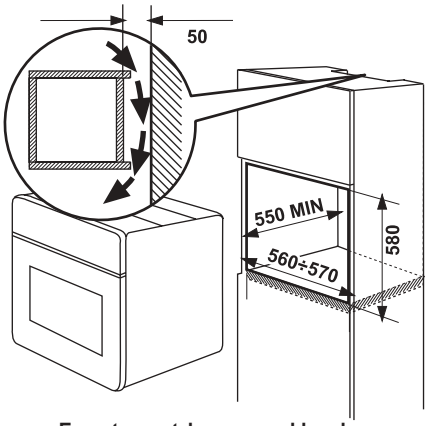
Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil

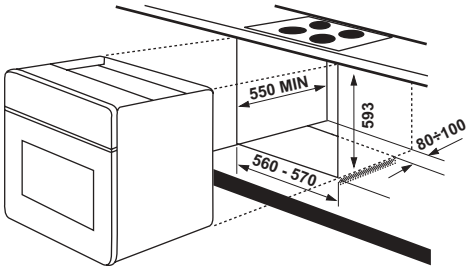
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués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



Cotes d'encastrement



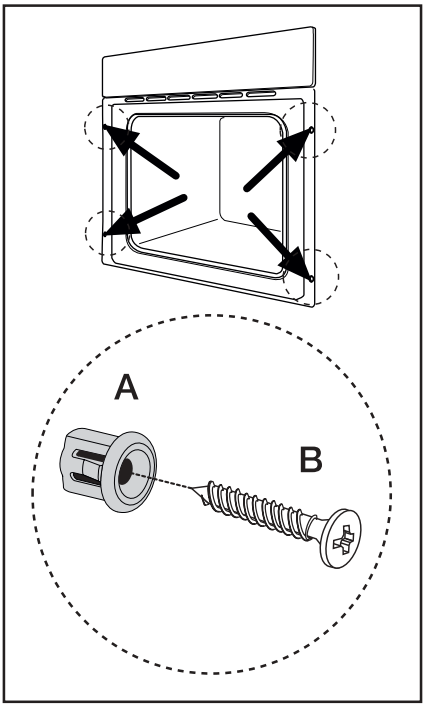
Encastrement dans un meuble colonne



Sous-encastrement

Fixation dans le meuble

1. Placer l'appareil dans la niche de meuble.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble à l'aide des 4 entretoises (voir Fig. lettre **A**) et des 4 vis à bois (voir Fig. lettre **B**) s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux.



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.

Votre four est livré avec une câble d'alimentation, section 3 x 1,5 mm².

Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé.

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 repéré jaune/vert.
2. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.

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

3. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min env.

Remarque :

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

Dans le cas d'une installation fixe, 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-verte ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

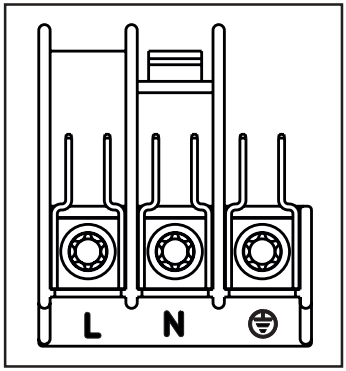
Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Important :
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.

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

Remplacement de câble d'alimentation

Si le câble de raccordement doit être remplacé, commandez-le auprès de votre magasin vendeur et faites-le remplacer par un électricien qualifié. Utilisez exclusivement des câbles **H07RN-F, ou H05 RN-F, ou H05 RR-F, ou H05 VV-F, ou H05V2V2-F (T90), ou H05BB-F.**



☞ **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 mentionés 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 répére 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 mm env.

• Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.

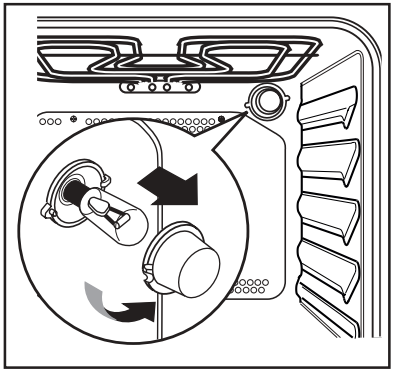
Remplacement de la lampe du four

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 :

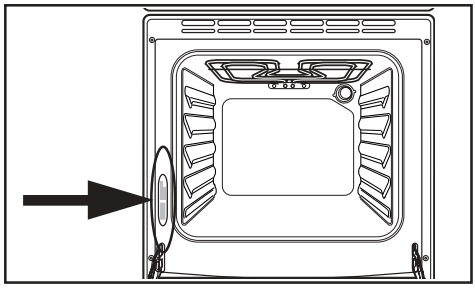
- Tension: 230 V ~ 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



Plaque signalétique

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.



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

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

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	Mustamäe tee 24, 10621 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
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkių 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	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, Warsaw
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	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbičeva 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	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 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	FYB 561
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmnings-funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία 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	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- 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)	Käyttötilavuus (litraa)	56
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	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 standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	51 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	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 leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt-niveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsni-veau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Äänі (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Economе

Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Λάγο förbrukning / Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente / Højt forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe

Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

www.electrolux.com

Subject to change without notice