

FAURE

FOUR FOPED7X1

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



GETTING STARTED? EASY.



FR Notice d'utilisation
Four

FOPED7X1
FOPND6X2

FAURE

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- 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 ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- 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.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

CONSIGNES 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.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1 022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1 500 mm
Vis de montage	4x25 mm

RACCORDEMENT 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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du

câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse 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 principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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.
- Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.



UTILISATION



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation 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.
- Éteignez 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.
- 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 la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez 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 après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

NETTOYAGE PAR PYROLYSE



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- 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.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - 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.
- 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 et les personnes à la santé fragile.
- 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.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

MAINTENANCE

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

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 du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



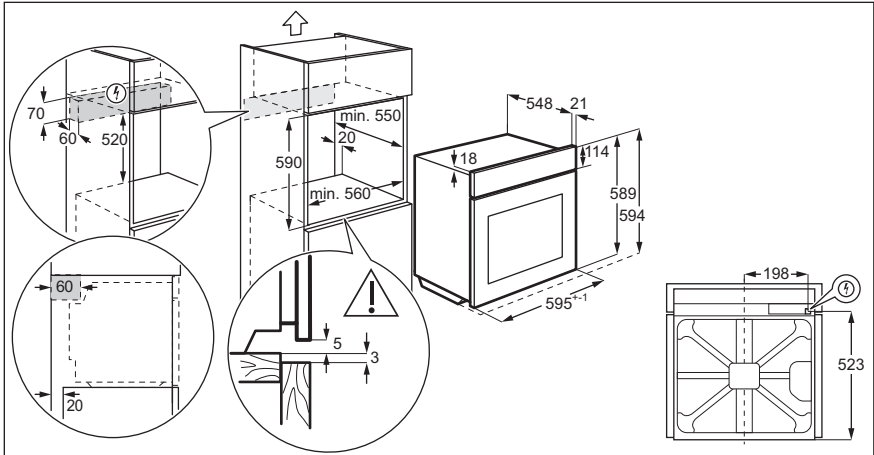
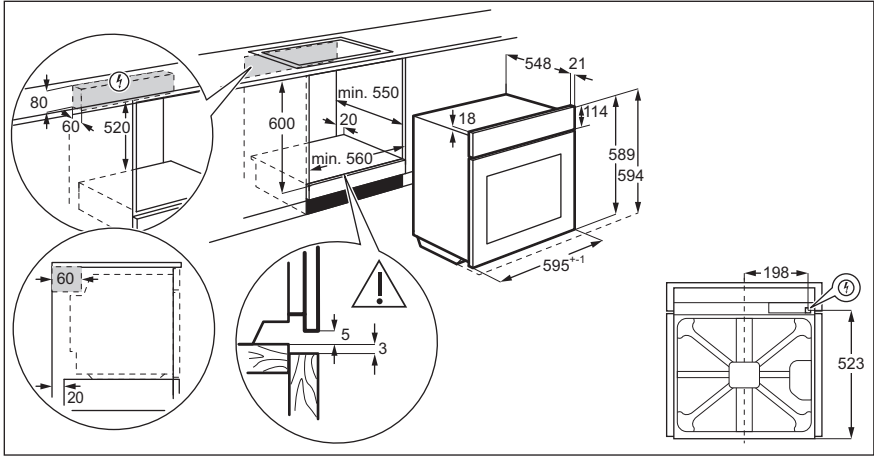
AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

INSTALLATION

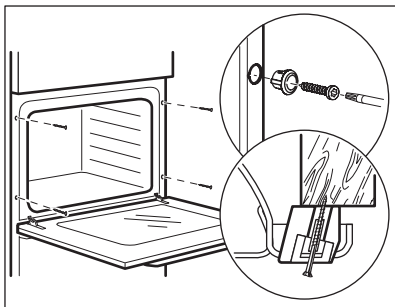


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ENCASTREMENT

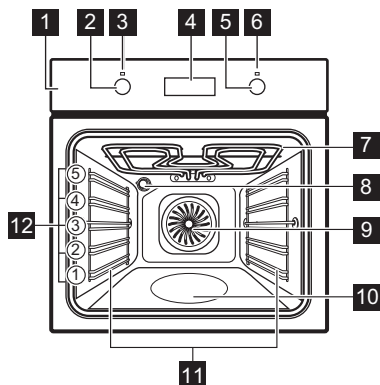


FIXATION DU FOUR AU MEUBLE



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PRÉSENTATION GÉNÉRALE



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant / symbole de mise sous tension
- 4 Affichage
- 5 Thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Élément chauffant
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Bac de la cavité
- 11 Support de grille, amovible
- 12 Position des grilles

ACCESSOIRES




- **Grille métallique**
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

Pour les gâteaux et biscuits.

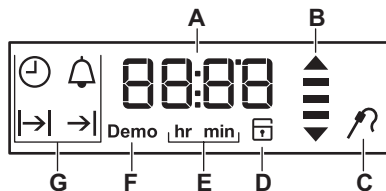
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

BANDEAU DE COMMANDE

TOUCHES

Touche sensitive	Description
	Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
	Pour régler une fonction de l'horloge.
	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.

AFFICHAGE



- A. Minuterie / Température
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Sonde à viande (uniquement sur certains modèles)
- D. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- E. Heures/minutes
- F. Mode Démo
- G. Fonctions de l'horloge

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Réglez l'heure avant d'utiliser le four.


PREMIER NETTOYAGE

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

PRÉCHAUFFAGE INITIAL

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Le four peut produire une odeur et de la fumée lors du préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

UTILISATION QUOTIDIENNE





AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.








MANETTES RÉTRACTABLES

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.


MODES DE CUISSON

Fonction du four	Utilisation
0 Position Arrêt	Le four est éteint.

Fonction du four	Utilisation
 Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de préchauffage.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.

Fonction du four	Utilisation
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir les aliments sur une position de grille.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide.
 Chaleur tournante PLUS	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Cette fonction augmente le taux d'humidité en cours de cuisson.

Fonction du four	Utilisation
 Pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.

REMARQUES SUR : CHALEUR TOURNANTE HUMIDE

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.



Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

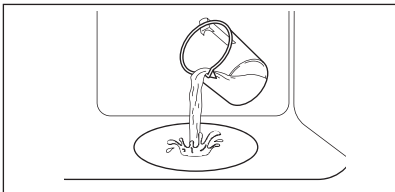

COMMENT RÉGLER : MODE DE CUISSON

Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez la manette pour sélectionner la température. L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.
Étape 3	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.

RÉGLAGE DE LA FONCTION : CHALEUR TOURNANTE PLUS



AVERTISSEMENT! Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.	
Étape 2	Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet. i Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.	
Étape 3	Réglez la fonction : 	
Étape 4	Tournez la manette de température pour régler la température.	
Étape 5	Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité.	
Étape 6	Enfournez les aliments. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.	
Étape 7	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.	
Étape 8	Une fois la fonction terminée, ouvrez délicatement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.	
Étape 9	Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.	

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.




Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner le préchauffage rapide.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le signal sonore retentit.






3. Réglez une fonction du four.

INDICATEUR DE CHAUFFE

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.



FONCTIONS DE L'HORLOGE



TABLEAU DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
 Durée	Pour définir la durée de la cuisson. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Fin	Pour programmer l'arrêt différé du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Départ différé	Combinaison de fonctions : Durée, Fin.
 Minuteur	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Minuteur - peut être réglé à tout moment, même quand le four est éteint.




COMMENT RÉGLER : HEURE


Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : **hr, 12:00. 12** - clignote.

Étape 1	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.
Étape 2	 - appuyez pour confirmer. L'affichage indique l'heure réglée et : min. 00 - clignote.
Étape 3	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.
Étape 4	 - appuyez pour confirmer. L'affichage indique la durée réglée.





 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - clignote à l'écran.

COMMENT RÉGLER LA FONCTION : DURÉE








Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Étape 3	Tournez la manette de commande pour régler les minutes.  - appuyez pour confirmer.

Éta- pe 4	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.  - appuyez pour confirmer. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
Éta- pe 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Éta- pe 6	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

COMMENT RÉGLER LA FONCTION : FIN

Éta- pe 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Éta- pe 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Éta- pe 3	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.  - appuyez pour confirmer.
Éta- pe 4	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.  - appuyez pour confirmer. À l'heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
Éta- pe 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Éta- pe 6	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

COMMENT RÉGLER LA FONCTION : DÉPART DIFFÉRÉ

Éta- pe 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Éta- pe 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Éta- pe 3	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  .
Éta- pe 4	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  L'affichage indique :  .
Éta- pe 5	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  .
Éta- pe 6	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  .

L'affichage indique : la température définie, |→|, →|.




Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Heure de fin choisie.

À l'Heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'éteint.

Étape 7	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 8	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

COMMENT RÉGLER LA FONCTION : MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

Étape 1	 - appuyez à plusieurs reprises.  - clignotent.
Étape 2	Tournez la manette du thermostat pour régler les secondes puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 min, hr clignote sur l'affichage.
Étape 3	Réglez les heures. Minuteur - démarre automatiquement au bout de 5 s. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
Étape 4	Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux min. 00:00 ,  - clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

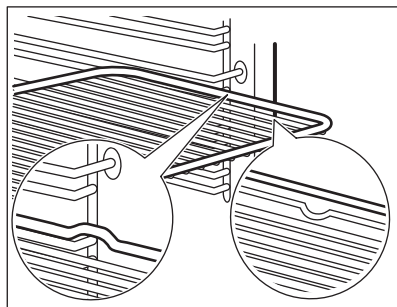
dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

INSERTION DES ACCESSOIRES

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des

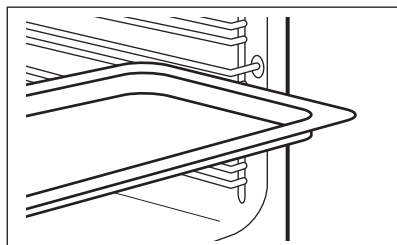
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



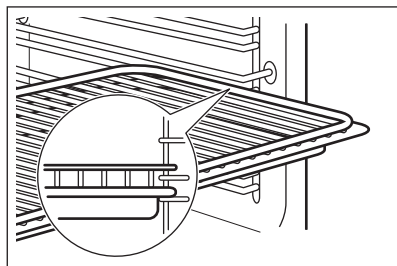
Plateau de cuisson / Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson / plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :


Poussez le plateau de cuisson / plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

Lorsque la Sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des modes de cuisson est sur la position Arrêt.
2. , °C - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 secondes.

Le signal sonore retentit. SAFE,  - s'affiche sur le panneau. La porte est verrouillée.




 - le symbole s'affiche, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

UTILISATION DE TOUCHES VERROUIL.

Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque le four fonctionne.

Lorsque Touches Verrouil. est activé, les réglages de la température et de la durée ne peuvent pas être modifiés accidentellement.

1. Sélectionnez une fonction du four et réglez-la selon vos préférences
2. Appuyez simultanément sur les touches  et °C et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Le signal sonore retentit. **Loc** apparaît à l'écran pendant 5 secondes.




Loc s'affiche à l'écran lorsque vous tournez la manette du thermostat ou appuyez sur une touche si Touches verrouil. est activé.

Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.


Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de la Sécurité enfants » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».



Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et  s'affiche.



Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 2.

VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche  si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5

CONSEILS ET ASTUCES





AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

CONSEILS DE CUISSON

Le four dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

 (°C)	 (h)
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Durée, Fin.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Un mauvais fonctionnement du four 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.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à

l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

Cuisson de gâteaux

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

Si vous utilisez deux plaques 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.




CHALEUR TOURNANTE PLUS

Utilisez le deuxième niveau de la grille.




Utilisez 150 ml d'eau.

Utilisez un plateau de cuisson.

 GÂ-TEAUX / PÂTIS-SERIES / PAINS	 (°C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Petits pains	200	20 - 25
Pain	180	35 - 40



 GÂ-TEAUX / PÂTIS-SERIES / PAINS	 (°C)	 (min)
Gâteau aux prunes / Tarte aux pommes / Petits pains à la cannelle, cuits dans un moule à gâteaux	160 - 180	30 - 60



Utilisez 200 ml d'eau.

 PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Utilisez 100 ml d'eau.




Réglez la température sur 110 °C.




 RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS	 (min)
Petits pains	10 - 20
Pain	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Viande	15 - 25
Pâtes	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riz	15 - 25

 RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS	 (min)
Légumes	15 - 25

Utilisez 200 ml d'eau.








Utilisez un plat de cuisson en verre.

 RÔTIR	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf	200	50 - 60








 RÔTIR	 (°C)	 (min)
Poulet	210	60 - 80
Rôti de porc	180	65 - 80

RÔTISSAGE ET CUISSON

GÂTEAUX

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recettes avec un fouet	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau
Cheesecake au babeurre	170	1	165	2	80 - 100	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Génoise	170	2	150	2	40 - 50	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm


GÂTEAUX

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Muffins, préchauffer le four à vide	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Plateau de cuisson
Muffins, deux niveaux, préchauffer le four à vide	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Plateau de cuisson
Muffins, trois niveaux préchauffer le four à vide	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Plateau de cuisson
Biscuits, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson
Meringues, deux niveaux, préchauffer le four à vide	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson
Petits pains, préchauffer le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson



GÂTEAUX

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tartes sur plateau	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau avec beaucoup de fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm

Préchauffez le four à vide.









PAIN ET PIZZA

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 - 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Petits pains, 6 - 8 petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	Plateau de cuisson
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plateau de cuisson / Plat à rôti
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson

Préchauffez le four à vide.



PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS





	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50
Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannellonis	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilisez le deuxième niveau de la grille.





Utilisez la grille métallique.









VIANDE

	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Bœuf	200	190	50 - 70
Porc	180	180	90 - 120
Veau	190	175	90 - 120
Rôti de bœuf, saignant	210	200	50 - 60
Rôti de bœuf, cuit à point	210	200	60 - 70

 **VIANDE**





	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante	 (min)
	 (°C)		 (°C)	
Rôti de bœuf, bien cuit	210		200	70 - 75

 **VIANDE**

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Palette de porc, avec couenne	180	2	170	2	120 - 150
Jarret de porc, 2 morceaux	180	2	160	2	100 - 120
Gigot d'agneau	190	2	175	2	110 - 130
Poulet entier	220	2	200	2	70 - 85
Dinde entière	180	2	160	2	210 - 240
Canard entier	175	2	220	2	120 - 150
Oie entière	175	2	160	1	150 - 200
Lapin, en morceaux	190	2	175	2	60 - 80
Lièvre, en morceaux	190	2	175	2	150 - 200
Faisan entier	190	2	175	2	90 - 120

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 **POISSON**

	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Truite / Dorade, 3 - 4 poissons	190	175	40 - 55
Thon / Saumon, 4 - 6 filets	190	175	35 - 60





GRIL

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

 **GRIL**

	 (kg)	 (min) 1re face	 (min) 2e face
Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux	0.8	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 4 morceaux	0.6	10 - 12	6 - 8
Saucisses, 8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc, 4 morceaux	0.6	12 - 16	12 - 14
Poulet, demi, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Blanc de poulet, 4 morceaux	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0.6	20 - 30	-
Filet de poisson, 4 morceaux	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




TURBO GRIL

Préchauffez le four à vide.




Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.




BŒUF

	 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf, saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	170 - 180	8 - 10




PORC

	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pain de viande, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120




VEAU

	 (°C)	 (min)
Rôti de veau, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

AGNEAU




	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

VOLAILLE

	 (°C)	 (min)
Volaille, portions 0,2 - 0,25 kg chacune	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi 0,4 - 0,5 kg chacune	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70






VOLAILLE






	 (°C)	 (min)
Canard, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oie, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Dinde, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Dinde, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240



POISSON (À LA VAPEUR)

	 (°C)	 (min)
Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

DÉCONGÉLATION

	 (kg)	 Durée de décon- gération (min)	 Décongélation com- plémentaire (min)	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
	0.5	90 - 120		
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gâteau	1.4	60	60	-

DÉSHYDRATATION - CHALEUR TOURNANTE

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la




porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.



Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

Réglez la température sur 60 - 70 °C.



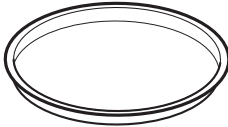
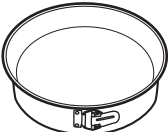


	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3



	 (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 - 9






CHALEUR TOURNANTE HUMIDE - ACCESSOIRES RECOMMANDÉS






Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.






			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

CHALEUR TOURNANTE HUMIDE

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.








		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30








		 (°C)		 (min)
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, (6 piè- ces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une gril- le métallique	180	2	15 - 25
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la gril- le métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, (16 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, (12 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte brisée, (20 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 - 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN



Agent nettoyant

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

NETTOYAGE : BAC DE LA CAVITÉ

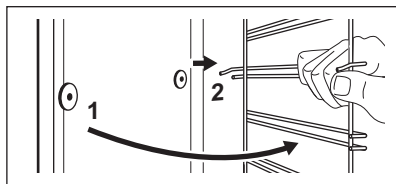
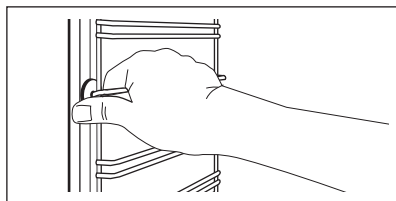
Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de tartre après une cuisson à la vapeur.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Versez : 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.	Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de tartre à température ambiante pendant 30 minutes.	Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.
Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.		

COMMENT ENLEVER : SUPPORTS DE GRILLE

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.
Étape 4	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



UTILISATION : NETTOYAGE PAR PYROLYSE

Nettoyage du four avec le nettoyage par pyrolyse.





AVERTISSEMENT! Risque de brûlure !




ATTENTION! Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Avant le nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Réglez la fonction :  → - clignote.	Tournez la manette de la température pour définir le mode de nettoyage.	Après le nettoyage, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.
Option	Mode de nettoyage	Durée
P1	Nettoyage léger	1 h 30 min
P2	Nettoyage normal	2 h 30 min

 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint. La porte du four reste verrouillée. La porte se déverrouille une fois que le four est froid.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'afficheur indique : les barres de l'indicateur de chaleur, . Pour arrêter le nettoyage avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

Lorsque le nettoyage se termine :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

NETTOYAGE CONSEILLÉ

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYR clignote pendant 10 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez le four.

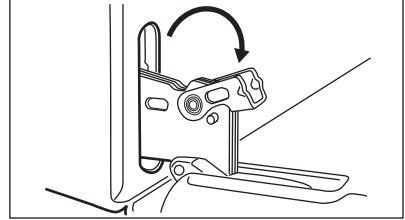


Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :

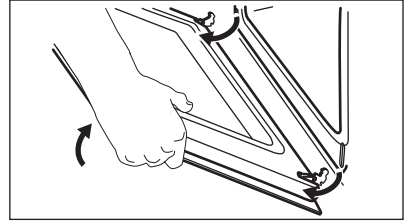
- après la fin de la fonction de pyrolyse.
- si vous appuyez simultanément sur



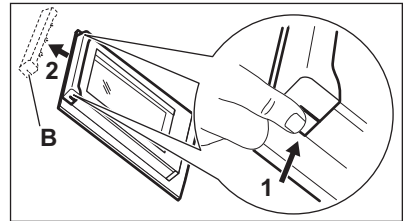
et °C lorsque PYR clignote sur l'affichage.



3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et 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. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

RETRAIT ET INSTALLATION DE LA PORTE

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

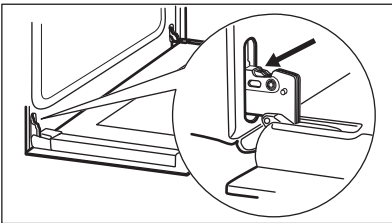


Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

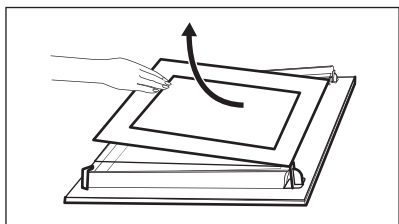


ATTENTION! N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.

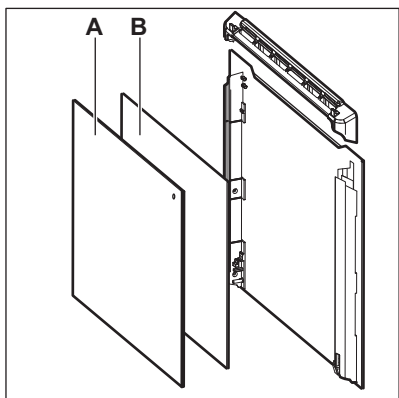


2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.

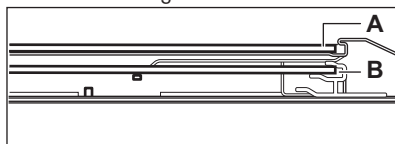


8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage. Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



COMMENT REMPLACER : ÉCLAIRAGE



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
---------	--

Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

QUE FAIRE SI...

Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Cause possible	Solution
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four est éteint.	Allumez le four.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
La porte du four n'est pas fermée.	Fermez entièrement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
La sécurité enfant du four est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».

Problèmes avec des composants

Description	Cause possible	Solution
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

L'affichage indique :

Description	Cause possible	Solution
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez entièrement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none">▪ Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.▪ Le verrouillage de la porte est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">▪ Fermez entièrement la porte.▪ Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.▪ Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none">▪ Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.▪ Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.

Problèmes au cours de la procédure de nettoyage

Description	Cause possible	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».




Problèmes au cours de la procédure de nettoyage

Description	Cause possible	Solution
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.

Autres problèmes

Description	Cause possible	Solution
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Consultez « Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS ».
Vous souhaitez activer la fonction Chaleur tournante PLUS mais le voyant de la touche Vapeur plus ne s'allume pas.	Vous n'avez pas sélectionné le mode de cuisson prenant la fonction Vapeur plus en charge.	Consultez « Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS ».
Vous souhaitez activer la fonction Chaleur tournante PLUS mais le voyant de la touche Vapeur plus ne s'allume pas.	La fonction Vapeur plus ne fonctionne pas.	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. Consultez « Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS ».

Autres problèmes

Description	Cause possible	Solution
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " Demo ".	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez le four. 2. Appuyez simultanément sur les touches  3sec  sur les touches °C et maintenez-les enfoncées. 3. Le premier chiffre sur l'affichage et le voyant Demo commencent à clignoter. 4. Entrez le code 2468 en tournant le thermostat vers la droite ou la gauche pour changer les valeurs, puis appuyez sur  pour confirmer. 5. Le chiffre suivant commence à clignoter. 6. Le mode Demo se désactive lorsque vous confirmez le dernier chiffre et si le code est correct.

DONNÉES DE MAINTENANCE

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque

signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

INFORMATIONS PRODUIT ET FICHE D'INFORMATIONS PRODUIT*

Nom du fournisseur	Faure
--------------------	-------

Identification du modèle	FOPED7X1 949499625 FOPND6X2 949499627	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	FOPED7X1	31.4 kg
	FOPND6X2	30.9 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit bien fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

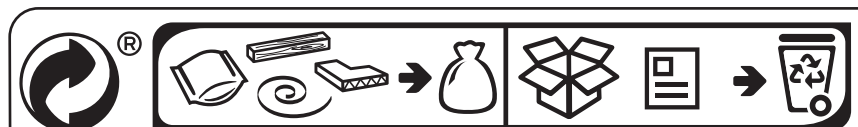
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



867359146-B-B-062020

CE

FAURE