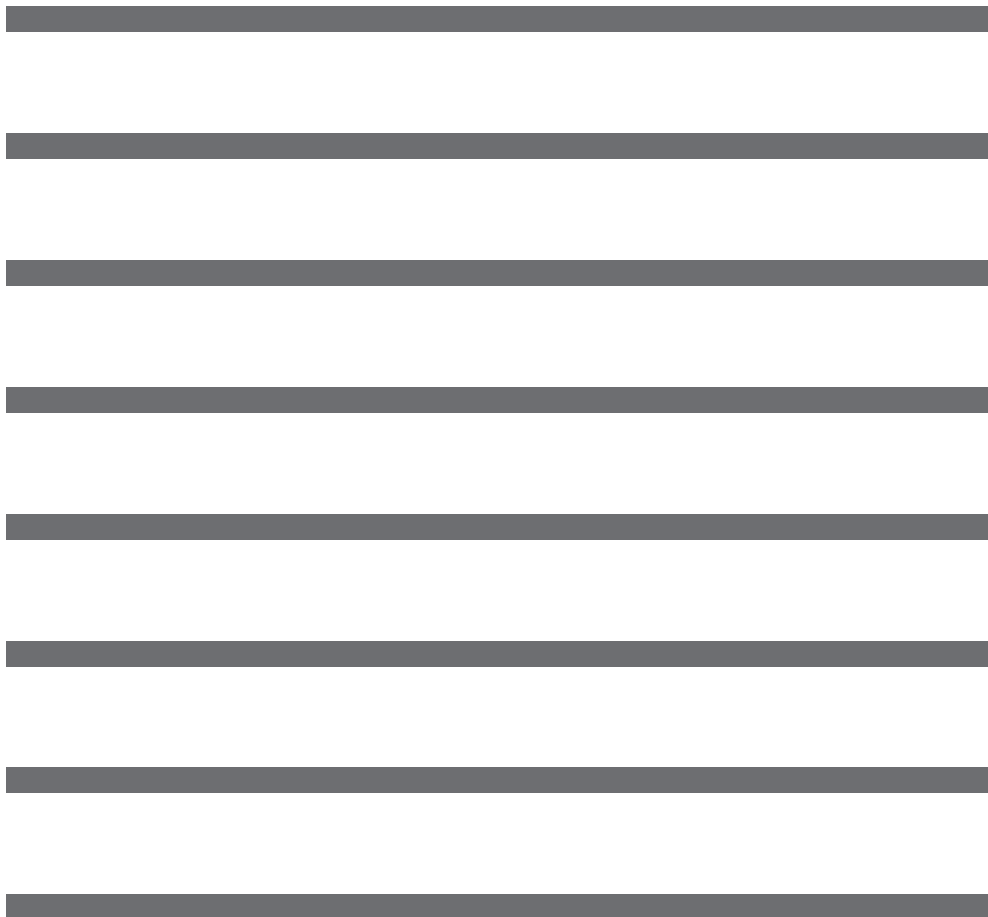




EN Oven
FR Four

User Manual 2
Notice d'utilisation 34



CONTENTS

Safety information	2	Clock functions	12
Safety instructions	3	Using the accessories	13
Installation	6	Additional functions	14
Product description	8	Hints and tips	15
Control panel	8	Care and cleaning	27
Before first use	9	Troubleshooting	31
Daily use	9	Energy efficiency	32

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation



WARNING! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.

- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

- electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

Electrical connection



WARNING! Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Use



WARNING! Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and cleaning



WARNING! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.
- Do not clean the catalytic enamel with detergents.

Internal lighting



WARNING! Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status

of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- Use only lamps with the same specifications.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Disposal



WARNING! Risk of injury or suffocation.

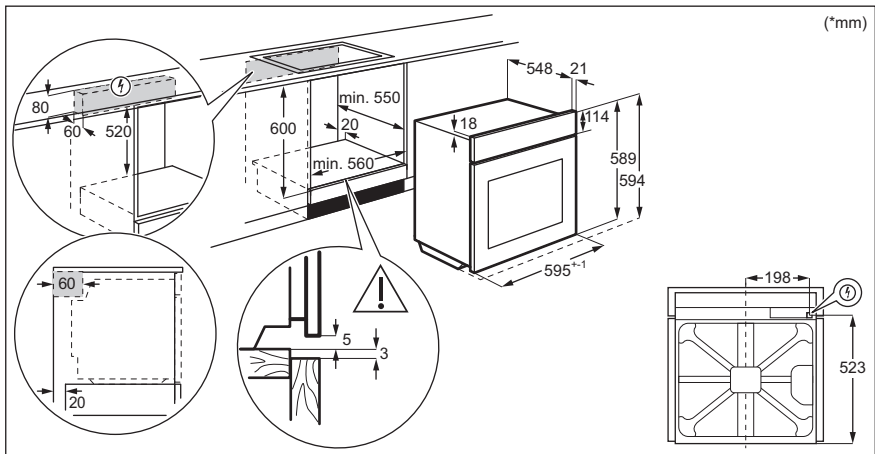
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

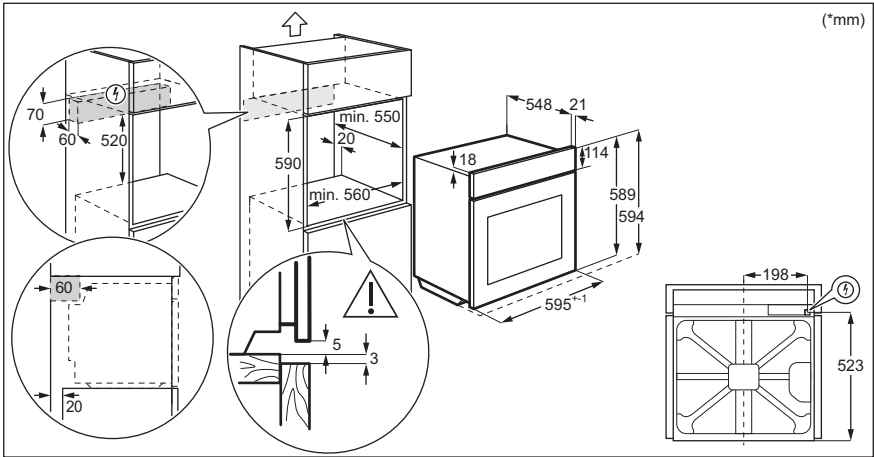
INSTALLATION



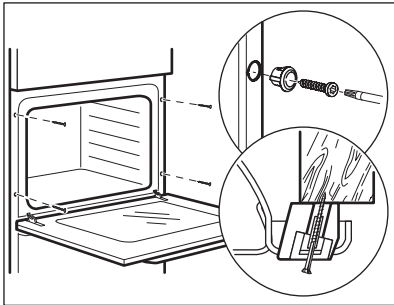
WARNING! Refer to Safety chapters.

Building in



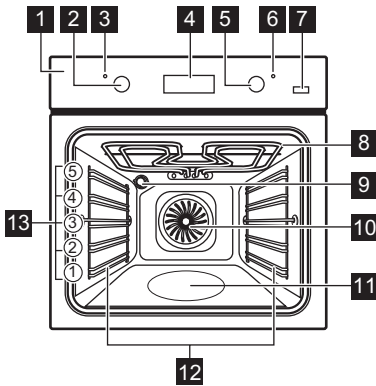


Securing the oven to the cabinet



PRODUCT DESCRIPTION

General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Display
- 5** Control knob (for the temperature)
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Plus Steam
- 8** Heating element
- 9** Lamp
- 10** Fan
- 11** Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 12** Shelf support, removable
- 13** Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**

To bake and roast or as pan to collect fat.

- **Telescopic runners**
With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

CONTROL PANEL

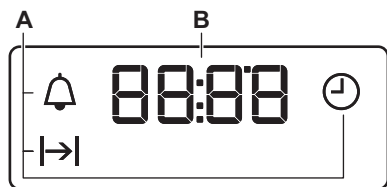
Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⌚	To set a clock function.
+	To set the time.
🌀	To turn the True Fan Cooking PLUS function on and off.

Display










- A. Clock functions
- B. Timer

BEFORE FIRST USE


 **WARNING!** Refer to Safety chapters.

Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

 Step 1	 Step 2	 Step 3
Set the clock	Clean the oven	Preheat the empty oven
<ol style="list-style-type: none"> 1.  - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. 2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set the maximum temperature for the function:  Time: 1 h. 2. Set the maximum temperature for the function:  Time: 15 min. 3. Set the maximum temperature for the function:  Time: 15 min.
<p>Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.</p>		

DAILY USE

 **WARNING!** Refer to Safety chapters.

How to set: Heating function


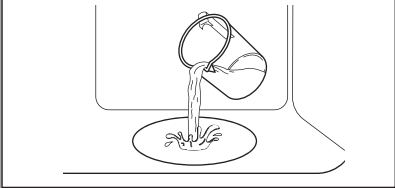



Step 1	Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to select the temperature.

Step 3 When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.






Setting the function: True Fan Cooking PLUS








WARNING! Risk of burns and damage to the appliance.

Step 1	Make sure that the oven is cold.	
Step 2	<p>Fill the cavity embossment with tap water.</p> <p> The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.</p>	
Step 3	<p>Set the function: .</p> <p>Press: . The indicator turns on. It works only with the function: True Fan Cooking PLUS.</p>	
Step 4	Turn the control knob for the temperature to set temperature.	
Step 5	Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.	
Step 6	Put food in the oven. Refer to "Hints and tips" chapter. Do not open the oven door during cooking.	
Step 7	<p>Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.</p> <p> - press to turn off the oven. The indicator turns off.</p>	
Step 8	After the function ends, carefully open the door. Released humidity can cause burns.	
Step 9	Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.	

Heating functions

Heating function	Application
 <p>Off position</p>	The oven is off.
 <p>Light</p>	To turn on the lamp.
 <p>True Fan Cooking / True Fan Cooking PLUS / Aqua Clean</p>	<p>To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food.</p> <p>Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.</p> <p>To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.</p> <p>Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.</p>
 <p>Moist Fan Baking</p>	<p>This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced.</p> <p>For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.</p>
 <p>Bottom Heat</p>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Heating function	Application
 <p>Defrost</p>	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 <p>Fast Grilling</p>	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 <p>Turbo Grilling</p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 <p>Pizza Function</p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p>Conventional Cooking / Catalysis</p>	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and Cleaning" chapter for more information about Catalytic cleaning.

Notes on: Moist Fan Baking




This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.


CLOCK FUNCTIONS

Clock functions

Clock function	Application
 Time of Day	To set, change or check the time of day.
 Duration	To set how long the oven works.
 Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

How to set: Clock functions



How to set: Time of Day

 - flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

+, **-** - press to set the time.

After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to change: Time of Day



Step 1  - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

Step 2 **+**, **-** - press to set the time.


After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.


How to set: Duration

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3 **+**, **-** - press to set the duration.





The display shows: .

 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.



Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder

- | | |
|---------------|--|
| Step 1 |  - press repeatedly.  - starts to flash. |
| Step 2 |  ,  - press to set the time.
The function starts automatically after 5 sec.
When the set time ends, the signal sounds. |
| Step 3 | Press any button to stop the signal. |
| Step 4 | Turn the knobs to the off position. |

How to cancel: Clock functions

- | | |
|---------------|--|
| Step 1 |  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash. |
| Step 2 | Press and hold:  .
The clock function turns off after few seconds. |

USING THE ACCESSORIES



WARNING! Refer to Safety chapters.

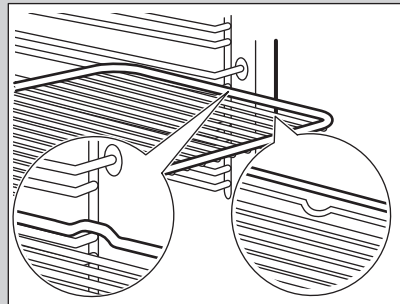
devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

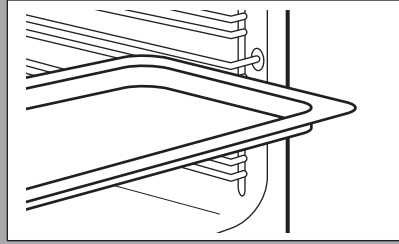
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

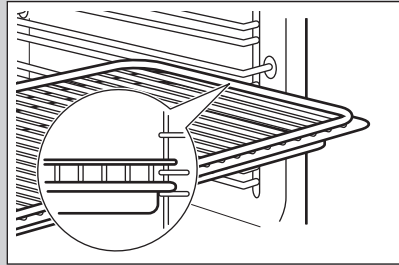


Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.

**Wire shelf, Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.

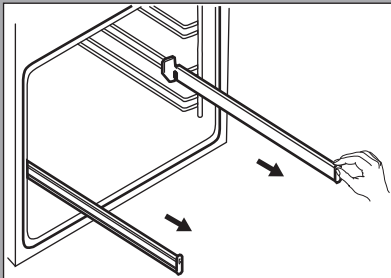
**Using telescopic runners**

Do not oil the telescopic runners.

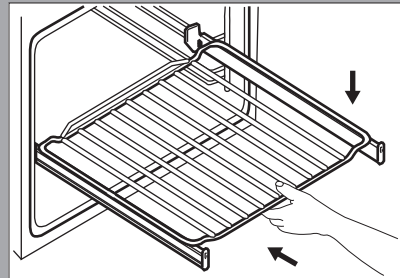
Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

Step 1

Pull out the right and left hand telescopic runners.

**Step 2**

Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven.

**ADDITIONAL FUNCTIONS****Cooling fan**

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which

interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

True Fan Cooking PLUS

Use the second shelf position.

Use a baking tray.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.





Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.





To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (ml)	 (°C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20



 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (ml)	 (°C)	 (min)
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40
Plum cake / Apple pie / Cinnamon rolls, baked in a cake mould	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Use 150 ml of water unless specified otherwise.

 FROZEN READY MEALS	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, use 200 ml	180 - 200	35 - 50




Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.








 FOOD REGENERATION	 (min)
Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25
Vegetables	15 - 25








Use 200 ml of water.

Use a glass baking dish.








 ROASTING	 (°C)	 (min)
Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80
Roast pork	180	65 - 80








Baking and roasting

 CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	Cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	Cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	Cake mould, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Baking tray
Jam tart	170	2	165	2	30 - 40	Cake mould, Ø 26 cm
Christmas cake, preheat the empty oven	160	2	150	2	90 - 120	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake, preheat the empty oven	175	1	160	2	50 - 60	Bread tin
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Baking tray
Muffins, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	Baking tray
Muffins, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	Baking tray

 CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Baking tray
Biscuits, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	Baking tray
Biscuits, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	Baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Baking tray
Meringues, two levels, preheat the empty oven	-	-	120	2 and 4	80 - 100	Baking tray
Buns, pre-heat the empty oven	190	3	190	3	12 - 20	Baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray
Eclairs, two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	Baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	Cake mould, Ø 20 cm
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	Cake mould, Ø 24 cm







Preheat the empty oven.

 BREAD AND PIZZA	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each	190	1	190	1	60 - 70	-

 BREAD AND PIZZA	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rye bread, preheating is not needed	190	1	180	1	30 - 45	Bread tin
Bread rolls, 6 - 8 rolls	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	Baking tray
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Enamelled tray
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray





Preheat the empty oven.





Use the cake mould.







 FLANS	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pasta flan, preheating is not needed	200	2	180	2	40 - 50
Vegetable flan, preheating is not needed	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use the second shelf position.





Use the wire shelf.

 MEAT	Conventional Cooking	True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Beef	200	190	50 - 70

 MEAT	Conventional Cooking	True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pork	180	180	90 - 120
Veal	190	175	90 - 120
English roast beef, rare	210	200	50 - 60
English roast beef, medium	210	200	60 - 70
English roast beef, well done	210	200	70 - 75

 MEAT	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pork shoulder, with rind	180	2	170	2	120 - 150
Pork shin, 2 pieces	180	2	160	2	100 - 120
Leg of lamb	190	2	175	2	110 - 130
Whole chicken	220	2	200	2	70 - 85
Whole turkey	180	2	160	2	210 - 240
Whole duck	175	2	220	2	120 - 150
Whole goose	175	2	160	1	150 - 200
Rabbit, cut in pieces	190	2	175	2	60 - 80
Hare, cut in pieces	190	2	175	2	150 - 200
Whole pheasant	190	2	175	2	90 - 120

Use the second shelf position.





 FISH	Conventional Cooking	True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Trout / Sea bream, 3 - 4 fish	190	175	40 - 55
Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets	190	175	35 - 60

Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.




 GRILL	 (kg)	 (min) 1st side	 (min) 2nd side
Fillet steaks, 4 pieces	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steak, 4 pieces	0.6	10 - 12	6 - 8
Sausages, 8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops, 4 pieces	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken, half, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Chicken breast, 4 pieces	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgers, 6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet, 4 pieces	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




Turbo Grilling




Preheat the empty oven.




Use the first or the second shelf position.




To calculate the roasting time multiple the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.




 BEEF	 (°C)	 (min)
Roast beef or fillet, rare	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10




 PORK	 (°C)	 (min)
Shoulder / Neck / Ham joint, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Meatloaf, 0.75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, precooked, 0.75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VEAL	 (°C)	 (min)
Roast veal, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Veal knuckle, 1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150






 LAMB	 (°C)	 (min)
Lamb leg / Roast lamb, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamb saddle, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60






 POULTRY	 (°C)	 (min)
Poultry, portions, 0.2 - 0.25 kg each	200 - 220	30 - 50

 POULTRY	 (°C)	 (min)
Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70
Duck, 1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Goose, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Turkey, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
Turkey, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 FISH (STEAMED)	 (°C)	 (min)
Whole fish, 1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60

Defrost

	 (kg)	 Defrosting time (min)	 Further defrosting time (min)	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Place chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
	0.5	90 - 120		
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	 (kg)	 Defrosting time (min)	 Further defrost- ing time (min)	
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-




Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.




For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.



For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

 VEGETA- BLES	 (°C)	 (h)
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3


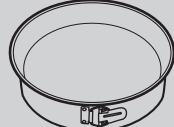


Set the temperature to 60 - 70 °C.

 VEGETA- BLES	 (°C)	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6

 FRUIT	 (h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9






Moist Fan Baking - recommended accessories






Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

			
Pizza pan	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

Moist Fan Baking








For the best results follow suggestions listed in the table below.








		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40


		 (°C)		 (min)
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

CARE AND CLEANING



WARNING! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent. Do not apply it on the catalytic surfaces.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

How to clean: Cavity embossment

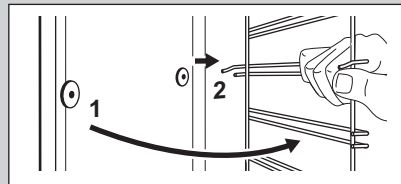
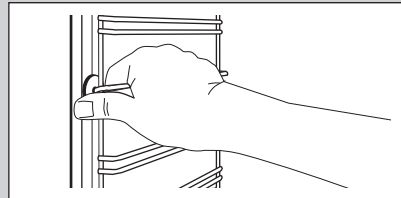
Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

Step 1	Step 2	Step 3
Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.	Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.	Clean the cavity with warm water and a soft cloth.
For the function: True Fan Cooking PLUS clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.		

How to remove: Shelf supports / catalytic panels

Remove the shelf supports / catalytic panels to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall. Hold the rear of the shelf support and catalytic panel in place. The catalytic panels are not attached to the oven walls. They can fall out when you remove the shelf supports.
Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



How to use: Catalytic cleaning


There are catalytic panels in the cavity. It absorbs fat during catalysis.

Spots or discolouration of the catalytic coating have no effect on the cleaning.

Before the catalytic cleaning




Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, soft cloth and mild detergent.
--	-------------------------	---

Clean the oven with catalytic cleaning

Step 1	Step 2	Step 3
Set the function and the oven temperature:  250 °C Duration: 1 h	After cleaning, turn the knob for the oven functions to the off position.	When the oven is cold, clean the cavity with a wet soft cloth.

How to use: Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

Step 1	Pour water into the cavity embossment: 200 ml.
Step 2	Set the function:   Press:  .

Step 3	Set the temperature to 90 °C.
Step 4	Let the oven work for 30 min.
Step 5	Turn off the oven.
Step 6	Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

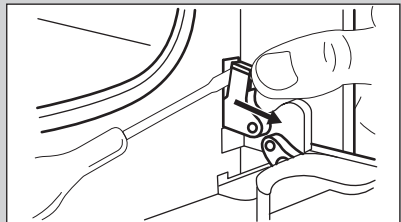
How to remove and install: Door

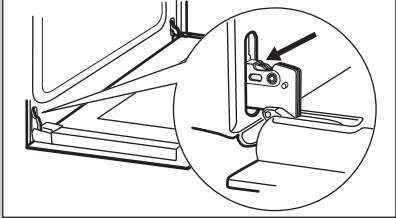
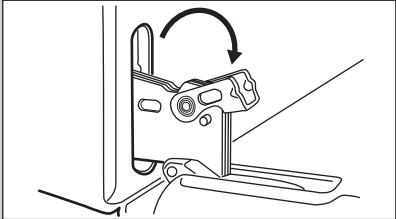
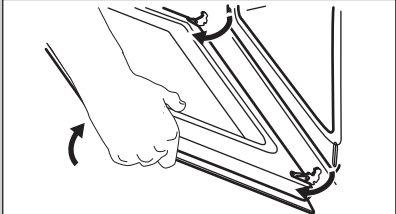
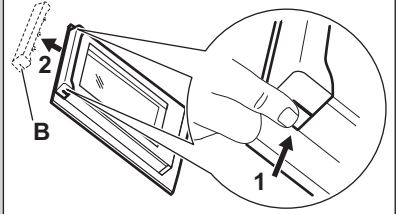
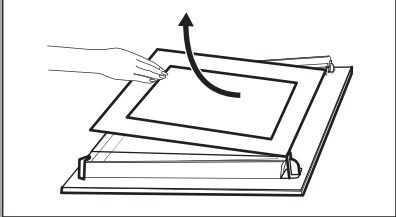
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



CAUTION! Do not use the oven without the glass panels.

Step 1	Fully open the door and find the hinge to the right side of the door.
Step 2	Use a screwdriver to lift and turn fully the right side hinge lever.

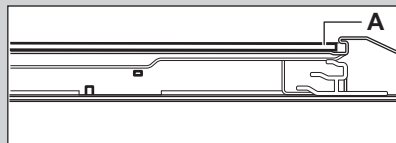


Step 3	Find the hinge to the left side of the door.	
Step 4	Lift and turn the lever fully on the left hinge.	
Step 5	Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.	
Step 6	Put the door on a soft cloth on a stable surface.	
Step 7	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 8	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 9	Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.	
Step 10	Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 11	After cleaning, install the glass panel and the oven door.	

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly the door trim clicks.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



How to replace: Lamp



WARNING! Risk of electric shock.

The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.
Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.

TROUBLESHOOTING



WARNING! Refer to Safety chapters.

What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.

Problem	Check if...
The door gasket is damaged.	Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.

Problem	Check if...
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.
Unsatisfying cooking performance of the function: True Fan Cooking PLUS .	You filled the cavity embossment with water.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

ENERGY EFFICIENCY

Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	Arthur Martin
Model identification	AODEC70X 949499374
Energy Efficiency Index	95.3
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.95 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.4 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
 For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
 For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.


Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do


not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

Information sur la sécurité	34	Fonctions de l'horloge	45
Consignes de sécurité	35	Utilisation des accessoires	46
Installation	39	Fonctions supplémentaires	48
Description de l'appareil	40	Conseils et astuces	48
Bandeau de commande	41	Entretien et nettoyage	62
Avant la première utilisation	41	Dépannage	66
Utilisation quotidienne	42	Rendement énergétique	67

Sous réserve de modifications.

⚠ 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **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.
- 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.
- 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.

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.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

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	1022 (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	1500 (mm)
Vis de montage	4x25 (mm)

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

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

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 terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

Utilisation



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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- 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, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

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.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique avec des détergents.

Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- 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.

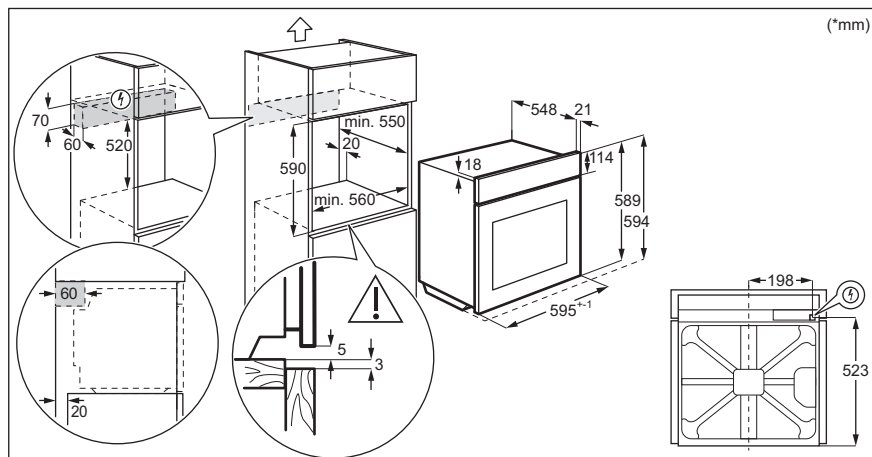
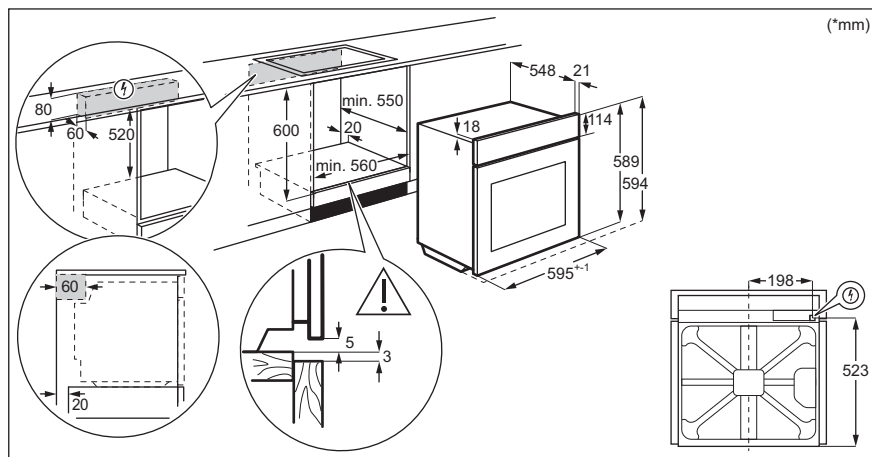
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

INSTALLATION

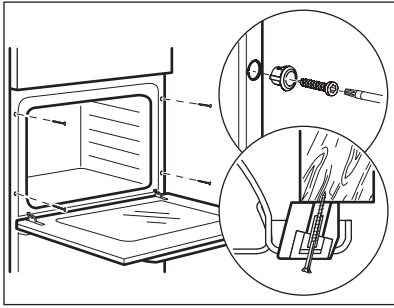


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement

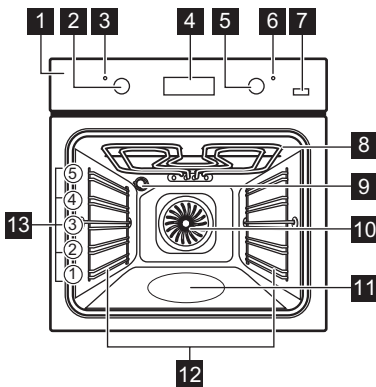


Fixation du four au meuble



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



- 1** Bande 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** Vapeur Plus
- 8** Élément chauffant
- 9** Éclairage
- 10** Ventilateur
- 11** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12** Support de grille, amovible
- 13** 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 les biscuits.
- **Plat à rôtir/gril**

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



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

BANDEAU DE COMMANDE

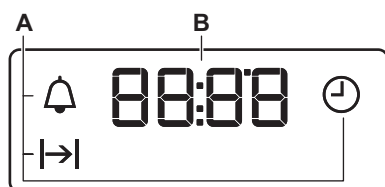
Manettes rétractables

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

Touches sensibles

—	Pour régler l'heure.
	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.
	Pour activer et désactiver la fonction Chaleur tournante PLUS.

Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Réglez l'horloge.	Nettoyez le four	Préchauffez le four à vide

1. **+**, **-** - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

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

1. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 1 h.
2. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 15'
3. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 15'

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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.

Étape 3

Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS




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

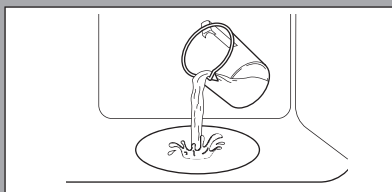
Étape 1




Assurez-vous que le four est froid.

Étape 2


Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.


 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.










Éta- pe 3	Réglez la fonction :  Appuyez sur :  . Le voyant s'allume. Elle ne fonctionne qu'avec la fonction : Cha- leur tournante PLUS.
Éta- pe 4	Tournez la manette de température pour régler la température.
Éta- pe 5	Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité.
Éta- pe 6	Enfournez les aliments. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.
Éta- pe 7	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.  - appuyez pour éteindre le four. Le voyant s'éteint.
Éta- pe 8	Une fois la fonction terminée, ouvrez délicatement la porte. L'humidité qui s'échap- pe peut provoquer des brûlures.
Éta- pe 9	Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
0 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tour- nante / Cha- leur tournan- te PLUS / Nettoyage Aqua Clean	Pour faire cuire sur 3 ni- veaux en même temps et pour sécher des ali- ments. Diminuez les températu- res de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le ré- chauffement. Reportez-vous au chapi- tre « Entretien et nettoya- ge » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.

Mode de cuisson	Application
 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 puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Application
 Fonction Piz-za	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas / Catalyse	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur le nettoyage catalytique.

Remarques sur : Chaleur tournante humide




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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Minuteur	Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.



Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler : Heure

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

+, **-** - appuyez pour régler l'heure.
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.



Comment modifier : Heure



**Éta-
pe 1**  - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - commence à clignoter.

**Éta-
pe 2** **+**, **-** - appuyez pour régler l'heure.
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

Comment régler : Durée

**Éta-
pe 1** Sélectionnez la fonction et la température du four.

**Éta-
pe 2**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.





**Éta-
pe 3** **+**, **-** - appuyez pour régler la durée.
L'affichage indique : .
 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.

**Éta-
pe 4** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.



Comment régler : Durée

Éta- pe 5	Tournez la manette sur la position Arrêt.
--------------	---

Comment régler : Minuteur

Éta- pe 1	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Éta- pe 2	 ,  - appuyez pour régler l'heure. La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.
Éta- pe 3	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Éta- pe 4	Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment annuler : Fonctions de l'horloge

Éta- pe 1	 - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.
Éta- pe 2	Maintenez la touche  . La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

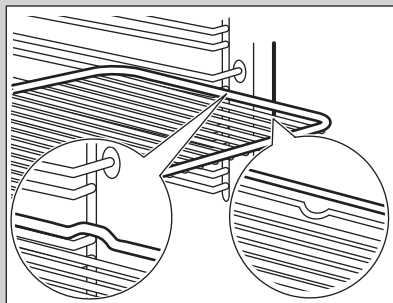
sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

Insertion des accessoires

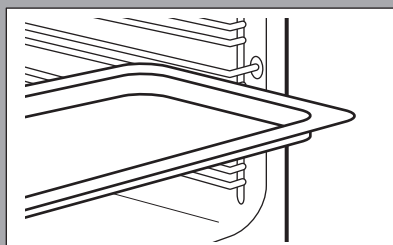
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations

Grille métallique:

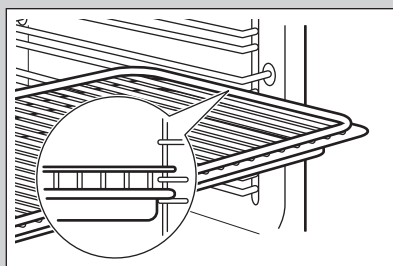
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

**Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

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



Utilisation des rails télescopiques

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

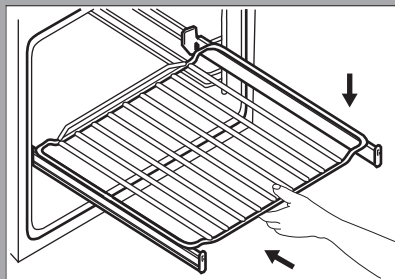
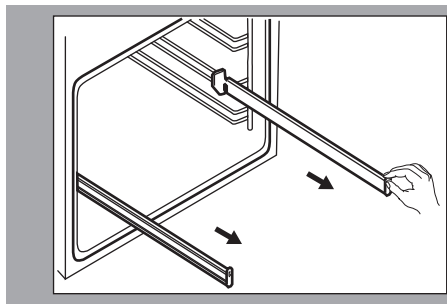
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Étape 1

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

Étape 2

Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

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.

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.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent

CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

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.

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.

Chaleur tournante PLUS




Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez un plateau de cuisson.

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.



 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	 (ml)	 (°C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Petits pains	100	200	20 - 25
Pain	100	180	35 - 40
Gâteau aux prunes / Tarte aux pommes / Petits pains à la cannelle, cuits dans un moule à gâteaux	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Utilisez 150 ml d'eau, sauf indication contraire.

 PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, utilisez 200 ml	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
Légumes	15 - 25








Utilisez 200 ml d'eau.








Utilisez un plat de cuisson en verre.

 RÔTI	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf	200	50 - 60
Poulet	210	60 - 80
Rôti de porc	180	65 - 80








Rôtissage et cuisson








 GÂ- TEAUX	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	60 - 80	Moule à gâteau, Ø 26 cm

 TEAUX	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plateau de cuisson
Muffins, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Plateau de cuisson
Muffins, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	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

 TEAUX <small>GÂ-</small>	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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
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

 PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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	Plaque émaillée
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson





Préchauffez le four à vide.





Utilisez le moule à gâteaux.







 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

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tour- nante	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
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
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 tour- nante	 (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) 1ère 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




 BŒUF	 (°C)	 (min)
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




 PORC	 (°C)	 (min)
Jarret de porc, pré-cuit, 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

 VOLAILLE	 (°C)	 (min)
Poulet, demi 0,4 - 0,5 kg chacune	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
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 décongélation (min)	 Décongélation complémentaire (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 aussi 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




Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.



Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

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

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6

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




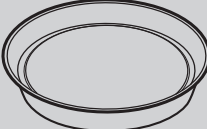
Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 FRUITS	 (h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10

 FRUITS	 (h)	 FRUITS	 (h)
Tranches de pommes	6 - 8	Poires	6 à 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
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

Chaleur tournante humide








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







		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (min)
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
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	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Chachlyk, 0.5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Légumes, pochés, 0.4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes méditerranéens, 0.7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

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	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métalli- que	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métalli- que	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuis- son	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuis- son	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuis- son	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 - 6 mor- ceaux	Gril	Grille métalli- que	4	max.	2 à 3 minutes sur la pre- mière face ; 2 à 3 minutes sur la secon- de face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 piè- ces, 0,6 kg	Gril	Grille métalli- que et lêchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lêchefrite sur le troisième niveau du four. Tournez les ali- ments à mi-cuis- son. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux. Ne l'appliquez sur les surfaces catalytiques.



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. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. 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.

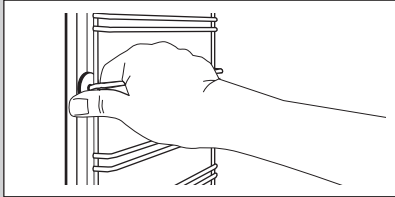
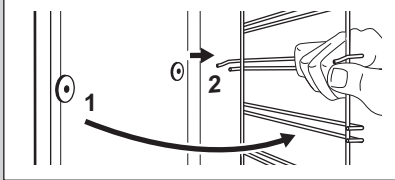
Comment nettoyer : Bac de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire 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 calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.	Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et 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 / panneaux catalytiques

Retirez les supports de grille / panneaux catalytiques pour nettoyer le four.

Éta- pe 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Éta- pe 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. Tenez l'arrière du support de grille et du panneau catalytique en place. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four. Ils peuvent tomber lorsque vous retirez les supports de grille.	
Éta- pe 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.	
Éta- pe 4	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

Comment utiliser : Nettoyage catalytique


La cavité est dotée de panneaux catalytiques. Elle absorbe la graisse pendant la catalyse.

Les taches ou la décoloration du revêtement catalytique n'ont aucune incidence sur le nettoyage.

Avant le nettoyage catalytique		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Nettoyez le sol du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Nettoyage du four par catalyse		
Étape 1	Étape 2	Étape 3

Nettoyage du four par catalyse




Réglez la fonction et la température du four : 
250 °C
Durée : 1 h

Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position d'arrêt.

Lorsque le four est froid, nettoyez la cavité avec un chiffon doux et humide.

Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

Étape 1	Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 200 ml.
Étape 2	Réglez la fonction :   Appuyez sur  .

Étape 3	Réglez la température sur 90 °C.
Étape 4	Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.
Étape 5	Éteignez le four.
Étape 6	Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

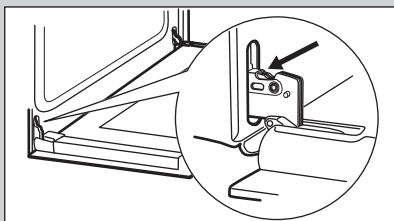
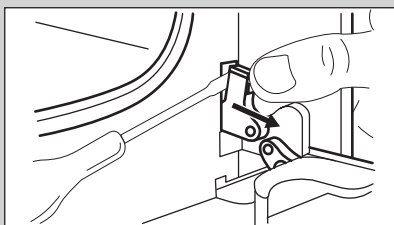
Comment démonter et installer : Porte

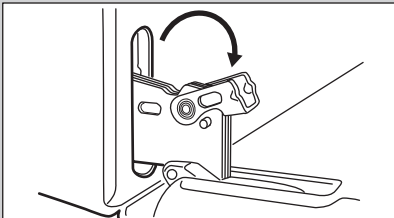
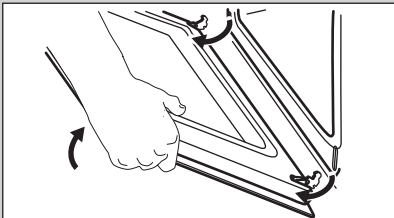
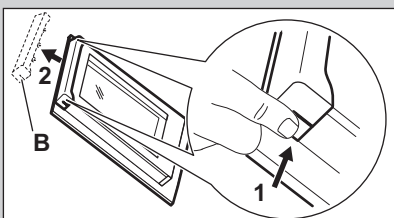
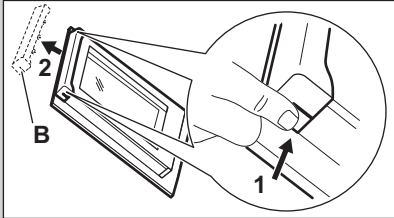
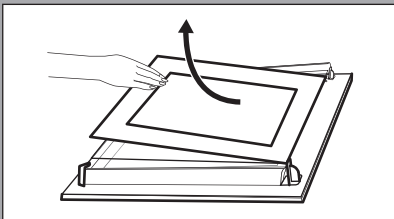
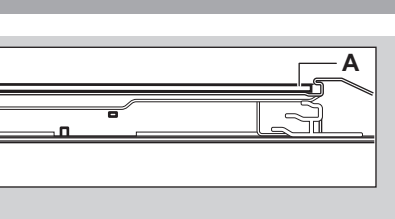
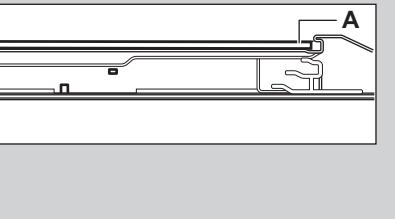
La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



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

Étape 1	Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.
Étape 2	Servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.
Étape 3	Identifiez la charnière à gauche de la porte.
Étape 4	Soulevez et faites complètement tourner le levier sur la charnière gauche.

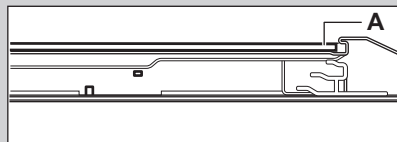


Étape 5	Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.	
Étape 6	Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.	
Étape 7	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 8	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.	
Étape 9	Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	
Étape 10	Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.	
Étape 11	Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.	

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

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur 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'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Remettez en place le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le joint de la porte est endommagé.	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite. Pour régler l'heure.
De l'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.
Performances de cuisson insatisfaisantes de la fonction : Chaleur tournante PLUS .	Vous avez rempli le bac de la cavité d'eau.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

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	Arthur Martin
Identification du modèle	AODEC70X 949499374
Index d'efficacité énergétique	95.3
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	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	31.4 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.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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.

Chaleur tournante humide

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

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.



867360526-A-082021