

Four encastrable catalyse

EFMC72B

EFMC72I

EFMC72N



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	2	Fonctions supplémentaires	11
Consignes de sécurité	3	Conseils	12
Description de l'appareil	6	Entretien et nettoyage	22
Avant la première utilisation	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	25
Utilisation quotidienne	7	Installation	26
Fonctions de l'horloge	9	Rendement énergétique	27
Utilisation des accessoires	10		

Sous réserve de modifications.

INFORMATIONS DE 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.
- 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 sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

Sécurité générale

- 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. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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.
- 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 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.
- 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.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être

retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

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 est en marche. 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 corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à 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 démontez 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 l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage intérieur

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



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

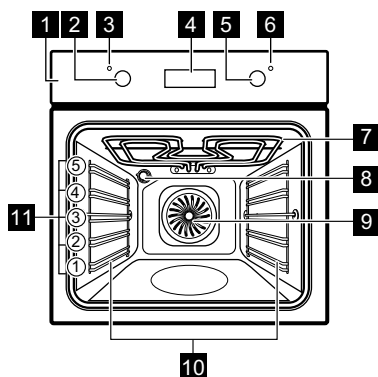
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Maintenance

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



- 1** Bande de commande
- 2** Manette de sélection des fonctions du four
- 3** Voyant/symbole de mise sous tension
- 4** Programmateur électronique
- 5** Manette du thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Résistance
- 8** Éclairage
- 9** Ventilateur
- 10** Support de grille amovible
- 11** Position des grilles

Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat à rôtir**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et plateaux de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».


Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.



Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.

Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale.

6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Manettes rétractables

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

Activation et désactivation de l'appareil













Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.

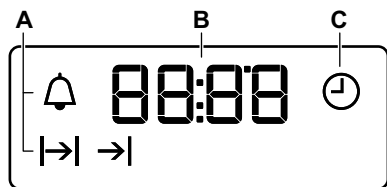
1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température sur la position ARRET.

Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation	
	L'appareil est éteint	L'appareil est éteint.
	Éclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.


Fonction du four		Utilisation
	Voûte	Pour faire dorer du pain, des gâteaux et des petites pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.

Affichage









- A.** Indicateurs des fonctions
- B.** Affichage du temps
- C.** Indicateur de fonction

Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.


FONCTIONS DE L'HORLOGE



Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Utilisation
	HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
 	DÉPART DIFFÉ- RÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.



Réglage et modification de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.





Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.


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

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.





Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de la DUREE.


L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.









Réglage de la FIN

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.



Réglage du DÉPART DIFFÉRÉ



1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur .
5. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la FIN.
6. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

7. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

Régler la MINUTERIE



1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.

2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

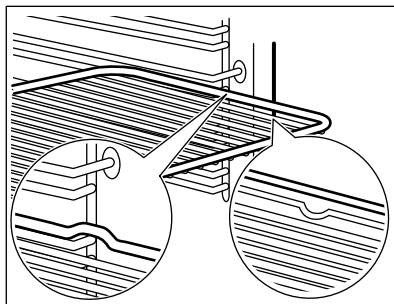


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires

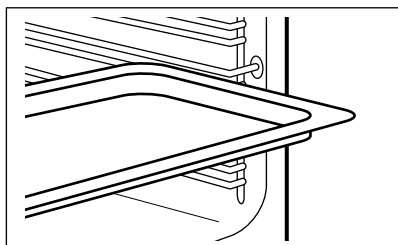
Grille métallique :

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



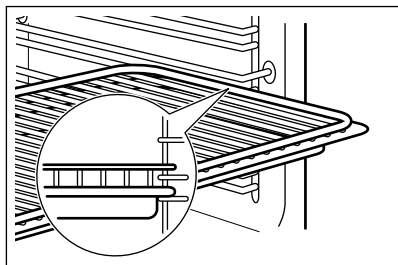
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus et assurez-vous que les pieds pointent vers le bas.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs antibascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser de la grille.

Rails télescopiques



Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

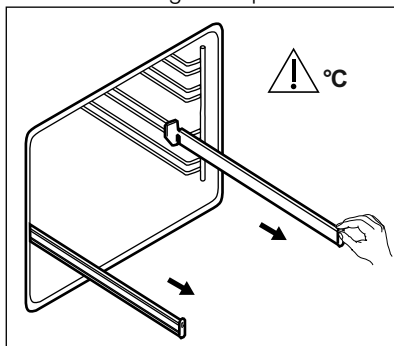
Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de

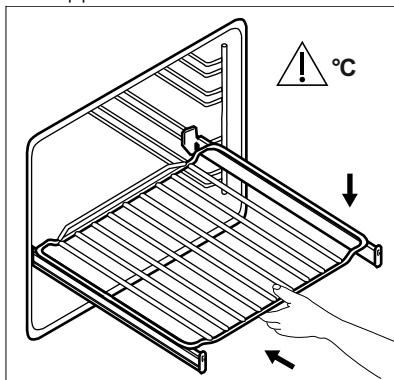


ATTENTION! Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

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

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

CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.

Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour

diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

Cuisson de viande et de poisson

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

Temps de cuisson

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

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos

recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

Plat	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes ¹⁾	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/ Cake aux fruits ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Plat	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gâteau aux prunes ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Merisettes - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson

Plat	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Merisques - sur deux niveaux ¹⁾	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	170	1	160	2 (gauche et droit)	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce

Plat	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule
Lasagnes ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Viande de bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Turquie	180	2	160	2	210 - 240	Entier
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entier
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

Gril



Préchauffez votre four à vide pendant 3 minutes avant la cuisson.

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Filet de bœuf	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steaks de bœuf	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Côtelettes de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Poulet (coupé en deux)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Brochettes	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Escalope de poulet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steak haché	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filet de poisson	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Sandwiches toastés	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toasts	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo gril

Viande de bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti ou filet de bœuf saignant ¹⁾	Par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf à point ¹⁾	Par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf bien cuit ¹⁾	Par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

¹⁾ Préchauffer le four.

Filet mignon de porc

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Côtelette, côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Veau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Agneau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Volaille

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Demi-poulet	0.4 - 0.5 chacun	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Volaille, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

Décongélation

Plat	Quantité (g)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1000	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.

Plat	Quantité (g)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Truite	150	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

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.

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est plus élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la porte

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

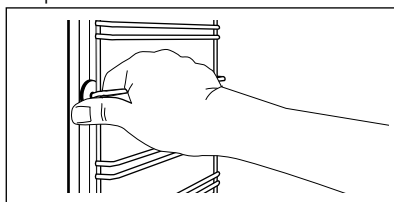
Retrait des supports de grille et retrait des panneaux catalytiques

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

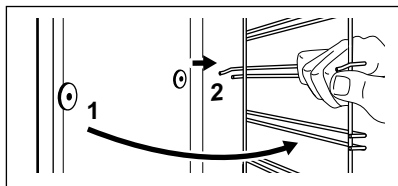


ATTENTION! Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four et peuvent tomber lors du retrait des supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. Maintenez l'arrière des supports et le panneau catalytique en place de l'autre main.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

- i** Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

Nettoyage catalytique

- !** **ATTENTION!** N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.


- i** Les taches ou la décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.

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

- i** Avant d'activer le nettoyage catalytique, retirez tous les accessoires du four.

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

1. Nettoyez la sole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la.
2. Réglez la fonction .

3. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

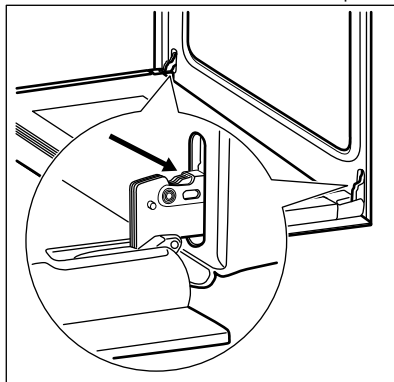
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

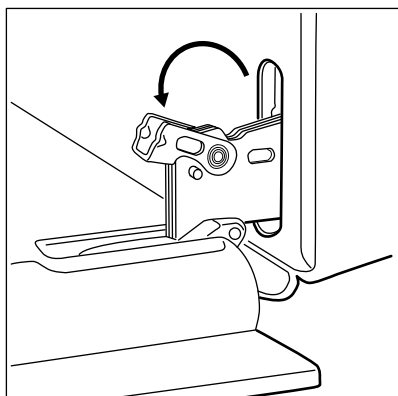
- i** Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

- !** **ATTENTION!** N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

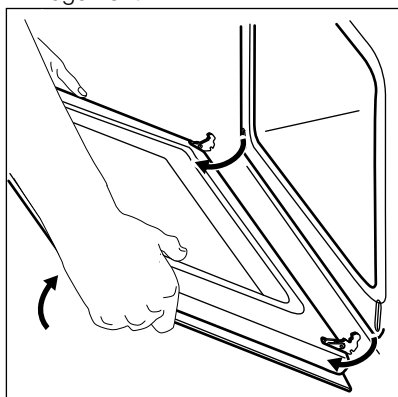
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



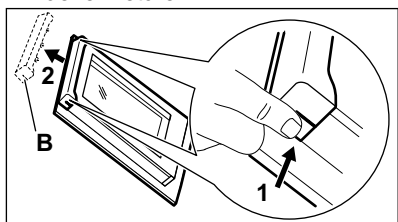
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



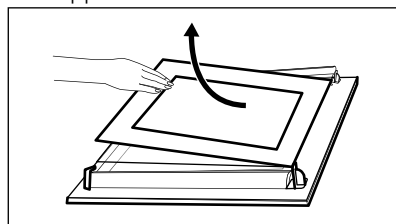
- 3.** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



- 4.** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.
5. 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.



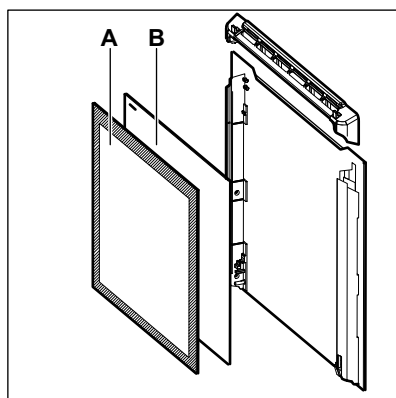
- 6.** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



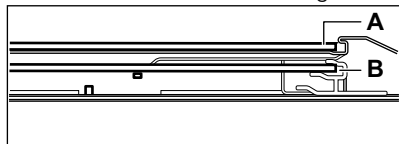
- 8.** Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

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



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



Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.



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

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Replacez le diffuseur en verre.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible 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.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
« 12.00 » s'affiche.	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez de nouveau l'horloge.

Informations de maintenance

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

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

plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

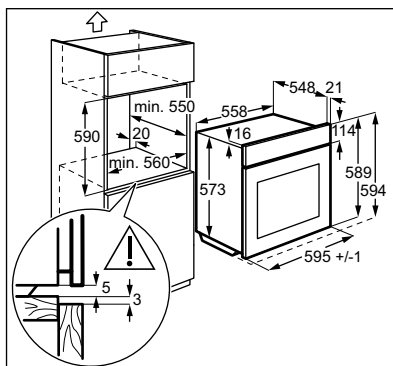
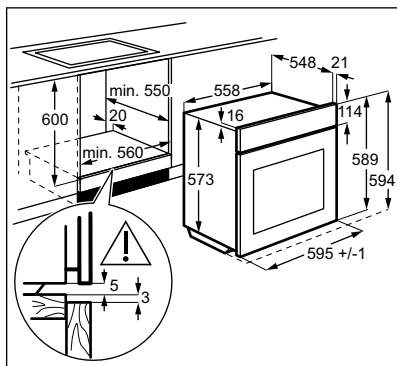
Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

INSTALLATION

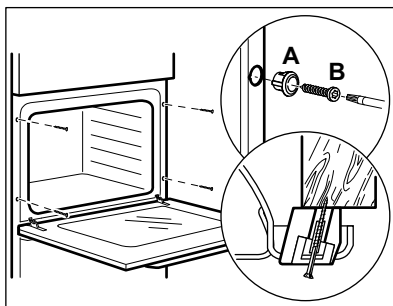


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement



Fixation de l'appareil au meuble



Installation électrique



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

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

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Essentiel B	
Identification du modèle	EFMC72B EFMC72N EFMC72I	
Index d'efficacité énergétique	103.5	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.95 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.88 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EFMC72B	32.6 kg
	EFMC72N	32.4 kg
	EFMC72I	32.3 kg

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

Économies d'énergie



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

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos 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, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Cuisson avec ventilation

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

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

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.

Four encastrable catalyse

EFMC72B; EFMC72I; EFMC72N



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

