

1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI .....	64
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	65
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	66
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR .....	67
5. AVANT L'INSTALLATION.....	67
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	68
7. UTILISATION DU FOUR .....	70
8. ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	77
9. TABLEAUX DE CUISSON PRECONISES .....	78
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	81
11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	86
12. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	90



**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 DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST A ETE FABRIQUE POUR REMPLIR LA FONCTION SUIVANTE : CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST 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 PAS ABANDONNER LES RESIDUS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DECHETS DIFFERENCIES LA 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.

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT EVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIERE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE DAHM.

EVITEZ DE LAISSER SECHER DANS LE FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). ELLES RISQUENT, SI ELLES SECHENT TROP LONGTEMPS, D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTERIEUR DU FOUR.





## Avertissements pour l'élimination

FR-BE

### **2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – 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 la collecte des 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.

### 3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS A GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES 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 JAMAIS DEBRANCHER LA PRISE 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. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DEBRANCHER ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE 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.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES OU SANS AUCUNE EXPERIENCE QUANT A L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SUIVIES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



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



AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE D'ENLEVER TOUS LES FILMS DE PROTECTION QUI SE TROUVENT A L'EXTERIEUR.



*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.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



- 1** PANNEAU DE COMMANDES
- 2** LAMPE D'ECLAIRAGE INTERNE
- 3** TURBINE DU FOUR
- 4** GLISSIERES POUR GRILLES ET PLATS
- 5** SONDRE DE TEMPERATURE
- 6** PROTECTION SUPERIEUR

### 5. AVANT L'INSTALLATION



Ne laissez pas les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparez les différents matériaux 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 "10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

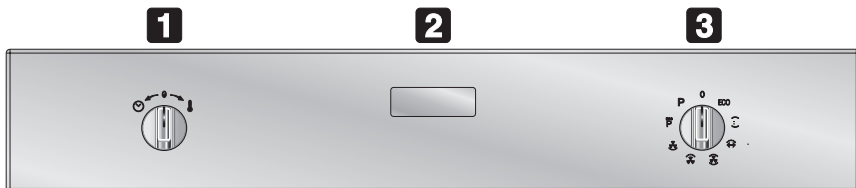


Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments. Après une coupure de courant, l'afficheur du programmateur clignote à intermittence régulière. Pour ce réglage, voir le paragraphe "7.3 Première utilisation".



## 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les dispositifs sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.

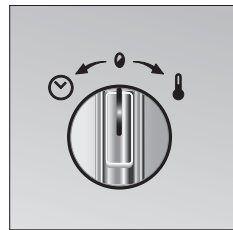


### 1

#### MANETTE DU THERMOSTAT-MINUTERIE

**PT1** Cette manette, permet de sélectionner l'horaire, la température et la durée de la cuisson ainsi que d'en programmer le début et la fin. **Elle sera dorénavant appelée PT1, par souci de praticité.**

Pour son fonctionnement correct, voir le paragraphe "7.3 Première utilisation" et "7.5 Cuissons programmées".








### 2

#### AFFICHEUR

**DSP1**

L'afficheur à DELs à 4 chiffres affiche, lorsque le four est éteint, l'horaire actuel ; la température et la durée de cuisson sélectionnées sont affichées lorsque le four est en marche.

Sont également illustrés le voyant de blocage des fonctions  (voir paragraphe "7.6 Menu secondaire"), le voyant de minuterie active , les symboles relatifs aux cuissons programmées ,  et l'indication de bloque-porte .

**Il sera dorénavant appelé DSP1, par souci de praticité.**



# Instructions pour l'utilisateur

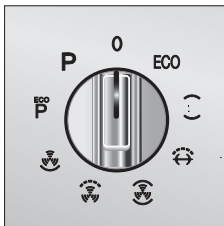
FR-BE

**3**

## MANETTE D'ALLUMAGE - FONCTIONS

PT2

Cette manette permet de sélectionner la fonction désirée parmi les fonctions suivantes en la tournant tout simplement à droite ou à gauche. Elle sera dorénavant appelée **PT2**, par souci de praticité.



Dans le tableau ci-dessous, nous donnons une brève description des fonctions sélectionnables :



AUCUNE FONCTION  
SELECTIONNEE



ELEMENT GRIL + VENTILATION

ECO

ELEMENT GRIL EN  
FONCTIONNEMENT ALTERNE  
AVEC ELEMENT CHAUFFANT  
INFERIEUR + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT  
INFERIEUR + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT  
SUPERIEUR + INFERIEUR



CYCLE DE NETTOYAGE  
AUTOMATIQUE ECO (PYROLYSE  
AVEC ECONOMIE D'ENERGIE)



ELEMENT GRIL



CYCLE DE NETTOYAGE  
AUTOMATIQUE (PYROLYSE)



ELEMENT CHAUFFANT  
SUPERIEUR + INFERIEUR +  
VENTILATION



## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Avertissements et conseils généraux



**Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée**

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 vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.**



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.



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.



En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de vapeur d'eau sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments à l'intérieur.

### 7.2 Conditions de fonctionnement

Ce produit est programmé pour avoir 3 conditions de fonctionnement :

**Position OFF** : on l'obtient lorsque la manette PT2 est positionnée sur le symbole "0" et sur l'afficheur apparaît l'heure courante.

**Position ON** : on l'obtient lorsque la manette de sélection PT2 est tournée sur une fonction quelconque et sur l'afficheur apparaît la température sélectionnée.

**Position de stand-by** : on l'obtient lorsque la manette de sélection PT2 est tournée sur une fonction quelconque et une cuisson à temps préfixé a été sélectionnée et sur l'afficheur apparaît l'heure courante.





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.3 Première utilisation

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le four présentera sur l'afficheur (DSP1) le symbole **00:00** clignotant. Pour commencer une cuisson, sélectionner l'heure courante. (Pour d'autres informations sur le réglage ou la modification de l'heure courante voir "7.6 Menu secondaire").

## 7.4 Sélection de la fonction

Pour sélectionner une fonction de cuisson, tourner PT2. Ensuite, sélectionner la température souhaitée avec la manette PT1

### 7.4.1 Cuisson avec température présélectionnée

Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, le four commencera la cuisson à la température présélectionnée. La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage (**commune à toutes les fonctions**) qui permet au four d'atteindre la température de cuisson plus rapidement.

Cette phase est signalée par le clignotement sur l'afficheur (DSP1) du symbole **□**. À la fin du préchauffage, le symbole **□** deviendra fixe pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans le four.

### 7.4.2 Changer la température présélectionnée

La température présélectionnée pour chaque fonction peut être modifiée par l'utilisateur.

A tout moment au cours de la cuisson, tourner PT1 dans un sens ou dans l'autre pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5 degrés à la fois. PT1 peut aussi rester tournée pour une augmentation ou une diminution plus rapides.

## 7.5 Cuissons programmées

### 7.5.1 Cuisson temporisée avec minuterie

Sur ON (voir paragraphe "7.2 Conditions de fonctionnement"), presser une fois PT1. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** fixes et le symbole **⏰** clignotant. Tourner PT1 pour sélectionner les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59). Quelques secondes après, le symbole **⏰** arrêtera de clignoter et à partir de ce moment-là le compte à rebours commencera. Il est aussi possible de sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps est terminé. Presser une fois PT1 pour éteindre le signal sonore ; il est maintenant possible de sélectionner un autre temps en tournant PT1, ou de revenir à l'affichage de l'heure en pressant 2 fois PT1.

Tourner PT2 sur le symbole "0" pour éteindre le four.

*La minuterie fonctionne aussi si aucune fonction n'est sélectionnée.*









*Attention : La minuterie n'interrompt pas la cuisson. Elle avise l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées. Tourner PT2 sur le symbole "0" pour éteindre le four.*

### **Modification des données saisies**

Lorsque le compte à rebours a commencé, il est possible de modifier sa durée pendant la cuisson.



Lorsque le symbole  est fixe, presser une fois PT1. Le symbole  commence à clignoter et en tournant PT1 il est possible de changer la durée choisie. Quelques secondes après la dernière modification, le symbole  cessera de clignoter et le compte à rebours reprendra à partir de la nouvelle valeur.


Pour modifier la température présélectionnée, attendre que le symbole  soit fixe, et tourner PT1 à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

### **7.5.2 Cuisson semi-automatique**



*On entend par cuisson semi-automatique la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps donné choisi par l'utilisateur.*

Sélectionner une fonction de cuisson (voir paragraphe "7.4 Sélection de la fonction") et presser deux fois PT1. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres  et le symbole  clignotant.

Sélectionner, en tournant PT1 à droite ou à gauche, les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59). Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cessera de clignoter signalant le début de la cuisson semi-automatique. A la fin, STOP sera affiché sur DSP1 et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant une fois PT1.







*Si l'on veut prolonger la cuisson au-delà du temps fixé, presser une seconde fois PT1 ; le four reprendra son fonctionnement normal avec les programmations de cuisson sélectionnées précédemment.*

*Tourner PT2 sur le symbole "0" pour éteindre complètement le four.*

### **Modification des données saisies**

Une fois que la cuisson semi-automatique a commencé, il est possible de modifier sa durée.

Lorsque le symbole  est fixe, presser une fois PT1. Le symbole  commence à clignoter et en tournant PT1 il est possible de changer la durée choisie. Quelques secondes après la dernière modification, le symbole  cessera de clignoter et la cuisson semi-automatique reprendra à partir de la nouvelle valeur.

Pour modifier la température présélectionnée, attendre que le symbole  soit fixe, et tourner PT1 à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.




# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.5.3 Cuisson automatique



*On entend par cuisson automatique la fonction qui permet de commencer une cuisson à un horaire fixé et de la terminer après un temps sélectionné par l'utilisateur.*


Sélectionner une fonction de cuisson, régler la température de cuisson souhaitée ou laisser la température présélectionnée (voir paragraphe "7.4 Sélection de la fonction") et presser deux fois PT1. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le symbole  clignotant.

Sélectionner, en tournant PT1 à droite ou à gauche, les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59).





*Pour des raisons de sécurité, si l'on choisit la cuisson automatique, il faut d'abord programmer une durée de cuisson puis l'horaire de début de cuisson. On ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de début de cuisson sans sa durée.*

La durée étant sélectionnée, presser une fois PT1.

Sur l'afficheur apparaîtra le symbole  ainsi que l'heure actuelle.

En tournant PT1 vers la droite, l'horaire augmente et on pourra sélectionner **l'heure à laquelle on souhaite démarrer la cuisson.**

Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, les symboles  et  arrêteront de clignoter et deviendront fixes ; à partir de ce moment-là le four attendra l'heure de départ sélectionnée. A la fin de la cuisson, STOP sera affiché sur DSP1 et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant une fois PT1.








*Si l'on veut prolonger la cuisson au-delà du temps fixé, presser une seconde fois PT1 ; le four reprendra son fonctionnement normal avec les programmations de cuisson sélectionnées précédemment.*



*Tourner PT2 sur 0 pour éteindre complètement le four.*

### Modification des données saisies

Lorsque la cuisson automatique a commencé, il est possible de modifier sa durée.

Lorsque les symboles  et  sont fixes et que la cuisson est en cours ou que le four est en stand-by dans l'attente que la cuisson commence, presser une fois PT1. Le symbole  commence à clignoter et en tournant PT1 il est possible de changer la durée choisie.




Presser de nouveau PT1, le symbole  s'éteint, le symbole  commence à clignoter et sur le DSP1 l'heure de début de cuisson s'affiche. En tournant PT1, on peut augmenter ou diminuer l'heure de début de cuisson.

Quelques secondes après la dernière modification, les symboles  et  apparaîtront fixes sur DSP1 et la cuisson automatique reprendra avec les nouvelles sélections.



## 7.6 Menu secondaire

Ce produit a aussi un "menu secondaire" qui permet à l'utilisateur :

- 1 D'introduire l'heure affichée sur l'afficheur (DSP1).
- 2 **(P1 : OF / ON)** D'activer ou de désactiver la sécurité enfants (); cette fonction, après 2 minutes de fonctionnement sans interventions de la part de l'utilisateur, active le blocage de toutes les fonctions et des manettes, identifié par l'apparition sur DSP1 du symbole (). Pour sortir temporairement du blocage et modifier un programme de cuisson ou sélectionner une fonction différente, tenir pressée PT1 jusqu'à ce que le symbole () disparaisse de DSP1. Il est maintenant possible d'effectuer les changements souhaités, et 2 minutes après la dernière sélection, le blocage redeviendra actif. Pour le débloquer définitivement, entrer dans le menu secondaire et le désactiver comme on le décrit dans ce paragraphe.
- 3 **(P2 : OF / ON)** D'activer ou de désactiver la fonction Show Room ; cette fonction désactive tous les éléments chauffants en ne faisant fonctionner que le bandeau de commandes (pour utiliser normalement le four, il faut sélectionner **P2:OFF**).
- 4 **(P3 : OF / ON)** D'activer ou de désactiver la fonction qui permet d'absorber au maximum 2300 W.



*Quand on active la sécurité enfants (**P1:ON**), en cas de manoeuvre sur une manette, "bLOC" s'affiche sur DSP1 pendant 2 secondes. Une manoeuvre sur PT2 actionne aussi l'alarme "BLOC" tant que la fonction sélectionnée à l'origine n'est pas rétablie.*



## Instructions pour l'utilisateur

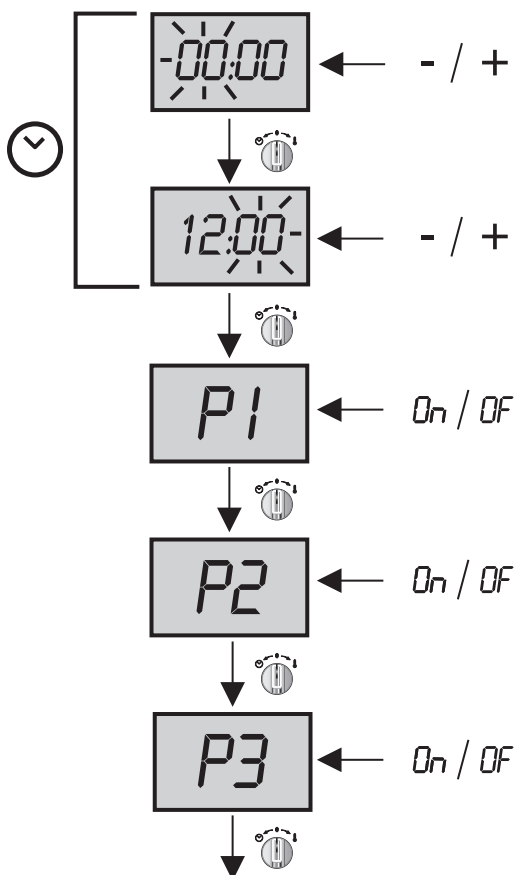
FR-BE

### 7.6.1 Modification des paramètres dans le menu secondaire




Le menu secondaire apparaît à la première utilisation, après une interruption de courant ou en tenant pressée PT1 pendant 3 secondes avec le four sur OFF (voir paragraphe "7.2 Conditions de fonctionnement").

Modifier les paramètres dans le menu secondaire est une opération très simple. Voir schéma suivant :

#### PROCEDURE DE MODIFICATION DU MENU



#### SYMBOLES

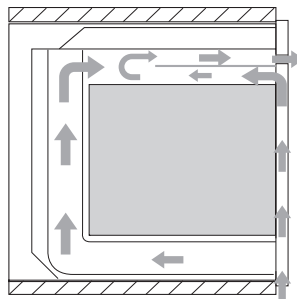
-  Tourner à **droite** PT1 pour **augmenter (+)** la valeur ou pour régler l'état **ON**.
-  Tourner à **gauche** PT1 pour **diminuer (-)** la valeur ou régler l'état **OFF**.
-  Presser **PT1** pour passer à la **sélection successive** du menu. Après avoir réglé P3, en pressant PT1 on revient au fonctionnement normal du four.



### 7.7 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche avec le départ d'une cuisson ou d'un cycle de nettoyage (Pyrolyse).

Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal qui sort au-dessous et au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.



### 7.8 Lampe d'éclairage interne

La lampe du four s'allume :

- en ouvrant la porte avec le four en condition OFF (paragraphe "7.2 Conditions de fonctionnement") ou ;
- en tournant la manette des fonctions sur une fonction quelconque, à l'exclusion de **ECO P** et de **P**.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

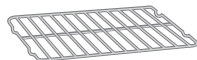
Le four dispose de 4 glissières permettant de positionner les plats et les grilles à des hauteurs différentes.



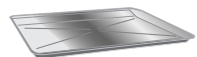
**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



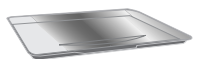
**Grille pour plat** : à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



**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.



**Support en tube rond pour tournebroche (sur certains modèles uniquement)** : il sert de support à la broche du tournebroche (à utiliser tel qu'on le décrit à la page 80).

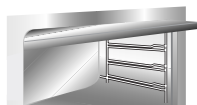


**Broche du tournebroche** : utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



(à utiliser tel qu'on le décrit à la page 80).

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



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



#### **Accessoires sur demande**

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



## 9. TABLEAUX DE CUISSON PRECONISES



Avant chaque cuisson, préchauffer le four.

Introduire les aliments dans le four uniquement lorsque le symbole des degrés centigrades arrête de clignoter sur l'afficheur et que le bip de confirmation de la température atteinte est intervenu.

Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande, varient selon l'épaisseur, la qualité de l'aliment et le goût du consommateur et supposent que le four est préchauffé.

### CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>PATES</b>			
LASAGNES	1	220 - 230	50 - 60
PATES AU FOUR	1	220 - 230	40
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE VEAU	2	190 - 200	80 - 90
CARRE DE PORC	2	190 - 200	80 - 90
PALETTE DE PORC	2	190 - 200	100 - 110
LAPIN	2	190 - 200	70 - 80
ROTI DE DINDE	2	190 - 200	160 - 180
COPPA ROTIE	2	190 - 200	190 - 210
<b>POISSON</b>	1 - 2	160 - 170	Suivant la taille
<b>PIZZA</b>	1 - 2	250	20 - 25
<b>PAIN</b>	1 - 2	200 - 210	40
<b>GALETTE</b>	2	190 - 200	20 - 25
<b>GATEAUX</b>			
SAVARIN	1 - 2	160 - 170	55 - 60
TARTE A LA CONFITURE	1 - 2	160 - 170	30 - 40
PATE BRISEE	1 - 2	160 - 170	20 - 25
BRIOCHE	1 - 2	160 - 180	25 - 30
TORTELLINIS FARCIS	1 - 2	160 - 170	30 - 35
GATEAU DE RIZ	1 - 2	160 - 170	60
GATEAU "PARADISO"	1 - 2	160 - 170	60
CHOUX	1 - 2	160 - 170	40 - 45
GATEAU DE SAVOIE	1 - 2	160 - 170	40 - 45





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## CUISSONS A AIR CHAUD

ECO



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>PATES</b>			
LASAGNES	2	210 - 230	45 - 50
PATES AU FOUR	2	210 - 230	25 - 30
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE VEAU	2	180 - 190	70 - 80
CARRE DE PORC	2	180 - 190	70 - 80
PALETTE DE PORC	2	180 - 190	90 - 100
LAPIN	2	180 - 190	70 - 80
ROTI DE DINDE	2	180 - 190	110 - 120
POULET ROTI	2	180 - 190	60 - 70
<b>POISSON</b>			
TRUITE SAUMONNEE	2	150 - 160	35 - 40
<b>PIZZA</b>	1 - 2	250	15 - 20
<b>PAIN</b>	1	190 - 200	25 - 30
<b>GALETTE</b>	1 - 2	180 - 190	15 - 20
<b>GATEAUX (PATISSERIE)</b>			
SAVARIN	2	160	50 - 60
TARTE A LA CONFITURE	2	160	25 - 30
PATE BRISEE	2	170	20 - 25
CROISSANTS	2	160 - 170	20 - 25
TORTELLINIS FARCIS	2	160	20 - 25
GATEAU "PARADISO"	2	160	60

## LEVAGE - DECONGELATION



		TEMPERATURE °C
DECONGELATION ALIMENTS	DES	30
PATES CONTENANT DE LA LEVURE NATURELLE		35 - 40

*Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.*



## CUISSONS AU GRIL

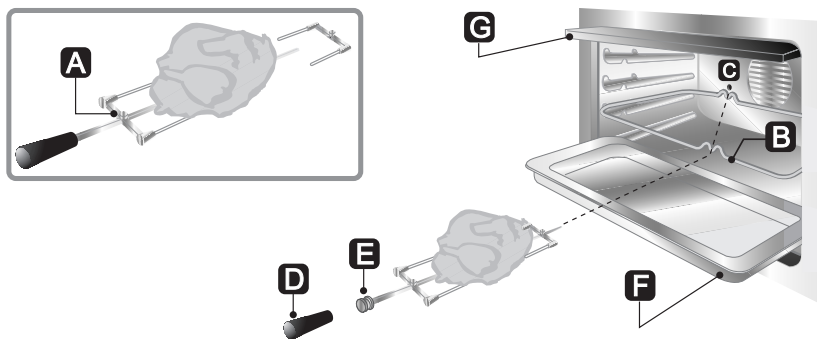


	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		1ER COTE	2E COTE
COTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BŒUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
DEMI POULET	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	3	7 - 9	5 - 6
BOULETTES DE VIANDE	3	7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

## CUISSONS AU TOURNEBROCHE



Préparer la broche du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** dans la seconde glissière à partir du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la broche de façon à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** jusqu'à ce que la broche entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four. Positionner la lèchefrite **F** sur la première glissière à partir du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



*Avant toute intervention, débrancher le four.*



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

### 10.1 Nettoyage de l'acier inox



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

### 10.2 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.

### 10.3 Tâches ou résidus de nourriture

Évitez 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.

Évitez 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.

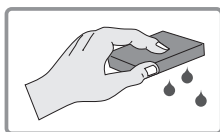




### 10.4 Nettoyage du four

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 le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe "11.2 Démontage de la porte").



*Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte. (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).*

*Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou des raclours métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.*



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 10.5 Pyrolyse : nettoyage automatique du four

# P

La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté.



*Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, s'assurer que dans le four il n'y ait pas d'aliments ni d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.*



*Pendant le cycle de pyrolyse un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.*



**SI LE FOUR EST INSTALLE SOUS UNE TABLE DE CUISSON, S'ASSURER QUE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LES BRULEURS OU LES PLAQUES ELECTRIQUES DE LA TABLE SONT ETEINTS.**

### 10.5.1 Avant de faire démarrer le cycle de nettoyage automatique

La Pyrolyse peut être effectuée à tout moment du jour ou de la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif dégressif nocturne).

Avant le nettoyage, vérifier ce qui suit :

- on ne peut laisser à l'intérieur du four que le plat à pâtisserie et la lèchefrite **car ils résistent aux températures élevées du procédé de pyrolyse ; tous les autres accessoires doivent être enlevés.**
- s'assurer que la porte du four est bien fermée.

En programmant la durée du cycle de nettoyage, il est conseillé de se référer au schéma suivant :

DUREE DU NETTOYAGE	PEU SALE	MOYENNEMENT SALE	TRES SALE
	90 MIN.	135 MIN.	180 MIN.



*Pendant le premier cycle de nettoyage automatique, de mauvaises odeurs pourraient se dégager, dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. il s'agit d'un phénomène normal qui disparaît après le premier cycle de nettoyage.*



*Durant le cycle de nettoyage automatique, les turbines font un bruit plus intense cause par une vitesse de rotation plus élevée. C'est un fonctionnement normal pour conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur. à la fin de la pyrolyse, la ventilation continuera automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.*

## Instructions pour l'utilisateur



### 10.5.2 Comment fonctionne le cycle de nettoyage automatique













Le tableau ci-dessous montre un exemple de fonctionnement du cycle de nettoyage automatique.



Un dispositif de blocage qui empêche l'ouverture de la porte, intervient 2 minutes environ après le départ du cycle de nettoyage.



À la fin du cycle de nettoyage, le voyant du thermostat s'éteint. Le débloquage de la porte n'a lieu qu'après, lorsque la température à l'intérieur du four baisse et descend de nouveau sous 300 °C.



			
	<b>ON</b>		-
	<b>ON</b>		<b>300 °C</b>
	<b>OFF</b>		<b>500 °C</b>
	<b>OFF</b>		<b>300 °C</b>





## Instructions pour l'utilisateur


FR-BE

### 10.5.3 Sélection du cycle de nettoyage


Avec PT2 sélectionner une des deux fonctions de pyrolyse entre  et  lorsque le four est en modalité STAND-BY (voir paragraphe "7.4 Sélection de la fonction").


Pour faire partir le cycle de nettoyage (Pyrolyse), presser une fois la manette PT1 pour programmer la durée ().

Tourner la manette PT1 à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la durée du cycle entre un minimum de 1h 30 et un maximum de 3h00. (A l'exception de la fonction  où la durée du cycle est fixe sur la valeur de 1h 30).



Sur DSP1 apparaît *PYRO* qui indique que le four est en train de faire le nettoyage (dans le cas de la fonction  sur DSP1 on peut lire *PECO*). Une minute après le début du cycle de nettoyage (Pyrolyse), un bloque-porte intervient et empêche l'ouverture de la porte.

L'intervention de ce bloque-porte est signalée par l'allumage du symbole


 sur DSP1.

**Pour sélectionner un cycle de nettoyage différé**, après avoir sélectionné la durée, presser une fois PT1. Sur l'afficheur apparaîtra le symbole  ainsi que l'heure actuelle.

En tournant PT1 vers la droite, l'horaire augmente et on peut sélectionner **l'heure à laquelle on souhaite faire démarrer la cuisson**.

Quelques secondes après avoir sélectionné la durée désirée, les symboles  et  resteront allumés et à partir de ce moment-là le four attendra l'heure de départ choisie.



*Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé. Attendre que l'indicateur  s'éteigne.*



## 11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

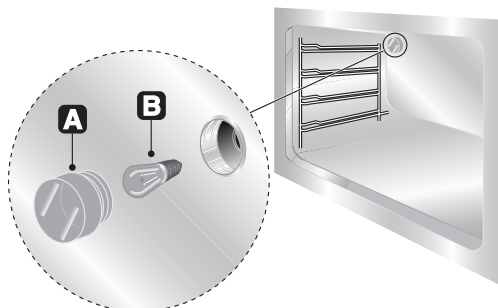
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



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

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

Enlevez la protection **A** en la dévissant en sens 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 500°C).*

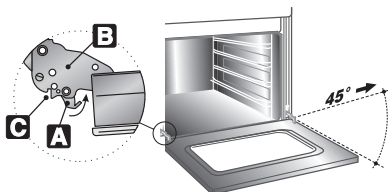




## 11.2 Démontage de la porte

### 11.2.1 Avec des leviers mobiles de type 1

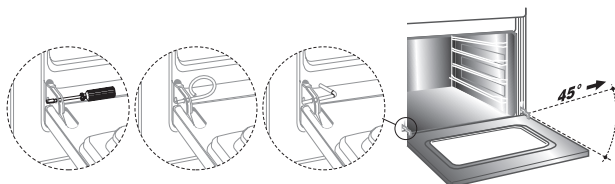
Avec la porte complètement ouverte, soulever les leviers **A** des deux charnières **B** et saisir la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité.



Soulever 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 et en maintenant la porte légèrement soulevée. Pour le remontage, enfiler les charnières **B** dans les fentes prévues, puis laisser la porte se poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baisser les leviers **A**.

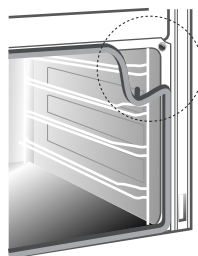
### 11.2.2 Démontage avec pivots

Ouvrir complètement la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la soulever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laisser la porte se poser vers le bas et extraire les pivots.



## 11.3 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.





### 11.4 Démontage des vitres internes

Elles doivent toujours être très propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 11.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.

Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.

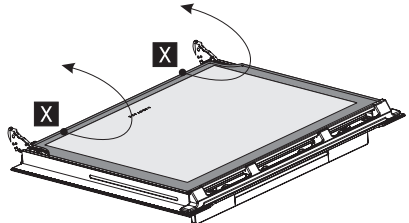
Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent neutre.



*Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si la porte est bloquée en position ouverte comme on le décrit au paragraphe "11.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.*

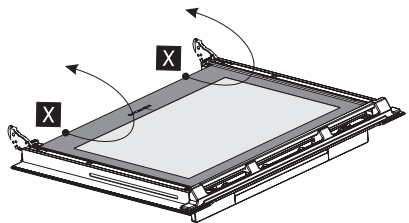
#### 1 Démontage de la vitre interne :

- Démontez la vitre interne en la saisissant aux points indiqués dans la figure (X).
- Tirez vers soi en suivant le mouvement indiqué par les flèches.



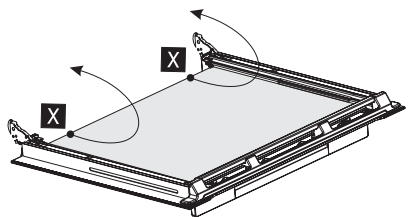
#### 2 Démontage de la 1<sup>ère</sup> vitre intermédiaire :

- Démontez la première vitre intermédiaire en la saisissant aux points indiqués dans la figure (X).
- Tirez vers soi en suivant le mouvement indiqué par les flèches.



#### 3 Démontage de la 2<sup>e</sup> vitre intermédiaire :

- Démontez la deuxième vitre intermédiaire en la saisissant aux points indiqués dans la figure (X).
- Tirez vers soi en suivant le mouvement indiqué par les flèches.



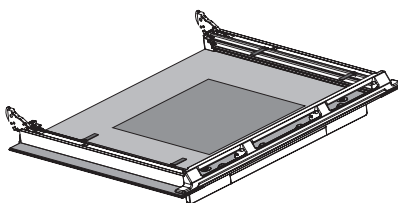


## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

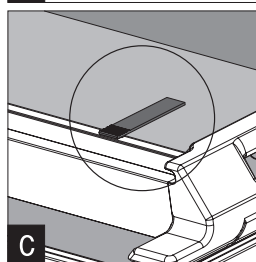
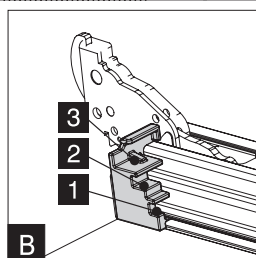
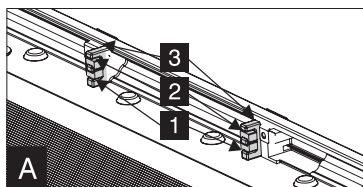
### 4 Nettoyage :

- Il est maintenant possible de nettoyer la vitre externe ainsi que les vitres démontées précédemment; utiliser du papier essuie-tout, laver avec une éponge humide et un détergent neutre.



### 5 Remise en place des vitres :

- Remettre les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse. Monter la première vitre intermédiaire d'abord à l'avant, précisément au premier niveau (**figure A**), puis encastrée à l'arrière, toujours au premier niveau (**figure B**).
- Faire très attention aux quatre listels en caoutchouc situés sur les côtés (**figure C**). Abaisser ces derniers durant l'insertion de la première vitre intermédiaire ; ils servent de joint entre la colonnette et la vitre même.
- Monter la vitre intermédiaire d'abord à l'avant, précisément au deuxième niveau (**figure A**), puis encastré à l'arrière, toujours au deuxième niveau (**figure B**).
- Repositionner la vitre interne en l'introduisant au troisième niveau de la même manière que les vitres intermédiaires. (**figure A, B**).



Attention : remonter les vitres dans le même ordre et avec la même orientation. Enfin, si la porte n'a pas été démontée, débloquer les charnières et la fermer.



## 12. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 12.1 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.



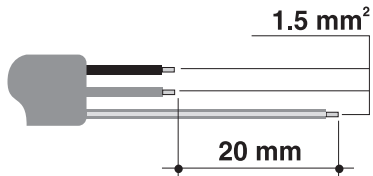
Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Si l'on utilise 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.

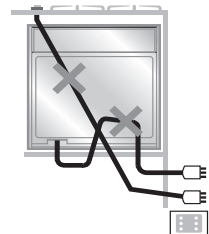
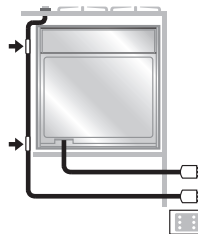
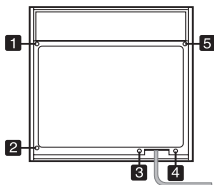


**Fonctionnement à 220-240 V~ :**  
utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) ou H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).



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

En cas de remplacement du câble d'alimentation, démonter le carter arrière en dévissant les vis d'après la figure ci-après. La section du câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (câble de 3 x 1,5) et il doit résister à des températures jusqu'à 90°C (H05V2V2-F). Assurer que les câbles suivent le parcours optimal et utiliser des colliers à fixer sur le côté du meuble, afin d'éviter tout contact avec le four.





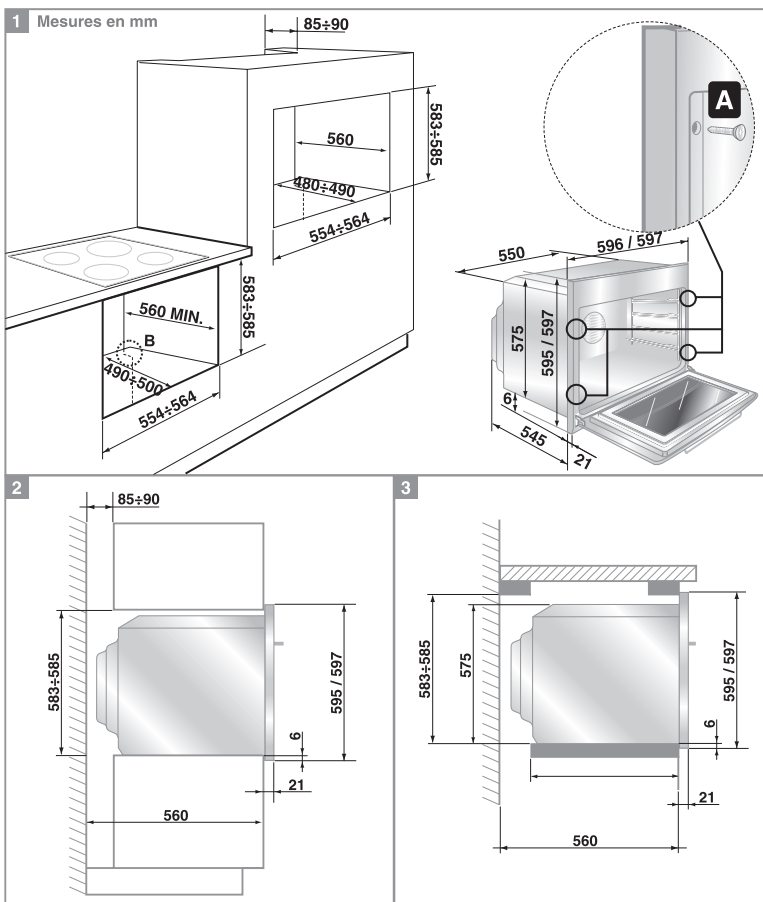
## Instructions pour l'installateur

FR-BE

### **12.2 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, tenez-vous-en aux dimensions indiquées dans la figure **1-3**. Pour la mise en place sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, respecter une distance minimum de la paroi latérale éventuelle de 110 mm minimum d'après la figure **1**.

Pour la mise en place en colonne, respecter les dimensions indiquées sur la figure **1-2**, en tenant compte que dans la partie supérieure/arrière le meuble devra avoir une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Vissez les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. **1**). Pour les installations sous un plan "top", s'assurer 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 du plan de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.



*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.*

