

1.	AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI .....	35
2.	AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	36
3.	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	37
4.	FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	38
5.	AVANT L'INSTALLATION .....	38
6.	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL.....	39
7.	HORLOGE ANALOGIQUE ELECTRONIQUE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES).....	41
8.	PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT) .....	45
9.	UTILISATION DU FOUR .....	48
10.	ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	49
11.	CONSEILS DE CUISSON .....	50
12.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	55
13.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	60
14.	INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	61



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : indiquent les conseils pratiques, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le test de l'appareil

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR REMPLIR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.

N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SEPEREE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE RECOLTE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST PLACEE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR LE CADRE DE LA PORTE DU FOUR.

N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISEZ LES PRODUITS NORMALEMENT PRECONISES, NON ABRASIFS, EN VOUS SERVANT EVENTUELLEMENT D'USTENSILES EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE PEAU DE CHAMOIS.

EVITEZ DE LAISSER SECHER A L'INTERIEUR DU FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). S'ILS SECHENT TROP LONGUEMENT, ILS RISQUENT D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTERIEUR DU FOUR.





## 2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

**Important** : Remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, démontez les portes et laissez les plaques dans leur position d'utilisation, de manière à éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur du four. En outre, coupez le câble de branchement au réseau électrique et enlevez-le avec la fiche.

### INFORMATION POUR L'UTILISATEUR

Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE



CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES REGLES DE SECURITE CONCERNANT LES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION. DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUTS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHEES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

**NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.**



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVENIR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE. **NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.**



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



**EN COURS D'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD.** VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDIT DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



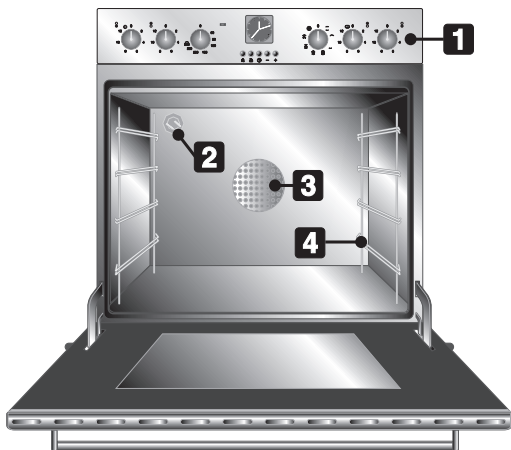
APRES TOUTE UTILISATION, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR 0 (ETEINTS).



*Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.*



#### 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



- 1** PANNEAU DE COMMANDES
- 2** LAMPE D'ECLAIRAGE INTERNE
- 3** TURBINE DU FOUR (CERTAINS MODELES SEULEMENT)
- 4** GLISSIERES POUR GRILLES ET PLATS

#### 5. AVANT L'INSTALLATION



Ne laissez pas les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparez les différents matériaux à éliminer provenant de l'emballage et remettez-les au centre de collecte différenciée le plus proche.



Nous conseillons de nettoyer l'intérieur de l'appareil afin d'éliminer tous les résidus de fabrication. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, consultez le chapitre "12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



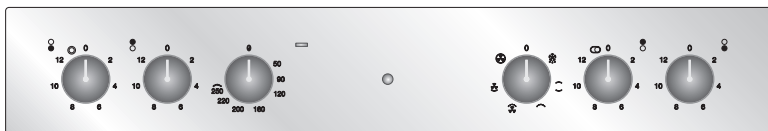
Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments. Après une panne de courant, pour le réglage de l'heure, se reporter aux paragraphes "7. Horloge Analogique Electronique (uniquement sur certains modEles)" et "8. Programmateur Electronique (sur certains modEles uniquement)".



## Instructions pour l'utilisateur

### 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Toutes les commandes et les dispositifs de contrôle du four se trouvent sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.



#### MANETTES ESCAMOTABLES

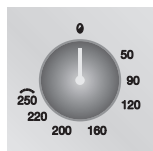
Pour accéder aux manettes de commande, sortez-les de leur logement ; elles quitteront elles-mêmes leur position d'allumage par une simple pression.

Durant le fonctionnement elle pourront de nouveau rentrer dans leur logement ; il suffit de pousser à fond jusqu'à l'arrêt.



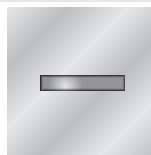
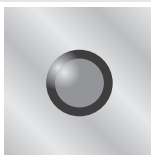
#### MANETTE DU THERMOSTAT

Sélectionnez la température de cuisson en tournant le bouton en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50** et **250°C**.



#### VOYANT DU THERMOSTAT

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



# Instructions pour l'utilisateur



## MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS

Tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre pour choisir l'une des fonctions suivantes :



AUCUNE FONCTION  
SELECTIONNEE



ELEMENT CHAUFFANT  
SUPERIEUR + INFERIEUR +  
VENTILATION



DECONGELATION



ELEMENT GRIL + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT  
SUPERIEUR + INFERIEUR



ELEMENT CHAUFFANT VENTILE



ELEMENT GRIL



ELEMENT CHAUFFANT  
INFERIEUR + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT  
INFERIEUR



ELEMENT CHAUFFANT  
SUPERIEUR ET INFERIEUR +  
ELEMENT CHAUFF. VENTILE

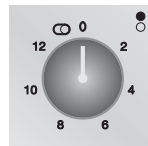
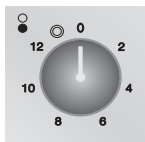
## MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON



En la tournant en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 2 et 12, on règle la montée en température de la table de cuisson.



## MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON AVEC DOUBLE RECHAUFFAGE

Elle permet de régler la montée en température des zones de la table de cuisson à double réchauffage. En tournant la manette en sens horaire entre 2 et 12 seul l'intérieur du petit diamètre chauffe. En portant la manette



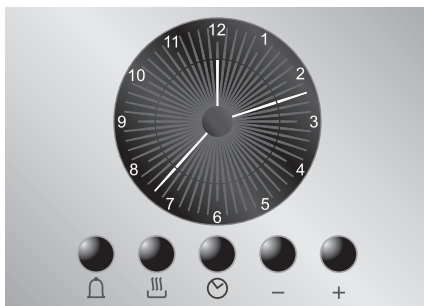
au niveau du symbole  ou  et en la lâchant (celle-ci retourne sur le 12), les deux diamètres chauffent. Pour régler la montée en température, tourner la manette en sens inverse horaire sur la valeur souhaitée. Pour chauffer uniquement l'intérieur du petit diamètre, tourner la manette sur la position 0 et ensuite entre 2 et 12.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7. HORLOGE ANALOGIQUE ELECTRONIQUE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODELES)



#### LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

#### 7.0.1 Fonction "DEMO"

Sur les modèles dotés d'un programmeur analogique/numérique, une fonction "DEMO" désactive les résistances en laissant les autres fonctions inchangées. Pour l'activer, il suffit de presser en séquence pendant 5/6 secondes sur les touches **-**, **🔔**, et **+**. Un bip confirme à l'utilisateur que la fonction est activée. Pour la désactiver, suivre la même procédure.





### 7.0.2 Réglage de l'heure

A la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière.

En pressant la touche ☺ pendant 1/2 secondes, on met fin à l'intermittence de l'afficheur et on peut commencer le réglage de l'heure actuelle. En pressant les touches de variation de la valeur **-** ou **+** à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute.



Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle. 6/7 secondes après la dernière pression, l'horloge part de l'heure sélectionnée.

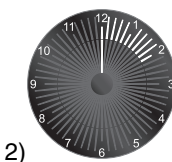
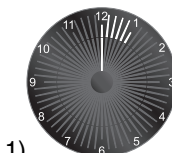


*La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 8 signaux sonores qui se répètent 3/4 fois à intervalles d'une minute et demie environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.*

### 7.0.3 Minuterie

**Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.**

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1) ;
- Dans les 6/7 secondes, presser les touches **-** ou **+** pour programmer la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson. (la figure 2 illustre 10 minutes de cuisson).
- 6/7 secondes après la dernière pression, le compte à rebours commence à la fin duquel la sonnerie intervient.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure actuelle en pressant une fois la touche  et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur de la minuterie.
- **A la fin du compte à rebours, arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.**













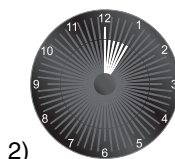
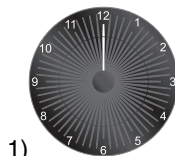
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7.0.4 Programmation

**Durée de la cuisson :** en pressant le 2<sup>e</sup> bouton  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tourner le thermostat sur la température souhaitée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, agir comme suit :

- Presser pendant 1/2 secondes la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 (Fig. 1).
- Avec les touches  ou  on peut programmer la durée de la cuisson : chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'une minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment interne s'allumera (sur la figure 2 est représentée une durée d'une heure).
- La durée souhaitée étant atteinte, la cuisson commence environ 6 secondes après la dernière pression exercée sur les touches  ou  .
- La cuisson étant commencée, sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- A la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : en pressant la touche centrale  pendant 1 ou 2 secondes, on annule la durée programmée et on éteint manuellement le four.



**Attention :** il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 6 heures.

## Instructions pour l'utilisateur



**Début de la cuisson :** outre la sélection d'une durée de cuisson, on peut également définir l'heure de démarrage de la cuisson (avec un délai maximum de 12 heures par rapport à l'heure actuelle). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, agir comme suit.

- Programmer la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent.
- 6/7 secondes après la dernière pression des touches **-** ou **+** presser de nouveau la touche **||||** pour définir l'heure de début de cuisson. Sur l'afficheur apparaît l'heure actuelle avec les segments intérieurs éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Par les touches **-** et **+** programmer l'heure de début de cuisson.
- 6/7 secondes après la dernière pression, l'afficheur indique l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs éclairés. Tant que l'heure actuelle ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure courante atteint celle de début, tous les segments internes commencent à clignoter indiquant que le four a commencé la cuisson.
- A la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, tenir pressée pendant 1 ou 2 secondes la touche centrale **☺** : si la cuisson a commencé, il faudra éteindre le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure courante est 7h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8h 00 et la fin pour 9h 00.
- À 8h 00, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



**Attention :** pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction souhaitées.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 8. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)



#### LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE DUREE DE CUISSON



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR




TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



BOUTON DE FONCTIONNEMENT MANUEL

#### 8.1 Réglage de l'heure

A la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière en indiquant **00:00**. En pressant la touche  on met fin à l'intermittence de l'afficheur. En pressant dans les 5 secondes les touches de variation de la valeur **—** ou **+** à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute. Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle.






*Avant tout réglage du programmateur, activer la fonction et la température désirées.*



## 8.2 Cuisson semi-automatique


Ce réglage permet uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.


Appuyer sur la touche , l'afficheur s'allume et indique les chiffres **00:00** ; la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de cuisson.



Quelques secondes après avoir lâché la touche , le comptage de la durée de cuisson programmée commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle et les symboles **A** et .

## 8.3 Cuisson automatique



Ce réglage permet d'allumer et d'éteindre le four en mode automatique.

Appuyer sur la touche , l'afficheur s'allume et indique les chiffres **00:00** ; la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de cuisson.



En pressant la touche  sur l'afficheur apparaît la somme de l'heure actuelle et de la durée de la cuisson que l'on vient de programmer : tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Quelques secondes après avoir lâché la touche , le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle et le symbole **A**. Quand l'heure de début de cuisson calculée automatiquement par le programmeur selon les données qui ont été introduites sur l'afficheur est atteinte, sur l'afficheur apparaissent ensemble les symboles **A** et .



*Après la programmation, pour connaître le temps de cuisson restant, presser la touche  ; pour voir l'heure de fin de cuisson, presser la touche . La programmation avec des valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. un contraste entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas accepté par le programmeur).*

## 8.4 Minuterie

Le programmeur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche  des chiffres **00:00** sont affichés ; la maintenir enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+**. Lorsque la touche est lâchée, le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle et le symbole .



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE




Après la programmation, pour afficher le temps résiduel presser la touche




L'utilisation comme minuterie n'interrompra pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

### **8.5 Fin de cuisson**



A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et simultanément une sonnerie intermittente se met en marche.

Après la désactivation de la sonnerie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante et le symbole , qui signale le retour à la condition d'utilisation manuelle du four.





### **8.6 Réglage du volume de la sonnerie**

On peut changer le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en pressant la touche .





### **8.7 Arrêt de la sonnerie**

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches  et . Pour éteindre l'appareil, reporter ensuite les manettes sur 0.

### **8.8 Effacement des valeurs programmées**

Après avoir choisi le programme, tenir pressée la touche de la fonction à annuler ( ou ) alors que simultanément on atteint la valeur **00:00** en pressant les touches de variation de la valeur  ou . L'annulation de la durée sera interprétée par le programmeur comme une fin de cuisson.


### **8.9 Modification des données saisies**

Les données introduites pour la cuisson peuvent être modifiées à tout moment en tenant pressée la touche de la fonction à modifier ( ou ) et simultanément en pressant les touches de variation de la valeur  ou .



## 9. UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, s'assurer que sur l'afficheur apparaisse le symbole  (voir paragraphe "8.1 Réglage de l'heure").

### 9.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez votre four et le grill pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



*Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*



*Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson. A l'ouverture de la porte, la ventilation interne du four se désactive automatiquement et reprend à la fermeture.*



### 9.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est muni d'un système de refroidissement qui entre en fonction à l'allumage du four.

Le fonctionnement des turbines crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.

### 9.3 Lampe d'éclairage interne

La lampe du four s'allume :

En ouvrant la porte du four ou en tournant la manette des fonctions sur un symbole quelconque.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 10. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de **4 glissières** permettant de positionner les plats et les grilles à des hauteurs différentes.



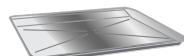
**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



**Grille pour plat** : à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



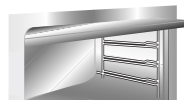
**Lèche-frite** : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



**Plat à pâtisserie** : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



**Protection supérieure** : si on l'extrait, il est plus facile d'effectuer le nettoyage à l'intérieur du four.



**Pince en tube rond chromé** : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.



*Les accessoires du four pouvant être au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et par le D.L. 108 du 25/01/92.*



*Sur certains modèles, ces accessoires ne sont pas prévus.*

#### **Accessoires sur demande**

*Demandez les accessoires d'origine aux Centres d'assistance Agréés.*





## 11. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours préchauffer le four en fonction ventilée à une température supérieure de 30/40°C à la température de cuisson. Cela permet de réduire considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

### 11.1 Cuissons traditionnelles



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250 °C



Ce système classique de cuisson envoyant la chaleur par le dessus et le dessous, est indiqué pour cuire des aliments sur un seul niveau. Préchauffez le four jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Mettez le plat au four uniquement après l'extinction du voyant du thermostat. Placez directement la viande surgelée au four sans la décongeler préalablement. Comme seule précaution, sélectionnez une température plus basse de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.

### 11.2 Cuissons par brassage d'air chaud



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250 °C



Ce système est indiqué pour la cuisson sur plusieurs niveaux, également avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans transmissions du goût ni des odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur.



Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 11.3 Cuissons délicates

SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	50 ÷ 250 °C



Ce type de cuisson, pour lequel le préchauffage du four en fonction ventilée est vivement conseillé, est particulièrement indiqué pour compléter la cuisson d'aliments à la base ou pour des cuissons qui demandent la chaleur surtout dans la partie inférieure. Il est conseillé d'introduire le plat dans la glissière inférieure.

## 11.4 Cuissons au grill

SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	250 °C



Permet de gratiner rapidement les aliments. Pour les cuissons rapides et de petites quantités d'aliments, placez la grille sur la quatrième glissière à partir du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les cuissons au grill, placez la grille sur les glissières inférieures en fonction de la grandeur des morceaux.



***Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit rester fermée. Si vous utilisez le grill en laissant la porte du four ouverte, vous risquez de provoquer des dégâts permanents et de compromettre la sécurité durant le fonctionnement.***

## 11.5 Cuissons au grill avec brassage d'air chaud

SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	200 °C

# Instructions pour l'utilisateur










Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.



***Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit rester fermée. Si vous utilisez le grill en laissant la porte du four ouverte, vous risquez de provoquer des dégâts permanents et de compromettre la sécurité durant le fonctionnement.***

## 11.6 Décongélation

						
<b>SELECTEUR DE FONCTIONS</b>						
<b>THERMOSTAT</b>	<b>0</b>					



Le seul flux d'air assuré par le ventilateur entraîne une décongélation plus rapide des aliments. L'air en mouvement à l'intérieur du four est à température ambiante.



*La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût ni l'aspect des mets.*



# Instructions pour l'utilisateur



## 11.7 Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur et tiennent compte du préchauffage du four.

### CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>PATES</b>			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 par kg
ROTI DE BŒUF	2	210 - 240	30 - 40 par kg
ROTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 par kg
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE-DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT D'AGNEAU	2	170 - 200	40 - 50
<b>POISSON</b>	1 - 2	170 - 200	Suivant la taille
<b>PIZZA</b>	1 - 2	210 - 240	40 - 45
<b>GATEAUX</b>			
PATE BRISEE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
SAVARIN	1 - 2	165	35 - 45
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTE AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
GATEAU "PARADISO"	1 - 2	170	60
TARTE AUX POMMES	1 - 2	190	60
GATEAU DE RIZ	1 - 2	180	60

### CUISSONS AU GRIL



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		1ER COTE	2E COTE
COTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BŒUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
DEMI POULET	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES DE VIANDE	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3


**CUISSONS A L'AIR CHAUD**


	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>PATES</b>			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 210	20 - 25
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
ROTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
ROTI DE BŒUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BŒUF	2	160 - 180	35 - 45
ROTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET ROTI	2	170	70 - 90
CANARD ROTI	2	160 - 170	100 - 160
DINDE ROTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN ROTI	2	150 - 160	80 - 100
LIEVRE ROTI	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON ROTI		140 - 170	15 - 25
<b>POISSON</b>	2 - 3	150 - 170	Suivant la taille
<b>PIZZA</b>	2 - 3	210 - 240	30 - 50
<b>PAIN</b>	2 - 3	190 - 210	40
<b>TOAST</b>	1 - 2	220 - 240	7
<b>GATEAUX (PATISSERIE)</b>			
SAVARIN	2 - 3	150 - 160	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	150 - 160	40 - 50
BRIOCHE	2 - 3	150 - 160	40 - 60
PATE BRISEE	2 - 3	150 - 160	25
GATEAU DE RIZ	2 - 3	150 - 160	65
TARTE AUX POMMES	2 - 3	150 - 160	65
GATEAU "PARADISO"	2 - 3	150 - 160	65



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



*Avant toute intervention, débranchez le four.*



***N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.***

#### 12.1 Nettoyage de l'acier inox



*Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.*

#### 12.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** versez le produit sur un chiffon humide et le passez sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

#### 12.3 Tâches ou résidus de nourriture

Evitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Evitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





### 12.4 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extraire toutes les parties amovibles.



- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est possible de démonter la porte (voir paragraphe "12.6 Démontage de la porte")

### 12.5 Nettoyage du four à panneaux autonettoyants (sur certains modèles uniquement)

Le four est équipé de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son efficacité dans le temps.

#### 12.5.1 Utilisation des panneaux autonettoyants

Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et d'odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pour un temps qui varie de 30 à 60 minutes, afin de permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, à four froid, seront ensuite éliminés avec une éponge humide.

#### 12.5.2 Entretien des panneaux autonettoyants

Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. N'utiliser qu'une éponge humide pour ne pas altérer les caractéristiques de l'émail qui recouvre les panneaux.



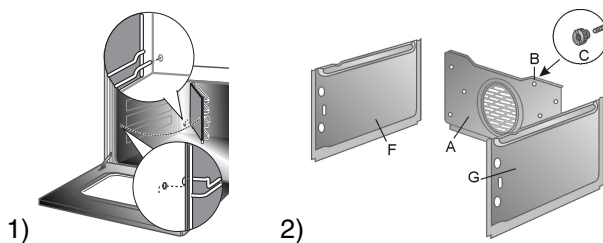
# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 12.5.3 Démontage des panneaux autonettoyants

Enlever tous les accessoires de l'intérieur du four et effectuer les opérations suivantes :

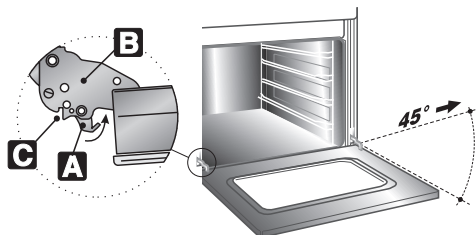
- 1 Retirer les guides latéraux (fig.1) ;
- 2 Extraire les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2) ;
- 3 Extraire le panneau postérieur "A" après avoir dévissé la bague filetée "C" (fig. 2) ;
- 4 Remonter les panneaux en les reportant aux conditions d'origine.



## 12.6 Démontage de la porte

### 12.6.1 Démontage avec charnières mobiles

Avec la porte complètement ouverte, lever les leviers **A** des deux charnières jusqu'à arriver en butée avec les charnières **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains à proximité de ces charnières. Lever la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Si les charnières ne se sont pas bloquées, répéter l'opération en soulevant les leviers **A** et en maintenant la porte légèrement soulevée. Pour le remontage, enfiler les charnières **B** dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baissez les leviers **A**.

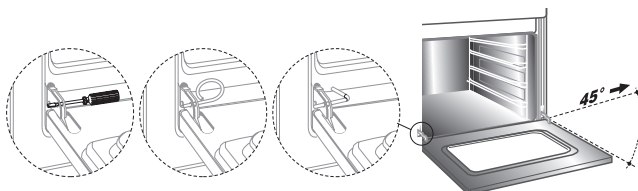






## 12.6.2 Démontage avec pivots

Ouvrez complètement la porte et introduisez les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermez la porte d'un angle d'environ 45°, soulevez-la et sortez-la de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas et sortez les pivots.



## 12.7 Démontage des verres

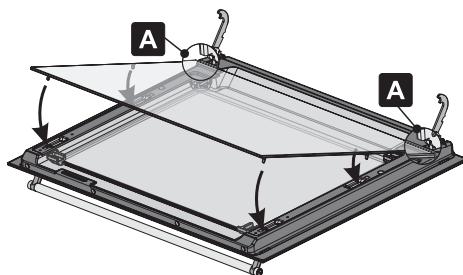
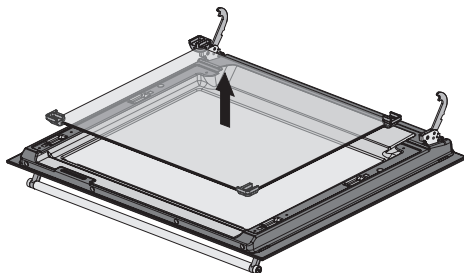
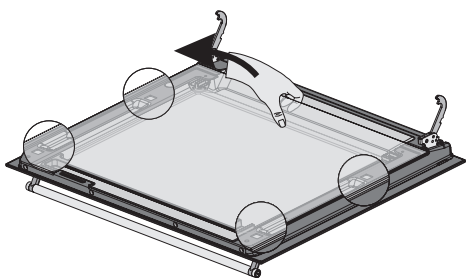
Elles doivent toujours être très propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après. Après avoir ouvert et bloqué la porte d'après le paragraphe "12.6 Démontage de la porte", démontez la vitre interne en faisant levier, d'après la figure 1, et décrochez les 4 goujons qui fixent la vitre à la porte. Si votre four est muni de la vitre intermédiaire (figure 2) vous pouvez l'extraire, simplement en la soulevant vers le haut. Après le nettoyage, positionnez d'abord la vitre intermédiaire, si votre four en est muni, puis installez la vitre interne, d'après la figure 3, dans les logements dans la porte du four (voir rep. A figure 3). Après le positionnement de la vitre sur la porte, exercez une légère pression au niveau des 4 goujons de fixation.

Si, au cours de ces opérations, la porte devait se fermer, rebloquer une des charnières d'après le paragraphe "12.6 Démontage de la porte". Les vitres peuvent maintenant être lavées séparément.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



*Attention : avant d'extraire les vitres, vérifiez si la porte est bloquée en position ouverte comme on le décrit au paragraphe "12.6 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.*



*Pour réassembler les vitres de la porte, suivez les instructions fournies dans le sens inverse du démontage.*

**ATTENTION.** *Ne pas utiliser le four sans avoir monté les vitres : la surface extérieure de la porte chauffe excessivement*



### 13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

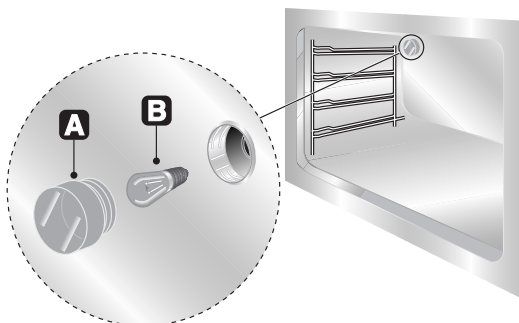
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



*Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.*

#### 13.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlevez la protection **A** en la dévissant en sens inverse horaire, remplacez l'ampoule **B** par une ampoule semblable (25 W) Remontez la goupille de protection **A**.

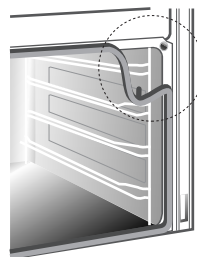


*N'utilisez que des ampoules spéciales four (T 300 °C).*

#### 13.2 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible.

Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.





# Instructions pour l'installateur

FR-BE

## 14. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 14.1 Branchement électrique



La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur le cadre de la porte du four.

N'enlevez jamais la plaque.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.

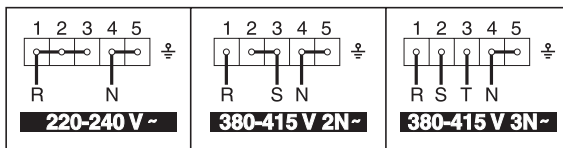
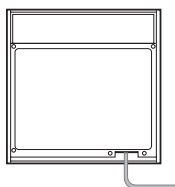


Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

#### 14.1.1 Four avec commandes pour table de cuisson

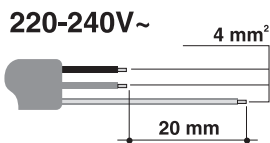
Dans les fours munis de commandes pour table de cuisson **le câble d'alimentation n'est pas fourni**. Il faut utiliser un câble en caoutchouc H05RR-F ou H05RN-F, lors de la mise en place, faire attention qu'il ne soit pas en contact avec les parties métalliques de l'enveloppe externe de l'appareil.

Pour accéder au bornier, enlever le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis. Si nécessaire, modifier la disposition des ponts sur le bornier d'après la figure ; ensuite, connecter les fils en s'assurant que le fil de terre est plus long d'au moins 20 mm. Fixer le câble d'alimentation de l'appareil en se servant du serre-câble prévu à cet effet.

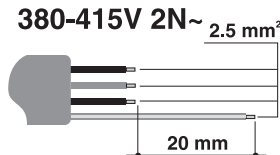




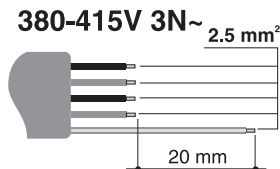
**Fonctionnement à 220-240V~** : utiliser un câble tripolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de  $3 \times 4 \text{ mm}^2$ ).



**Fonctionnement à 380-415V2N~** : utiliser un câble tétrapolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de  $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ ).



**Fonctionnement à 380-415V3N~** : utiliser un câble pentapolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de  $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ ).



L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher à l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



**ATTENTION** : Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.

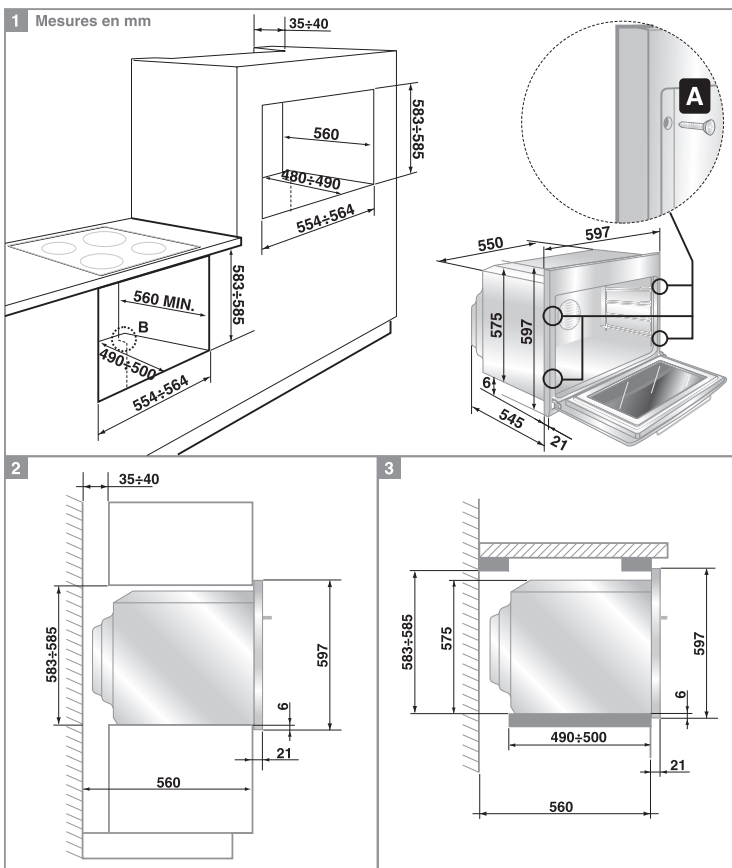
## 14.2 Positionnement du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respectez les dimensions indiquées dans les figures 1, 2, 3. Pour le positionnement sous les plans de travail, respectez les dimensions indiquées dans la figure 1-3. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des plans de cuisson combinés, il faut respecter une distance minimale de l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm d'après la figure 1. Pour les mises en place en colonne, conformez-vous aux dimensions indiquées dans la figure 1-2, en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Vissez les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour les installations sous une table "top", assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture comme celle qui est illustrée dans la figure 1 (réf. **B**). Pour le positionnement et la fixation de la table de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.

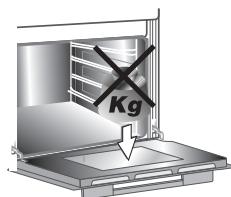


# Instructions pour l'installateur

FR-BE



*N'utilisez pas la porte comme levier pour faire entrer le four dans le meuble. N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.*





## 14.3 Raccordement table de cuisson-four

Après installation, la table de cuisson combinée doit être raccordée au four. Introduire le four dans l'emplacement prévu en laissant l'espace nécessaire pour effectuer les opérations suivantes :

raccorder le câble de terre (jaune-vert) de la table de cuisson à la borne de terre A du four (voir figure) ;

introduire les connecteurs de la table de cuisson dans les prises prévues sur le carter supérieur du four. La coloration et les symboles des connecteurs doivent correspondre à ceux des prises du four ;

si la table de cuisson est dotée d'un connecteur pour l'indicateur de chaleur résiduelle, celui-ci doit être introduit dans la prise restée libre sur le côté droit.

Il est maintenant possible de terminer l'encastrement du four dans le meuble en veillant à ce que le câble d'alimentation suive le parcours optimal et ne reste pas en contact avec les parties chaudes.

