

SOMMAIRE

Consignes de Sécurité	4
Description de l'appareil	5
Vue d'ensemble	5
Bandeau de commandes	5
Equipement du four	6
Accessoires du four	6
Avant la première utilisation	7
Régler l'heure	7
Premier nettoyage	8
Première opération	8
Commande du four	9
Fonctions de four	10
La cuisson au tournebroche	11
Fonctions de l'horloge	12
Sécurité enfant	19
Déconnexion de sécurité du four	19
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	20
Conseils d'utilisation	20
Guide des cuissons	21
Nettoyage et entretien	24
Partie extérieure de la porte	24
Accessoires	24
Effectuer le nettoyage pyrolytique	25
Eclairage du four	26
Porte du four	27
Porte vitrée du four	28
Que faire si	30
Données techniques	31
Dimensions intérieures du four	31
Règlements, normes, directives	31
Conditions de garantie	32
Plaque signalétique	32
INSTALLATION	33
Mise en place de l'appareil	33
INDEX DE MOTS-CLÉ	35

Les symboles suivants sont utilisés dans le texte:



Consignes de sécurité

Avertissement: Conseils concernant votre propre sécurité.

Attention: Conseils destinés à éviter d'endommager l'appareil.




Indications et conseils pratiques



Informations concernant l'environnement

1. Ces chiffres vous guident étape par étape pour l'utilisation de l'appareil.
2. ...
3. ...

Consignes de Sécurité

Lisez attentivement votre notice d'utilisation et conservez-la : elle a été rédigée pour vous permettre d'utiliser votre four dans les meilleures conditions. Suivez notamment les conseils de sécurité qui sont symbolisés par . Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins. Il est conforme aux prescriptions de sécurité et aux normes de qualité internationales. Les mesures de sécurité existantes n'excluent pas les risques d'accident.

Sécurité électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes.

Si votre four présente un quelconque défaut, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre "**EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT**". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin, où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Sécurité enfant

Votre four est équipé d'une porte froide assurant un confort optimal grâce à un système automatique de ventilation.

Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes du four.

Sur la porte ouverte de votre four :

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

Utilisation

En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec le bas du four, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Ne portez jamais votre four par la poignée de porte, utilisez les poignées latérales.

Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique) assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position „Arrêt“.

Nettoyage


Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois intérieures soient suffisamment refroidies.

Veillez à ce que le joint d'étanchéité et le cadre interne de porte du four soient toujours propres.

Les appareils à vapeur et à haute pression sont à proscrire pour le nettoyage de votre four (exigences relatives à la sécurité électrique).



Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise au rebut de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

Description de l'appareil

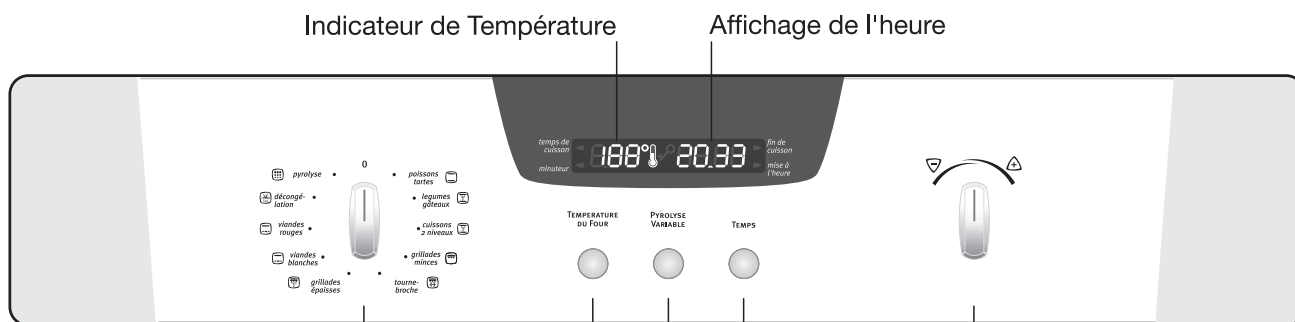
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes électroniques

Poignée de porte ergonomique

Bandeau de commandes



Indicateur de Température

Affichage de l'heure

Manette de sélecteur de fonctions et de la température pré-réglée

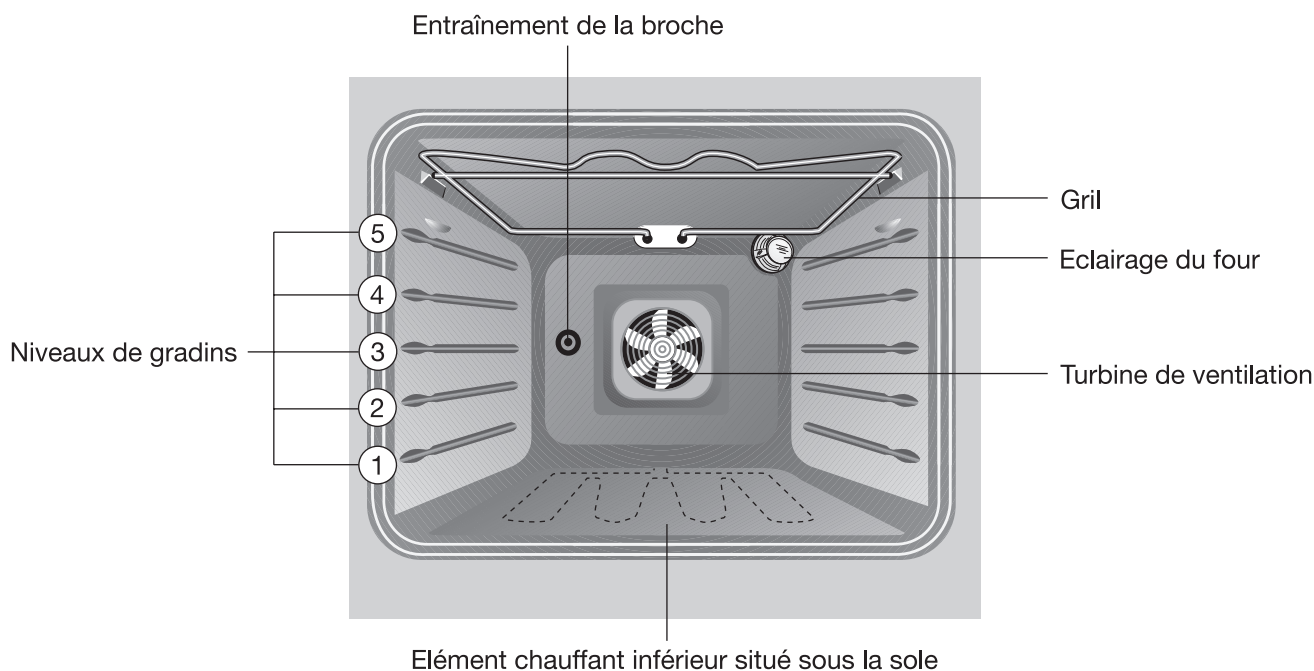
Touche Température du four

Touche Pyrolyse Variable

Touche Temps

Manette de réglage de la température et de la durée

Équipement du four



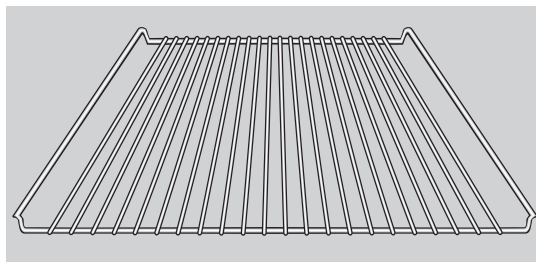
Accessoires du four

La grille

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc...

Vous pouvez l'utiliser dans les deux sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

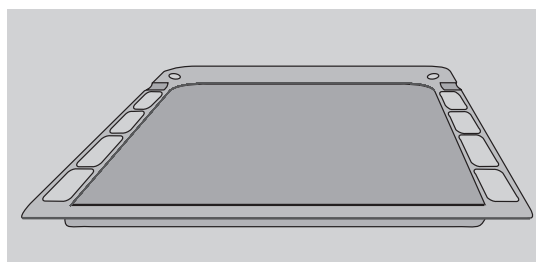
Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.



Le plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

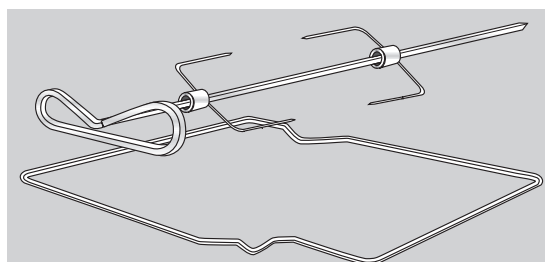
Le plateau multi-usages s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.



Le tournebroche


Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

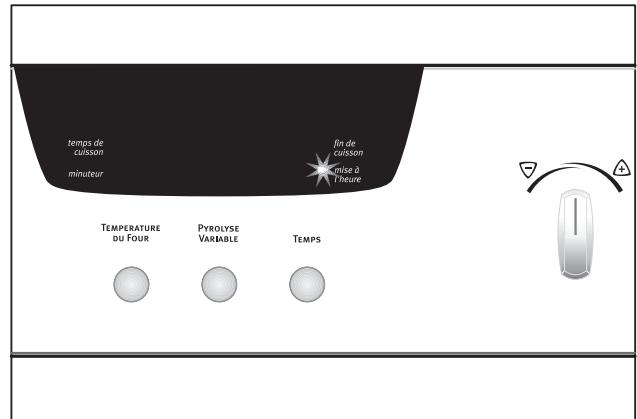




Avant la première utilisation

Régler l'heure

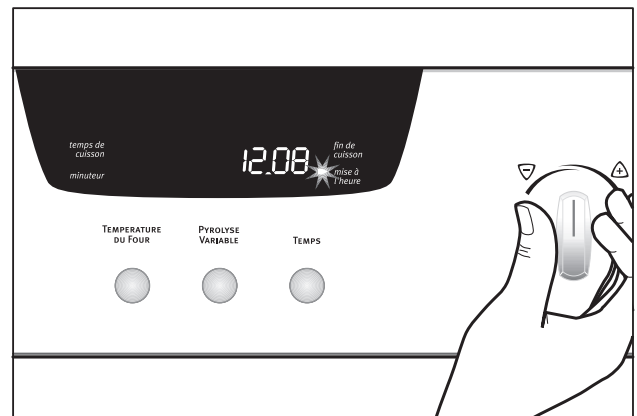
 Le four ne fonctionne que si l'horloge est réglée.

Après le raccordement électrique ou une coupure de courant, la flèche face à «mise à l'heure» clignote.



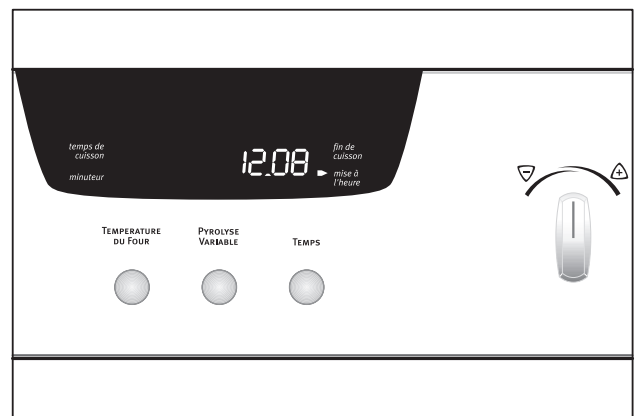
Avec la manette  ou , réglez l'heure.

Attendez 5 secondes.



Le clignotement s'arrête et l'heure du jour définie est affichée dans l'indicateur.

L'appareil est prêt à fonctionner.



Premier nettoyage

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nous vous recommandons de le nettoyer.




Attention: N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



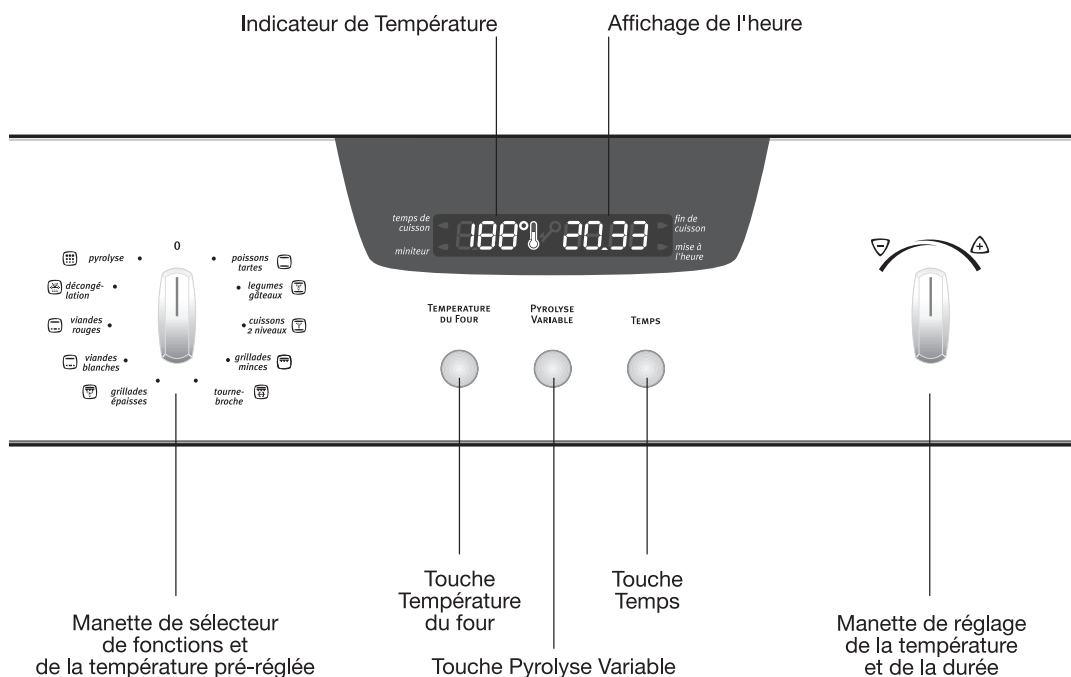
Pour les façades métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Ouvrez la porte du four.
A l'ouverture de la porte, l'éclairage du four s'allume.
2. Retirez tous les accessoires et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également l'intérieur du four avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et séchez-le.
4. Essuyez la façade uniquement avec un chiffon doux humide.

Première opération

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Faites chauffer pendant une heure sur la position  à 270°C afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Commande du four



Mettre le four en fonctionnement

Tournez le sélecteur «Fonctions du four» sur la fonction désirée. L'affichage de température indique la proposition de température pour la fonction sélectionnée.

Le four commence à chauffer.

Lorsque la température choisie est atteinte, un signal sonore retentit.

Modifier la température du four

Tournez la manette Δ ou ∇ pour augmenter ou diminuer la température.

Le réglage se fait de 5 °C en 5 °C.

Symbole thermomètre

La montée en température du four est représentée par le thermomètre augmentant lentement.

Les trois segments du thermomètre clignotent successivement indiquent que le préchauffage rapide est en service.

Un signal sonore retentit pour indiquer que la température désirée est atteinte. Les segments du thermomètre sont alors allumés.

Consulter la température

Appuyez sur la touche «TEMPERATURE DU FOUR» pour consulter la température réelle à l'intérieur du four.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement dès que le four est mis en service, afin de maintenir froides les parois de l'appareil. Une fois le four hors service, le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir l'appareil; il s'arrête ensuite automatiquement.

Arrêter le four

Pour arrêter le four, tournez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

Ventilateur de cuisson

Pour le confort d'utilisation lors de cuissons, le ventilateur de cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte et redémarre à la fermeture de celle-ci.

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition :



Les fonctions **poissons tartes, viandes blanches et viandes rouges** comprennent un **préchauffage rapide automatique**. Celui-ci garantit que la température sélectionnée sera atteinte le plus vite possible.



Poissons tartes

Température pré réglée : 200 °C

Pour **cuire sur un niveau**.

Les éléments chauffants de la voûte et de la sole sont en service.



Légumes gâteaux

Température pré réglée : 180 °C

Pour cuire des gâteaux sur **un niveau** et pour des pâtisseries qui exigent un brunissement plus fort du fond tout en étant croustillant. Par exemple: pizza, quiche lorraine, gâteau au fromage, etc.

La voûte et la sole sont en service et le ventilateur de cuisson fonctionne.



Cuissons 2 niveaux

Température pré réglée : 200 °C

Pour **cuire sur deux niveaux**.

La voûte et la sole sont en service et le ventilateur de cuisson fonctionne.

La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogènes.

La cuisson 2 niveaux convient à tous types de préparations culinaires, même délicates.



Grillades minces

Température pré réglée : 250 °C

Pour **griller** des aliments minces en **grandes quantités**, comme p. ex. des steaks, des escalopes, du poisson ou pour **préparer des toasts**.

L'élément chauffant du gril est en service.



Tournebroche

Température pré réglée : 250 °C

Pour cuire les poulets, les rôtis à la broche.



Grillades épaisses

Température pré réglée : 200 °C

Pour **griller** des pièces de viande ou de volaille épaisses. La fonction convient également pour **gratiner**.

L'élément chauffant du gril et le ventilateur sont alternativement en service.



Position viandes blanches

Température pré réglée : 210 °C

Pour la cuisson de viandes blanches.

La voûte et une partie de la sole sont en service.



Position viandes rouges

Température pré réglée : 240 °C

Pour la cuisson de viandes rouges.

La voûte et une partie de la sole sont en service.



Décongélation

Température pré réglée : 30 °C

Pour **décongeler partiellement ou totalement**, p. ex. des gâteaux, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres **aliments congelés**.

Pour cette fonction, seul le ventilateur est en fonctionnement. **Le four ne chauffe pas**.



Pyrolyse

Pour le nettoyage pyrolytique du four.

Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four.

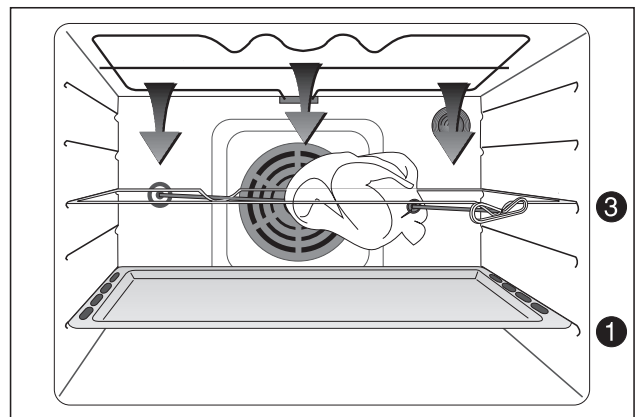
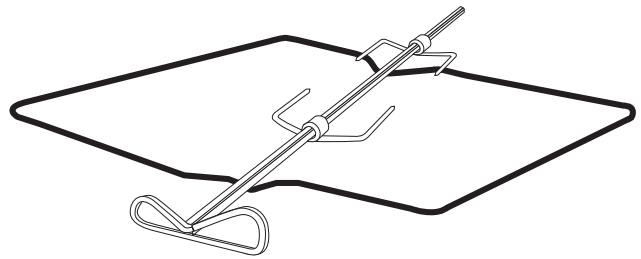
Le four est chauffé à env. 500 °C.

La cuisson au tournebroche



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

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin 1.
7. Fermez la porte du four.
8. Sélectionnez la position de cuisson „Tournebroche“ à l'aide de la manette de sélecteur de fonctions. Modifiez éventuellement la température pré-réglée sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Avant de sortir la pièce rôtie, assurez-vous que le four n'est plus en fonctionnement.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four : le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.



- Pour le confort d'utilisation lors de la cuisson, le tournebroche s'arrête à l'ouverture de la porte et redémarre à la fermeture de celle-ci.
- En cas de programmation d'un temps de cuisson ou d'un départ différé, il est normal que le tournebroche continue de tourner pendant environ 15 minutes.

Fonctions de l'horloge

Temps de cuisson

Pour régler la durée pendant laquelle le four doit fonctionner.

Minuteur

Pour régler la minuterie. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Fin de cuisson

Pour régler l'heure de fin de cuisson.



Mise à l'heure

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.

(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).

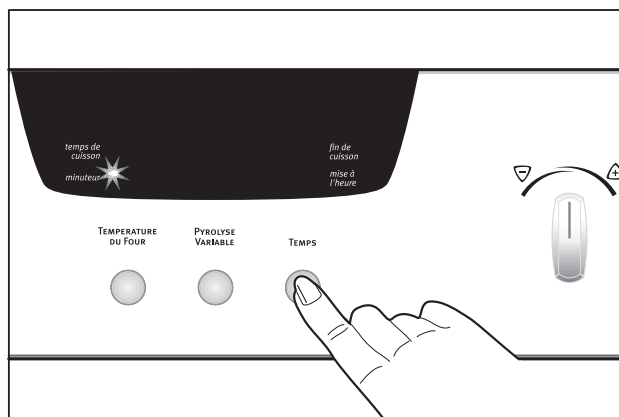


Indications générales

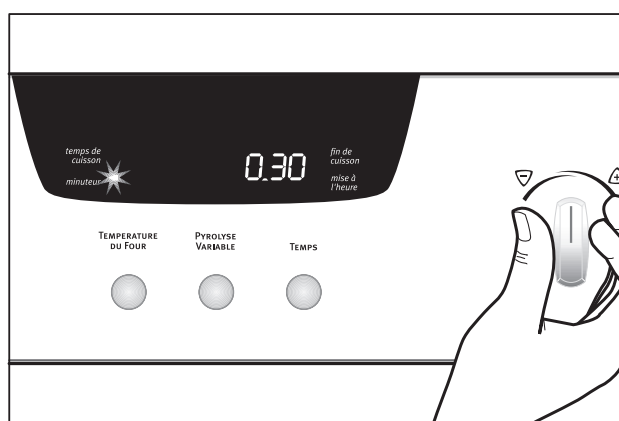
- Après avoir sélectionné une fonction de l'horloge, la flèche correspondante clignote pendant env. 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez régler ou modifier l'heure ou le temps désiré avec la manette  ou .
- Après avoir réglé l'heure désirée, la flèche clignote encore pendant env. 5 secondes. Ensuite, la flèche est allumée. La durée sélectionnée commence à s'écouler.
- Après écoulement du temps, ramenez **le sélecteur de fonctions sur «0»**.

Minuteur

1. Appuyez sur la touche „TEMPS“ de manière répétitive jusqu'à ce que la flèche face à «minuteur» clignote.

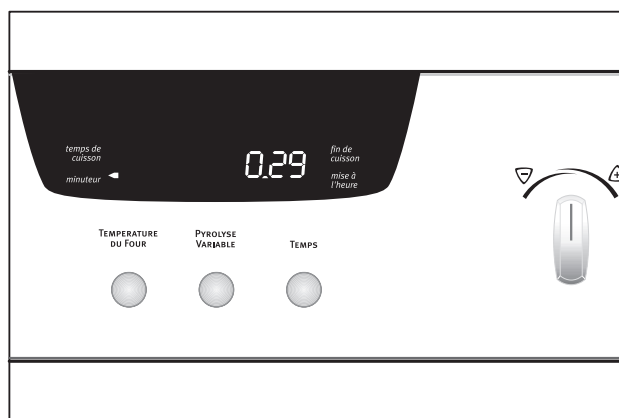


2. Avec la manette ▲ ou ▼ réglez le minuteur à la durée désirée. (max. 99 minutes).



Après env. 5 secondes, l'affichage indique le temps restant.

La flèche indique «minuteur».

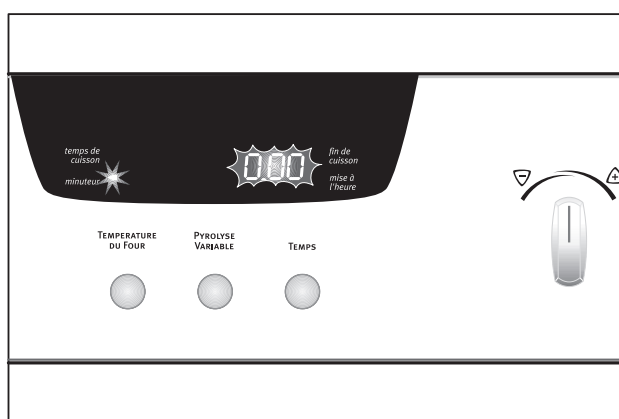


Lorsque la durée est écoulee, «0.00» clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

Pour arrêter le signal : appuyez sur n'importe quelle touche des fonctions de l'horloge.

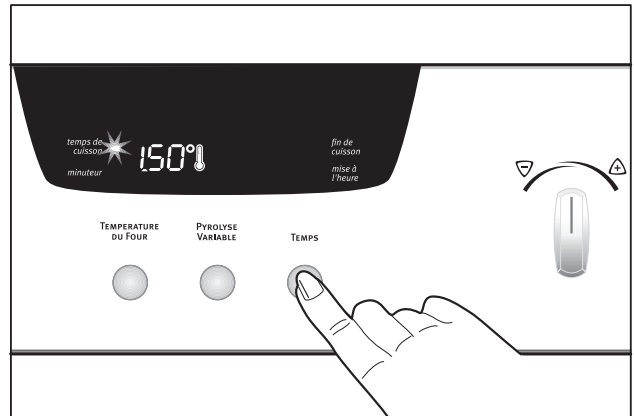




Si vous souhaitez consulter l'heure, appuyez deux fois sur la touche „TEMPS“.

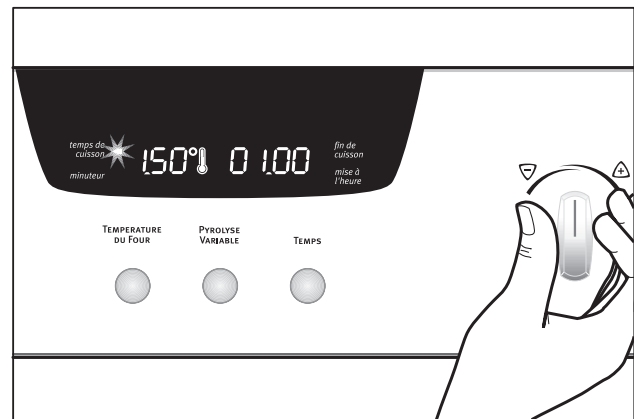


Temps de cuisson

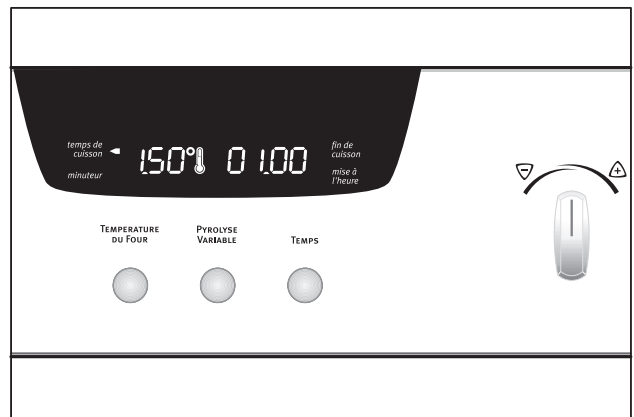
1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche „TEMPS“ de manière répétitive jusqu'à ce que la flèche face à «temps de cuisson» clignote.



3. Avec la manette  ou  réglez le temps de cuisson désiré.

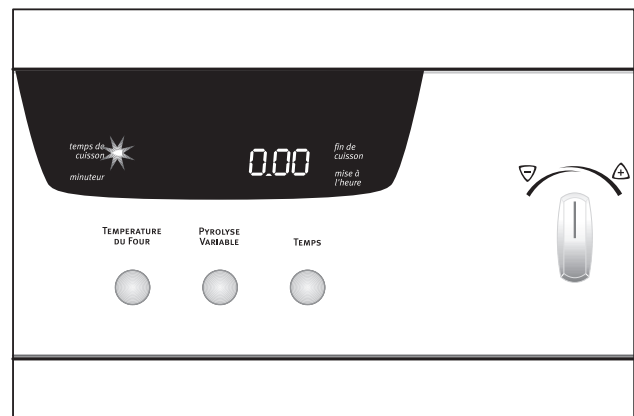


La flèche se trouve devant «temps de cuisson» et le four fonctionne immédiatement.



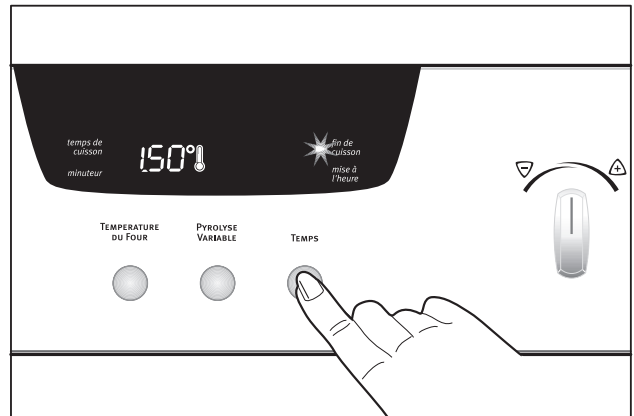
Lorsque le temps est écoulé, la flèche face à la fonction de temps sélectionnée clignote, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four est arrêté.

Pour arrêter le signal : appuyez sur n'importe quelle touche des fonctions de l'horloge.

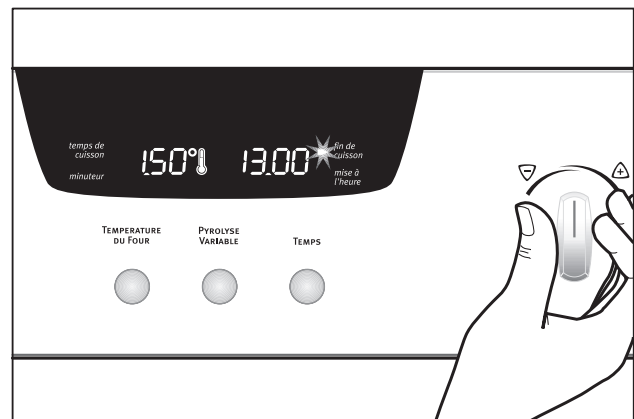


Fin de cuisson

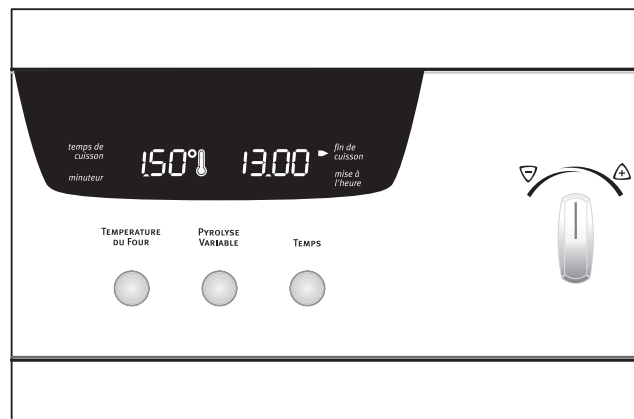
1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche „TEMPS“ de manière répétitive jusqu'à ce que la flèche face à «fin de cuisson» clignote.



3. Avec la manette ▲ ou ▼, réglez l'heure de fin de cuisson désirée.

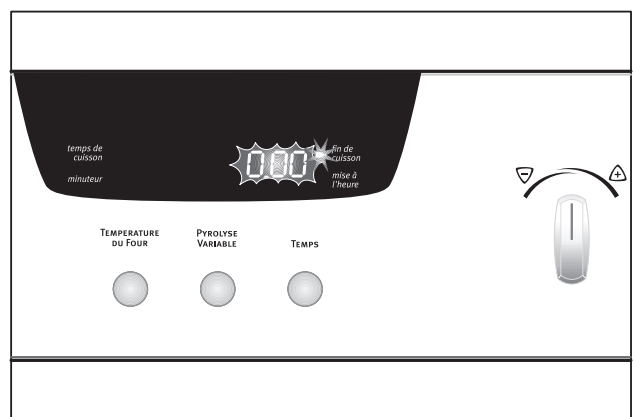


La flèche se trouve face à „fin de cuisson“ et le four est immédiatement en service.



Lorsque le temps est écoulé, la flèche clignote, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four est mis hors service.

Pour arrêter le signal :
appuyez sur n'importe quelle touche des fonctions de l'horloge.

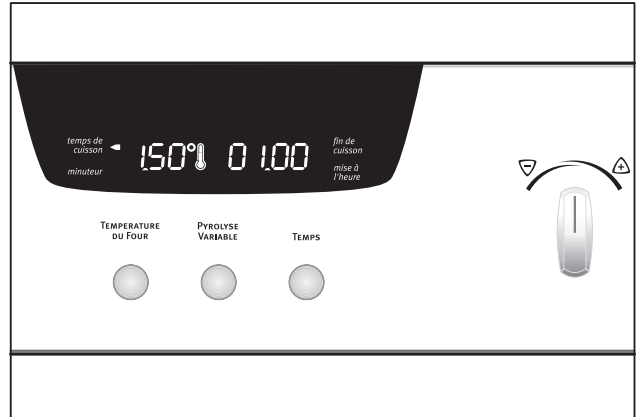


Temps de cuisson et fin de cuisson combinés (départ différé - arrêt automatique)

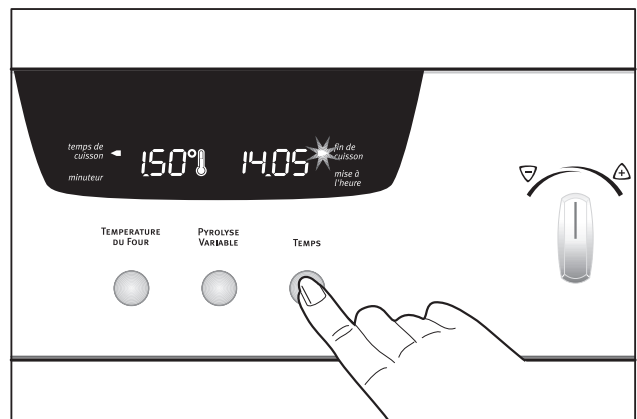


Vous pouvez utiliser «temps de cuisson» et «fin de cuisson» simultanément lorsque le four doit être mis en fonctionnement et arrêté automatiquement.

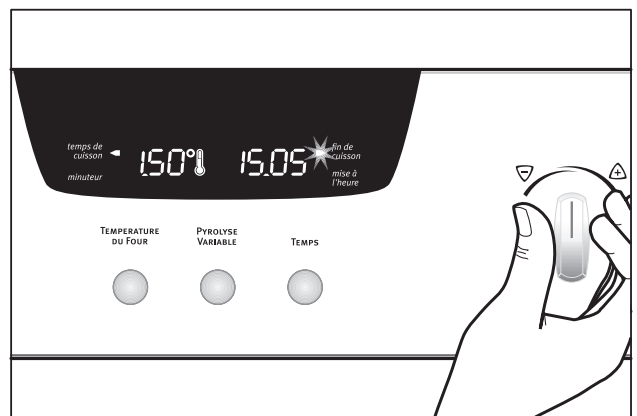
1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. Avec la fonction «temps de cuisson», réglez le temps de cuisson requis pour la préparation.
p. ex.: 1 heure.



3. Appuyez sur la touche „TEMPS“ de manière répétitive jusqu'à ce que la flèche face à «fin de cuisson» clignote.



4. Avec la manette ▲ ou ▼, réglez l'heure de fin de cuisson désirée.
p. ex. 15.05



Les flèches face à „temps de cuisson“ et „fin de cuisson“ s'allument et l'heure réapparaît dans l'affichage.

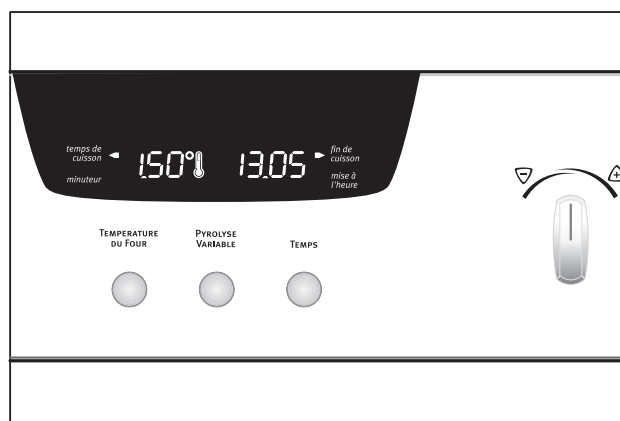
p. ex.: 13:05 heures.

Le four se mettra automatiquement en service à l'heure préalablement calculée.

p. ex.: 14:05 heures

Le four s'arrêtera automatiquement lorsque le temps de cuisson sera écoulé.

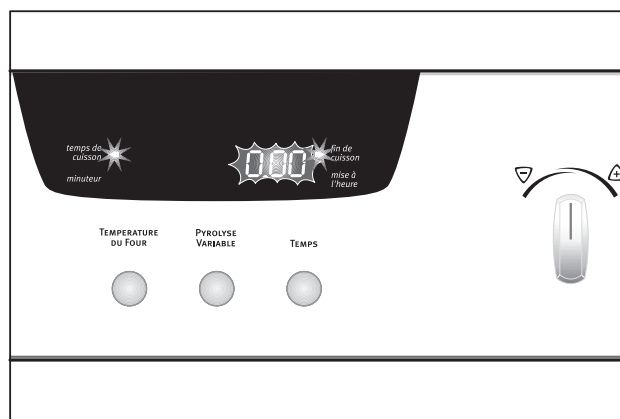
p. ex.: 15:05 heures.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four s'arrête automatiquement.

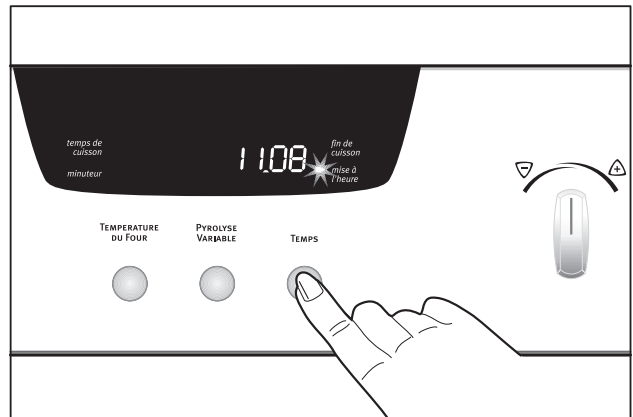
p. ex. 15.05.

Les flèches face à «temps de cuisson» et «fin de cuisson» clignotent.

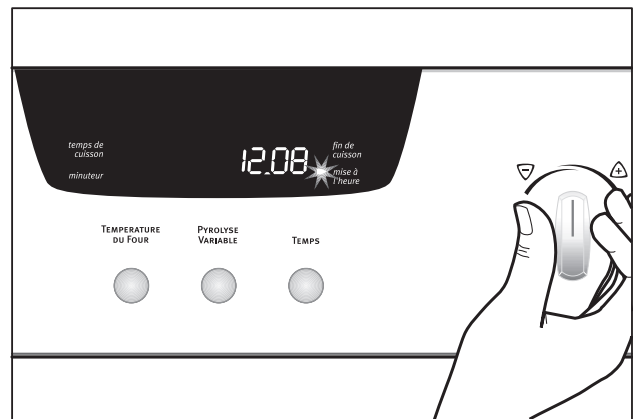


Modifier l'heure du jour

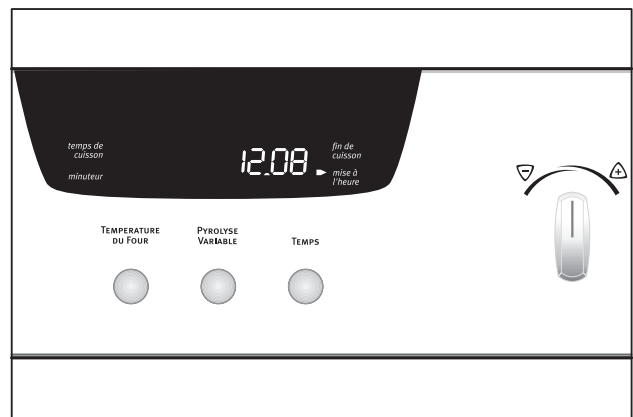
1. Appuyez sur la touche „TEMPS“ de manière répétitive jusqu'à ce que la flèche face à «mise à l'heure» clignote.



2. Avec la manette ▲ ou ▼, réglez l'heure du jour.



3. Après env. 5 secondes, le clignotement de la flèche cesse et l'horloge affiche l'heure réglée. L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.



L'heure peut uniquement être modifiée lorsque le four et la sécurité enfant ne sont pas en service.

Sécurité enfant

Le four est équipé d'une sécurité enfant. Dès que la sécurité enfant est activée, le four ne peut plus être mis en fonctionnement.



Afin de pouvoir activer la sécurité enfant, aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.

Activer la sécurité enfant

Appuyez simultanément sur les touches „TEMPERATURE DU FOUR“ et „TEMPS“ et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que «SEC» apparaisse dans l'affichage.

La sécurité enfant est maintenant en service.

Désactiver la sécurité enfant

Maintenez les touches „TEMPERATURE DU FOUR“ et „TEMPS“ simultanément enfoncées.

La sécurité enfant est maintenant désactivée et le four est à nouveau prêt à fonctionner.

Déconnexion de sécurité du four



Un système de déconnexion de sécurité arrête le four automatiquement au bout d'un certain temps si le four n'est pas arrêté ou si la température n'est pas modifiée.

Le four s'arrête automatiquement pour une température de :

30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 -200 °C	après	8,5 heures
200 -250 °C	après	5,5 heures
250 -280 °C	après	1,5 heure

Dans l'affichage de l'heure, '0:00' et le «thermomètre» clignotent et un signal sonore retentit.

Mise en service après déconnexion de sécurité

Pour remettre l'appareil en fonctionnement, appuyez sur une touche quelconque et ramenez le sélecteur de fonctions sur la position „0“.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Conseils d'utilisation

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson : un bip sonore vous prévient lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Conseils pratiques



Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les valeurs de température préconisées dans le guide de cuissons des viandes.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux de Savoie ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

Accessoires

- Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).
- Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.



Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que:

1. L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
2. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé 	Prenez un moule du type 2 ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type 1 ou remontez le moule d'un niveau

Guide des cuissons

Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1 50/60 °C	3 140 °C	5 180 °C	7 220 °C	9 260 °C
2 90/110 °C	4 160 °C	6 200 °C	8 240 °C	10 270/280 °C

Positions de la grille support :

- déhanchement vers le bas
- déhanchement vers le haut

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
PÂTISSERIES									
Biscuit de Savoie	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Brioche en moule	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	200°C	30 - 35	moule à brioche sur grille
Petites brioches	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2		190°C	25 - 30	plateau multi-usages
Cake aux fruits	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	180°C	50 - 55	moule à cake sur grille
Cakes aux fruits	CUISONS 2 NIVEAUX	-----	☑	2	1 et 3	—	180°C	45 - 50	moules à cake sur grilles
Génoise	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Kouglof	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	190°C	30 - 35	moule à Kouglof sur grille
Meringues	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2		90 - 100 °C	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2		200°C	35 - 40	plateau multi-usages
Quatre-quarts	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Sablés	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2	—	175°C	15 - 20	plateau multi-usages
Tarte aux fruits (pâte brisée)	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	200°C	40 - 45	tourtière sur grille
Tartes aux fruits (pâte brisée)	CUISONS 2 NIVEAUX	-----	☑	2	1 et 3	— —	200°C	40 - 45	tourtières sur grilles
Tarte aux fruits (pâte levée)	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2	—	190°C	30 - 35	tourtière sur grille
Tartes aux fruits (pâte levée)	CUISONS 2 NIVEAUX	-----	☑	2	1 et 3	— —	190°C	35 - 40	tourtières sur grilles

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
VIANDES									
Rôti de bœuf, 1kg	VIANDES ROUGES	☐	☑	1	2	—	240°C	35 - 40	plat en terre à feu sur grille
Gigot d'agneau 1,5 - 2,0 kg	VIANDES ROUGES	☐	☑	1	2	—	240°C	50 - 55	plat en terre à feu sur grille
Rôti de porc, 1kg	VIANDES BLANCHES	☐	☑	1	2	—	210°C	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Rôti de veau, 1kg	VIANDES BLANCHES	☐	☑	1	2	—	210°C	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Volaille, 1,3 kg	VIANDES BLANCHES	☐	☑	1	2	—	210°C	60 - 65	plat en terre à feu sur grille
POISSONS									
Poisson entier	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	180°C	45 - 50	plat en verre à feu sur grille
Poissons filets	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	180°C	25 - 30	plat en verre à feu sur grille
LEGUMES									
Gratin dauphinois	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2	—	180°C	50 - 60	plat en verre à feu sur grille
Tomates farcies	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2	—	200°C	50 - 60	plat en verre à feu sur grille
Lasagnes	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2	—	180°C	50 - 60	plat en verre à feu sur grille
ENTREES									
Croûtes feuilletées	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2		220°C	25 - 30	plateau multi-usages
Soufflé au fromage	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	220°C	35 - 40	moule à soufflé sur grille
Pâté en terrine	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	220°C	90 - 120	terrines au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza	LEGUMES GATEAUX	-----	☑	1	2		220°C	25 - 30	plateau multi-usages
Quiche lorraine	POISSONS TARTES	☐	☐	1	2	—	220°C	40 - 45mn	tourtière sur grille
Quiche lorraine	CUISSONS 2 NIVEAUX	-----	☑	2	1 et 3	— —	190°C	45 - 50	tourtières sur grilles

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
GRILLADES									
3 minutes de préchauffage									
Poulet au tournebroche	TOURNE BROCHE	-----		1	3	-----	250°C	60 - 70	ensemble tournebroche et plateau multi-usages
6 côtes de porc	GRILLADES MINCES			1	5	—	250°C	14 - 10	grille et plateau multi-usages
7 - 12 saucisses - merguez	GRILLADES MINCES			1	5	—	250°C	12 - 10	grille et plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)	GRILLADES MINCES			1	4	—	250°C	15 - 20	grille et plateau multi-usages
Gratin de pommes de terre	GRILLADES EPAISSES	-----		1	3	3 —	200°C	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Gnocchi à la romaine	GRILLADES EPAISSES	-----		1	3	3 —	200°C	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Côte de bœuf	GRILLADES EPAISSES	-----		1	3	3 —	200°C	30 - 40	grille et plateau multi-usages

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans le guide de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Nettoyage et entretien



Avertissement: Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

Partie extérieure de la porte

Essuyez la façade de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.

- N'employez pas de produits abrasifs, de produits de nettoyage décapants ni d'objets tranchants.
- Pour les façades frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

Accessoires

Grille support de plat et tournebroche :

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

Plateau multi-usages :

Cet accessoire est pyrolysable : vous pouvez le laisser dans votre four lors d'un cycle de nettoyage pyrolytique, en le glissant au gradin 2 pour obtenir de bons résultats de nettoyage.

Effectuer le nettoyage pyrolytique



Avertissement: Pendant le nettoyage automatique par pyrolyse, le four devient très chaud. Pour cette raison, il est absolument indispensable de maintenir les enfants éloignés.



Attention: Avant de procéder à la pyrolyse, les grilles et le tournebroche doivent être retirés du four.

Effectuer le nettoyage pyrolytique

Enlevez d'abord les salissures importantes à la main.

1. Mettez le sélecteur de fonctions sur pyrolyse.
L'affichage de température indique: «P 2»,
l'affichage de l'heure: «2:15».
2. Confirmez les réglages avec la touche „PYROLYSE VARIABLE“ .
L'indicateur «fin de cuisson» clignote pendant env. 5 secondes. L'heure apparaît ensuite dans l'affichage de l'heure.



L'éclairage du four est hors service.
Lorsqu'une certaine température est atteinte, la porte est verrouillée pour votre sécurité.
Le «symbole clé» est actif jusqu'à ce que la porte soit à nouveau déverrouillée.

Choisir la durée de pyrolyse

1. Mettez le sélecteur de fonctions sur pyrolyse.
L'affichage de température indique: «P 2».
2. Appuyez sur la touche „PYROLYSE VARIABLE“ de manière répétitive jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse dans l'affichage.
(«P 1 / 2:15» ou «P 3 / 3:15»)
L'indicateur «temps de cuisson» clignote pendant env. 5 secondes. L'heure apparaît ensuite dans l'affichage de l'heure.



- L'heure d'arrêt de la pyrolyse peut être modifiée avec la fonction de l'horloge «fin de cuisson».
- Choisissez la durée de pyrolyse en fonction du degré de salissure de votre four : „P1“ peu sale, „P2“ sale et „P3“ très sale.

Eclairage du four



Avertissement: Risque d'électrocution !

Avant de remplacer la lampe du four :

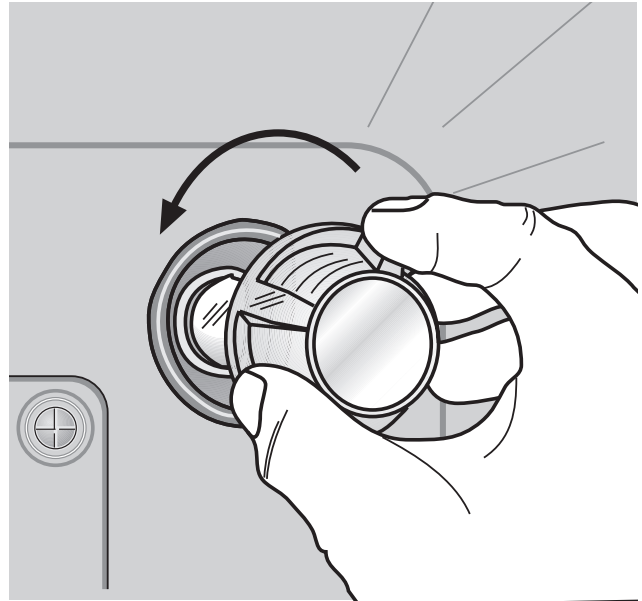
- Mettez le four hors service.
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe du four/nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire:
Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettez la vitre de protection en place.

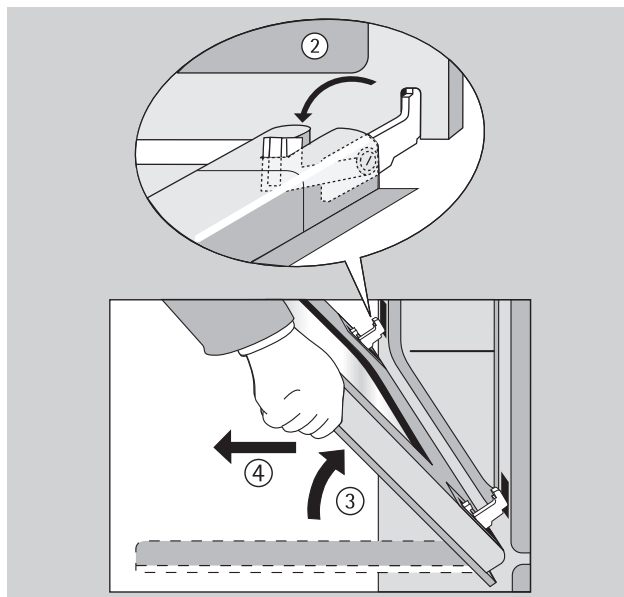


Porte du four

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte de votre four.

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage couleur laiton** aux **deux** charnières de la porte.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à sentir une résistance**. Prolongez le mouvement en soutenant jusqu'au 3/4 de la fermeture.
4. Retirez la porte du four. (**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

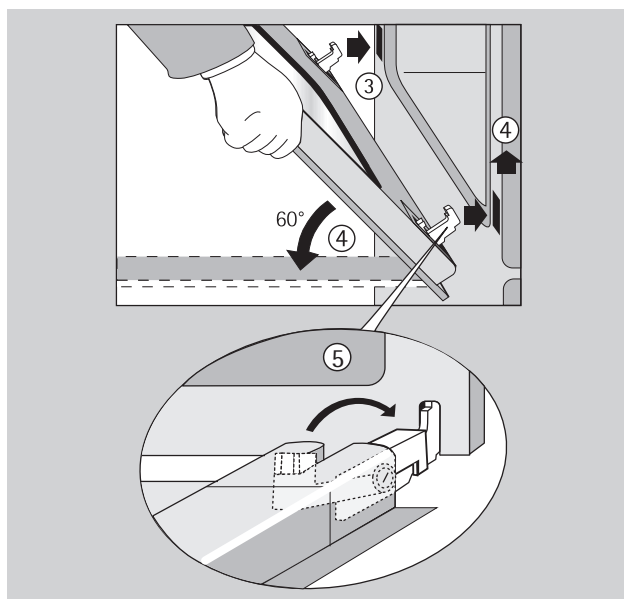


Replacer la porte du four



Attention: Pour raccrocher la porte, les leviers des **deux charnières de porte** doivent être rabattus.

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



Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de quatre vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.



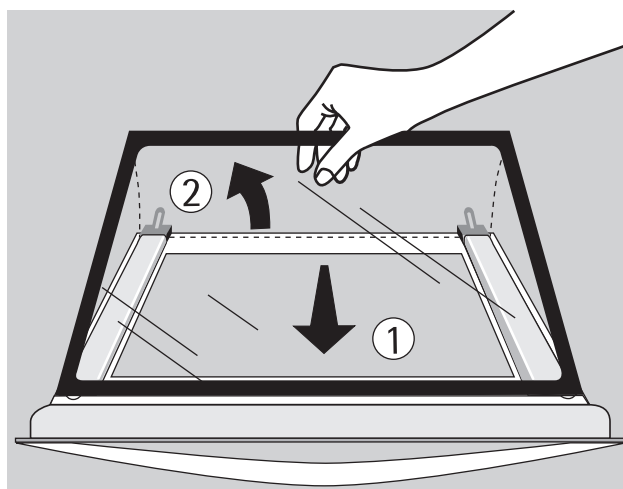
Avertissement : N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.



Attention ! En cas d'application de force, surtout sur les arrêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

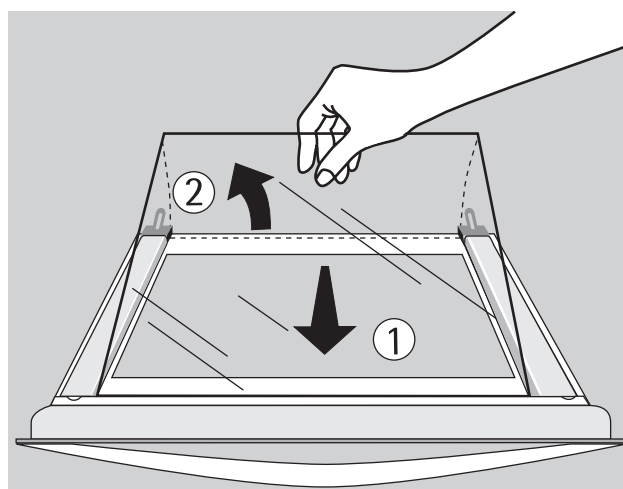
Démonter la vitre supérieure de la porte

1. Débranchez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas.
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la.



Démonter les vitres intermédiaires de la porte

1. Saisissez les vitres intermédiaires, **une par une**, au bord inférieur et faites-la glisser en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas.
2. Soulevez légèrement la vitre dans le bas et extrayez-la.

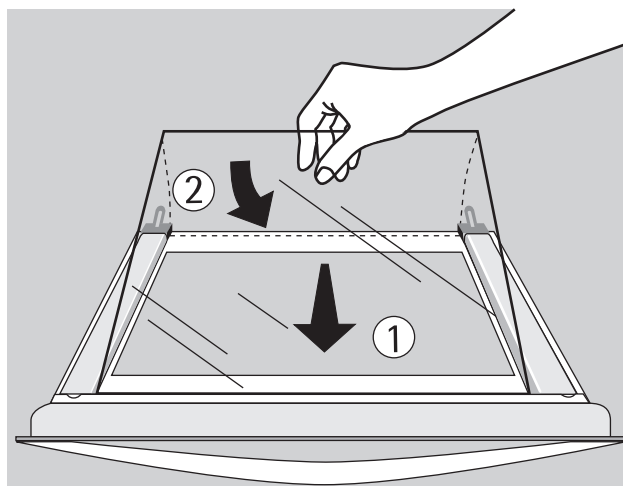


Nettoyer les vitres de la porte

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

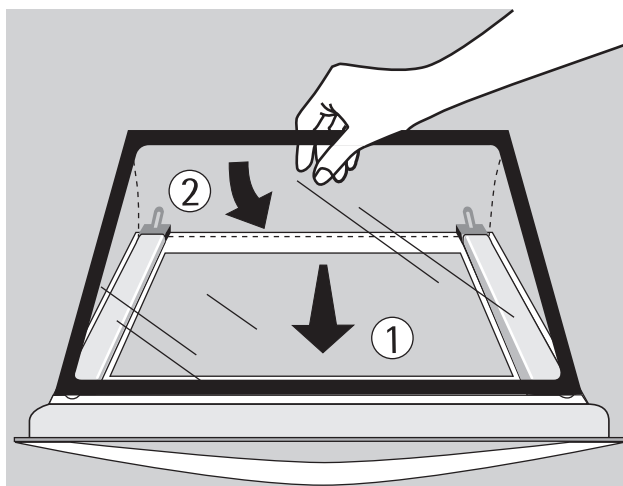
Remettre en place les vitres intermédiaires

1. Insérez les vitres intermédiaires, **une par une**, en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée.
2. Abaissez la vitre intermédiaire et faites-la glisser en direction de l'arête inférieure de la porte jusqu'à la butée en dessous du support inférieur.



Remettre en place la vitre supérieure

1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée.
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue**. La vitre doit être solidement en place !



Accrochez à nouveau la porte du four.

Que faire si ...

Panne	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas sous tension.	Mettez le four en fonctionnement.
	L'heure n'est pas réglée.	Réglez l'heure.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
	La déconnexion de sécurité du four s'est déclenchée.	Voir „déconnexion de sécurité“.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté (armoire à fusibles).	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, veuillez appeler un électricien autorisé.
L'éclairage du four est en panne.	La lampe du four est grillée.	Remplacez la lampe du four (voir „nettoyage et entretien“).

Si vous n'arrivez pas à remédier au défaut avec les mesures mentionnées ci-dessus, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé ou au service après-vente.



Avertissement : Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels! Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être la source de dangers pour l'utilisateur.

En cas d'erreurs de manipulation, le déplacement du technicien de service après-vente ou du revendeur peut être facturé même pendant la période de garantie.

Indications pour appareils avec façade inox :



La **façade** froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Données techniques


Dimensions intérieures du four

Hauteur x Largeur x Profondeur	31,0 cm x 42 cm x 44 cm
Volume (capacité utile)	57 l

Règlements, normes, directives

Cet appareil est conforme aux normes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 concernant la sécurité des appareils électriques à usage domestique et usages similaires.
- DIN 44546 / 44547 / 44548 concernant les caractéristiques des fours électriques domestiques.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Partie 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Partie 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Partie 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Partie 3 concernant les exigences fondamentales de protection pour la compatibilité électromagnétique (CEM).

 Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la CE:

- 73/23/CEE du 19/02/1973 (directive concernant la basse tension).
- 89/336/CEE du 03.05.1989 (directive CEM y compris directive modificatrice 92/31/CEE).

Conditions de garantie

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre « Réserves ».

Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manœuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série ;
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur ;
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu ;
- Si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en haut à gauche sous le bandeau de commandes lorsque la porte du four est ouverte.

Ces informations vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente (référence commerciale, numéro de produit et numéro de série).

INSTALLATION

Mise en place de l'appareil

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement :

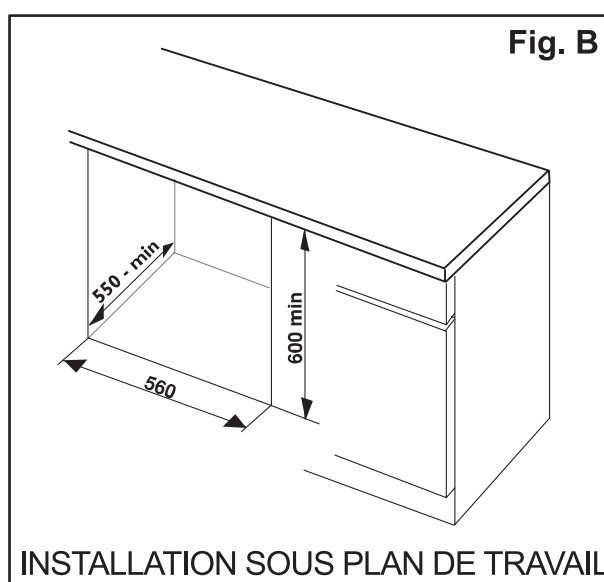
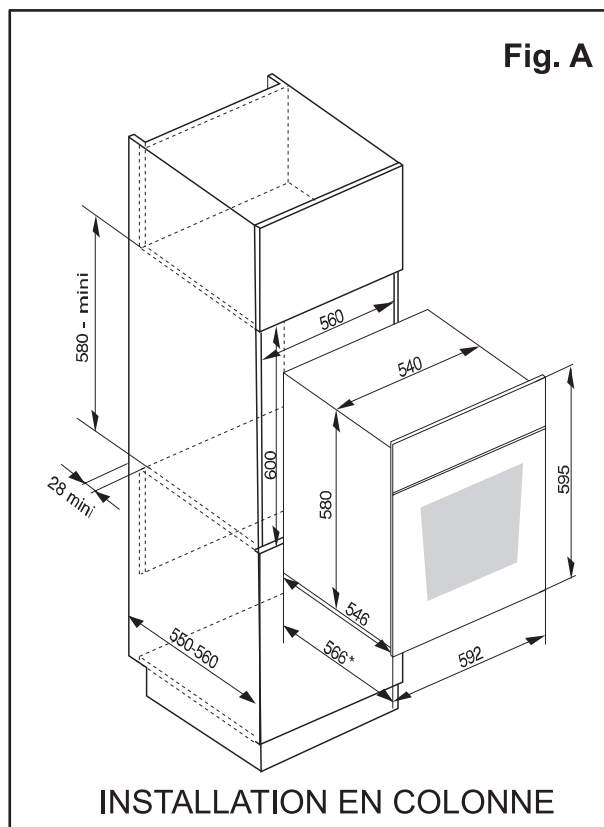
La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (**fig. A ou B**) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc.) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble fermé à l'arrière, comme indiqué en **fig. A**.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (**fig. B**), l'arrière du meuble peut être ouvert ou fermé, mais une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arrière du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).



Raccordement électrique



Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur.

(Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/
Phase = fil marron).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible : 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant de procéder au branchement vérifiez que:

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de : $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

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

INDEX DE MOTS-CLÉ

A	
Accessoires	6
B	
Bandeau de commande	5
C	
Commande du four	9
D	
Décongélation	10
Données techniques	31
E	
Eclairage du four	26
F	
Four	
Accessoires	6
Eclairage	33
Fonctions	10
Porte	27
G	
Grillades minces	10
Grille support de plat	6
N	
Nettoyage	
Nettoyage préalable	8
Porte du four	27
P	
Plateau multi-usages	6
Porte	27
Pyrolyse	25
Q	
Que faire si	30
S	
Sécurité enfant	19
T	
Tableaux et conseils	20
Tournebroche	6

