

1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI.....	66
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.....	67
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	68
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR .....	69
5. AVANT L'INSTALLATION.....	69
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL.....	70
7. UTILISATION DU FOUR.....	73
8. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	77
9. CONSEILS DE CUISSON SANS MICRO-ONDES.....	78
10. CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES .....	83
11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	90
12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	92
13. EN CAS DE PROBLEMES.....	93
14. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	94



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : elles contiennent les conseils d'utilisation, 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 contrôle fonctionnel 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 LE FOUR, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONSTRUIT POUR EXERCER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION 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 LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SEPEREE LE PLUS PROCHE.



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

CETTE DIRECTIVE DEFINIT LES NORMES DE COLLECTE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



NE BOUCHEZ PAS LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'ÉVACUATION 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 POUR NE PAS ENDOMMAGER LES SURFACES.

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

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





### **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, d'élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier. Ils pourraient représenter 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 élimination correcte 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



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



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

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



LE RACCORDEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



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



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



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



**L'APPAREIL EST DESTINE A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES.** NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE FOUR. QUAND LE GRIL EST ALLUME, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRES CHAUDES: **NE LAISSEZ PAS DES ENFANTS S'APPROCHER DU FOUR.**



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



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



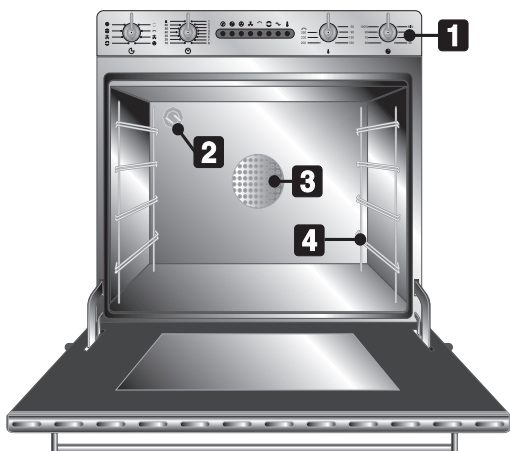
*Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



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

### 5. AVANT L'INSTALLATION



Ne laissez pas les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparez les différents matériaux provenant de l'emballage et remettez-les au centre de collecte 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 "11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN"

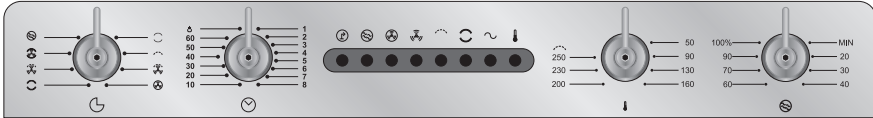


Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, nous conseillons de les chauffer au maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



## 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

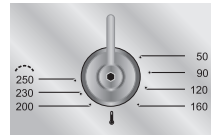
Toutes les commandes et les dispositifs de contrôle du four se trouvent sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les symboles utilisés.




### MANETTE DU THERMOSTAT

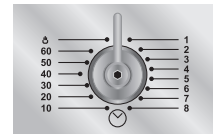
Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50** et **250°C**.

L'allumage de la lame d'éclairage signale que le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four se maintient constamment à la valeur sélectionnée.




### MANETTE DU TEMPORISATEUR

La permet de sélectionner l'arrêt automatique du four en fin de cuisson en modalité de cuisson manuelle ou minuterie. **Si vous ne sélectionnez aucune durée de cuisson, tournez la manette du temporisateur en sens horaire pour le positionner sur le symbole .**



Pour sélectionner la durée de cuisson, tournez la manette en sens horaire sur « 60 » puis sélectionnez la durée de cuisson souhaitée. Les chiffres de 1 à 60 correspondent aux minutes. Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués.



*La fonction manuelle  n'a d'effet que sur les fonctions traditionnelles (sérigraphées en noir sur le panneau frontal), tandis que pour les fonctions micro-ondes et combinées (sérigraphées en orange) il faut sélectionner obligatoirement une durée de cuisson.*

Le signal sonore à la fin du temps sélectionné interrompt le fonctionnement du four quelle que soit la fonction sélectionnée.

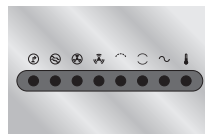


# Instructions pour l'utilisateur



## PANNEAU LUMINEUX DES FONCTIONS

Ce panneau met en évidence les fonctions sélectionnées avec le bouton sélecteur des fonctions.



**VOYANT THERMOSTAT (JAUNE):** il s'allume lorsque le four est en train de chauffer et il s'éteint lorsque la température est atteinte.



**VOYANT FOUR EN FONCTION (ROUGE):** il s'allume lorsqu'on sélectionne une fonction



**VOYANT L'ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR ET INFERIEUR (VERT)**



**VOYANT GRIL (VERT)**



**VOYANT VENTILATEUR (VERT)**



**VOYANT VENTILATEUR (VERT)**




**VOYANT FONCTIONNEMENT AVEC LES MICRO-ONDES (ROUGE):** il est allumé en continu lorsque l'appareil est disposé pour la fonction micro-ondes et clignote à leur activation.



**BOUTON START DES MICRO-ONDES:** il sert à démarrer la cuisson en modalité micro-ondes; les micro-ondes ne s'activent que si l'on choisit une puissance avec le BOUTON REGLAGE PUISSANCE DES MICRO-ONDES, une fonction avec la MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS et un temps de cuisson avec la MANETTE DU TEMPORISATEUR.



*Les micro-ondes ne fonctionnent pas si la MANETTE DU TEMPORISATEUR est tourné sur le symbole *






# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7. UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, assurez-vous d'avoir sélectionné une durée de cuisson ou le fonctionnement manuel .

### 7.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez votre four et le grill pour la première fois, nous conseillons de les chauffer au maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments. Ce premier réchauffement n'est pas nécessaire avec la fonction micro-ondes ou combinée.



*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 n'interfère pas avec 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.*



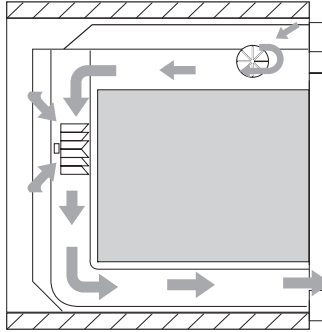
*Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte à deux reprises: Laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques soins, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter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





### 7.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est muni d'un système de refroidissement qui entre en fonction à l'allumage du four. Le fonctionnement des ventilateurs crée un flux d'air normal, qui sort sous la porte et qui peut continuer pendant quelque temps même après l'arrêt du four.



### 7.3 Cuissons au micro-ondes

La cuisson au micro-ondes est possible à différents niveaux de puissance sélectionnables par l'intermédiaire du **BOUTON REGLAGE PUISSANCE DES MICRO-ONDES**. On illustre ci-après les opérations les mieux adaptées à chaque niveau de puissance sélectionné.


MIN-20% : ramollir les produits laitiers et les crèmes à étaler, maintenir les aliments au chaud ;

30-50% : décongélation d'aliments, cuisson de sauces, cuissons des viandes tendres combinées aux fonctions normales ;

60-80% : cuisson des pâtes ou du riz, cuissons de poulets, de légumes ou de gros poissons combinées aux fonctions normales ;

90-100% : réchauffement de plats précuits, cuissons de légumes frais et congelés, combinées aux fonctions normales pour la cuisson de dindes et de poulets gras, cuisson de tartes et de gâteaux.



*Pour activer les micro-ondes, sélectionnez une durée de cuisson, une puissance, une fonction (parmi celle qui sont sérigraphées en orange sur le panneau de commandes) et appuyez sur la touche  du panneau de commandes.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7.3.1 Avertissements pour la sécurité d'utilisation des micro-ondes

- 1 N'activez pas la modalité micro-ondes si :
  - aucun aliment n'a été mis au four ;
  - la porte du four est déformée, si ses charnières sont desserrées ou si son joint est détérioré. Dans chacun de ces cas, l'intervention d'un technicien spécialisé est nécessaire ;
- 2 Toute réparation ou opération d'entretien prévoyant l'enlèvement d'un couvercle quelconque de protection contre l'énergie distribuée par les micro-ondes est dangereuse pour tous sauf pour les techniciens spécialisés.
- 3 Les boissons et les aliments doivent être chauffés dans des récipients scellés pour éviter tout risque d'explosion ;
- 4 N'utilisez que des ustensiles appropriés aux fours à micro-ondes : A ce propos, consultez le paragraphe "7.3.2 Vaisselle" ;
- 5 Lorsqu'on réchauffe des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, contrôler fréquemment l'intérieur du four pour éviter tout début d'incendie ;
- 6 Si vous remarquez un dégagement de fumée, arrêtez immédiatement l'appareil et gardez la porte fermée pour faciliter l'extinction des flammes éventuelles ;
- 7 Le réchauffement de boissons au micro-ondes peut entraîner des ébullitions éruptives retardées. On recommande la plus grande attention même après avoir extrait le récipient du four ;
- 8 Les pots d'aliments homogénéisés ou les biberons et, quoi qu'il en soit, tout aliment pour enfant, doit être agité ou mélangé une fois extraits et leur température doit être vérifiée avant la consommation pour éviter les brûlures ;
- 9 Les œufs dans leur coquille ainsi que les œufs durs ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes car ils risquent d'exploser après la cuisson ;
- 10 Ne chauffez pas les aliments à l'intérieur de barquettes métalliques, de récipients en aluminium ou de moules pour gâteaux. Les parties métalliques de ces récipients risquent d'endommager sérieusement le four.
- 11 Pour la cuisson au micro-ondes, sélectionnez des temps de cuisson relativement courts. En fin de cuisson, il est préférable de sélectionner de nouveau un temps court sans sélectionner immédiatement une temps long. Cette précaution est nécessaire pendant la cuisson au micro-ondes, car certaines cuissons prolongées peuvent dessécher les aliments et provoquer des brûlures localisées ;
- 12 Ne chauffez pas au micro-ondes des liquides inflammables comme l'alcool, les liqueurs, etc.
- 13 Positionnez les petits récipients contenant de petites quantités d'aliments au centre du four pour de meilleurs résultats de cuisson.



### 7.3.2 Vaisselle

Toute vaisselle n'est pas indiquée pour la cuisson au micro-ondes.

**N'** utilisez pas, par exemple :

- 1 des récipients fermés, des bouteilles bouchées, des boîtes: de fortes pressions peuvent se former à l'intérieur, risquant d'en provoquer l'explosion ;
- 2 des récipients métalliques fermés ;
- 3 des couverts en métal ;
- 4 des cristaux au plomb ;
- 5 de la vaisselle aux bords crénelés ;
- 6 des matières plastiques ne résistant pas à la chaleur ;
- 7 du papier aluminium ;
- 8 de la vaisselle avec des parties métalliques dont on n'a pas entièrement enlevé la protection ;
- 9 de la vaisselle en plastique risquant de fondre à de hautes températures ;
- 10 de la vaisselle en porcelaine avec des poignées ou des pommeaux où pourrait se déposer de l'humidité risquant de créer de fortes pressions et de casser la vaisselle ;
- 11 Lorsque vous cuisinez des aliments dans des récipients en papier de type jetable, surveillez fréquemment le four pour prévenir les flammes éventuelles.

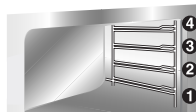


## Instructions pour l'utilisateur

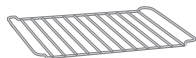
FR-BE

### 8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

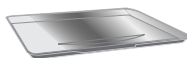
Le four dispose de **4 glissières** pour le positionnement des plats et des grilles à des hauteurs différentes.



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



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



#### **Accessoires sur demande**

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



## 9. CONSEILS DE CUISSON SANS MICRO-ONDES



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



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

### 9.1 Cuissons traditionnelles

<b>SELECTEUR DE FONCTIONS</b>	
<b>THERMOSTAT</b>	<b>50 ÷ 250 °C</b>



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

### 9.2 Cuissons par brassage d'air chaud

<b>SELECTEUR DE FONCTIONS</b>	
<b>THERMOSTAT</b>	<b>50 ÷ 250 °C</b>



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



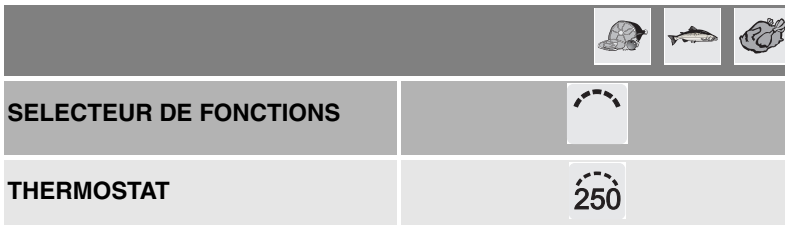
Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 9.3 Cuissons au grill

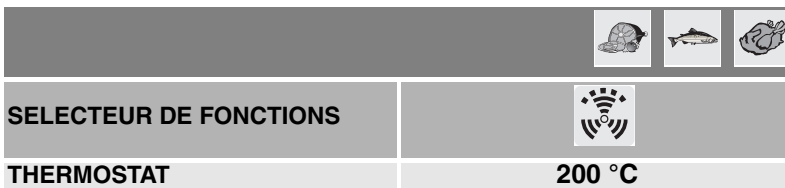


Permet de gratiner rapidement les aliments. Pour les cuissons rapides et de petites quantités d'aliments, placez la grille sur la quatrième glissière à partir du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les cuissons au grill, placez la grille sur les glissières inférieures en fonction de la grandeur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



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

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



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

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



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



## 9.5 Décongélation



**SELECTEUR DE FONCTIONS**



**THERMOSTAT**

**0**



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



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





# Instructions pour l'utilisateur



## 9.6 Tableaux de cuisson conseillés

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

### CUISSONS TRADITIONNELLES



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

### CUISSONS AU GRIL



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


**CUISSONS AVEC AIR CHAUD**


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



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 10. CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

### 10.1 Généralités sur les micro-ondes

Les micro-ondes pénètrent dans les aliments à chauffer en agitant les molécules d'eau qu'ils contiennent ; ce mouvement à très haute fréquence génère de la chaleur au centre des aliments qui chauffent et cuisent tandis que le milieu qui les entoure reste froid. Ce système de cuisson permet d'économiser du temps et de l'énergie électrique, car la chaleur est directement produite à l'intérieur des aliments, permettant d'obtenir plus rapidement les résultats attendus.



*Tous les types de vaisselle ne conviennent pas forcément à la cuisson en four à micro-ondes. Consulter le paragraphe "7.3.2 Vaisselle" pour vérifier que vous disposez bien un matériel adéquat.*

Nous fournissons ci-après une liste de vaisselle indiquée ou non pour la cuisson au four à micro-ondes.






INDIQUEE	NON INDIQUEE
la vaisselle en verre thermorésistant et en porcelaine sans décorations métalliques	récipients métalliques qui reflètent les micro-ondes et empêchent les aliments de chauffer :
les récipients en terre cuite (matière qui chauffe)	barquettes en aluminium pour aliments préemballés
les récipients en plastique s'ils sont thermorésistants à des températures de l'ordre de 200 °C	aluminium pour aliments en gros morceaux
sachets en plastique et récipients en polystyrène mais uniquement pour les cuissons courtes	vaisselle émaillée : certains émaux contiennent des substances métalliques rendant cette vaisselle inadéquate
	cristaux contenant du plomb ou ayant des bords crénelés
	vaisselle en bois



En cas de doute, adressez-vous à votre revendeur pour obtenir des informations plus détaillées.






## 10.2 Micro-ondes

	   
<b>SELECTEUR DE FONCTIONS</b>	
<b>THERMOSTAT</b>	<b>0</b>
<b>PUISSANCE MICRO-ONDES</b>	<b>ENTRE 20 ET 100%</b>
<b>TEMPORISATEUR</b>	<b>ENTRE 30 S ET 60 MN</b>



Avant de commencer la cuisson au micro-ondes, munissez-vous d'ustensiles et d'une vaisselle adéquats. A ce propos, consultez les paragraphes "7.3.2 Vaisselle" et "10.1 Généralités sur les micro-ondes". Après avoir enfourné et fermé la porte, sélectionnez avec le bouton de réglage la valeur de puissance souhaitée (consultez le paragraphe "7.3 Cuissons au micro-ondes") et sélectionnez une durée indiquée pour la cuisson à exécuter.

Ensuite, sélectionnez la fonction micro-ondes en tournant la MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS sur le symbole : le voyant correspondant s'allumera sur le panneau lumineux.

A présent, en appuyant sur la touche , vous démarrez la cuisson et le voyant  commence à clignoter sur le panneau lumineux.



# Instructions pour l'utilisateur



## CUISSONS AU MICRO-ONDES



	POIDS (en grammes)	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	POURCENTAGE MICRO-ONDES	TEMPS EN MINUTES
<b>VIANDE</b>				
POULET	1000	2	100%	25
VEAU	800	2	100%	20
COTES D'AGNEAU	450	2	100%	8
<b>POISSON</b>				
4 POISSONS	200-300	2	100%	10
BAR	800	2	100%	10
POISSON EN TRANCHES	N° 4	2	100%	10
<b>LEGUMES FRAIS</b>				
POIVRONS	400	2	100%	11
POMMES DE TERRE	450	2	100%	10
CHOU-FLEUR	450	2	100%	10
<b>LEGUMES SURGELES</b>				
BROCOLIS	300	2	100%	10
EPINARDS	450	2	100%	8
PETITS-POIS	450	2	100%	7
<b>FRUITS</b>				
POIRES	N°4	2	100%	6
PECHES	N°4	2	100%	8
POMMES	N°4	2	100%	8



*Pour une plus grande uniformité de cuisson, on recommande de retourner les aliments à mi-cuisson.*

*De la condensation peut se former à l'intérieur du four durant la cuisson.*

*Pour en réduire la formation, on conseille d'utiliser la fonction combinée*

* et de sélectionner le thermostat du four sur 110-120°C.*

*En fin de cuisson, évitez de laisser des aliments encore chauds à l'intérieur du four: entrouvrez plutôt la porte pour laisser s'échapper la vapeur éventuelle qui risque de compromettre la cuisson.*



### 10.3 Micro-ondes combiné

<b>SELECTEUR DE FONCTIONS</b>	
<b>THERMOSTAT</b>	<b>50 ÷ 250 °C</b>
<b>PUISSANCE MICRO-ONDES</b>	<b>ENTRE 20 ET 100%</b>
<b>TEMPORISATEUR</b>	<b>ENTRE 30 S ET 60 MN</b>



Avant de commencer la cuisson au micro-ondes, munissez-vous d'ustensiles et d'une vaisselle adéquats. A ce propos, consultez les paragraphes "7.3.2 Vaisselle" et "10.1 Généralités sur les micro-ondes". Après avoir enfourné et fermé la porte, sélectionnez avec le bouton de réglage la valeur de puissance souhaitée (consultez le paragraphe "7.3 Cuissons au micro-ondes") et sélectionnez une durée indiquée pour la cuisson à exécuter ainsi que la température de cuisson souhaitée.

A présent, les voyants et s'allumeront sur l'afficheur lumineux. Ensuite, sélectionnez la fonction micro-ondes combinée en tournant la MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS sur les symboles oranges : le voyant correspondant s'allumera sur le panneau lumineux.

A présent, en appuyant sur la touche , vous démarrez la cuisson et le voyant commence à clignoter sur le panneau lumineux.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## CUISSONS AU MICRO-ONDES



	POIDS (g)	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	FONCTION COMBINEE	% MICRO-ONDES	TEMP. DE CUISSON (°C)	TEMPS EN MINUTES
COQUILLES SAINT-JACQUES	800	3		60	225	5
MOULES GRATINEES	1500	3		50	200	8
QUICHE LORRAINE	1100	2		30	225	20
GNOCCHIS A LA ROMAINE	500	2		60	225	12
LASAGNES	1300	2		80	225	13
GRATIN DE POLENTA	1500	2		100	225	10
SAUMON	1500	2		100	180	10
DENTE	1000	2		50	225	20
SARDINES FARCIES	1000	2		100	225	10
POULET	1000	2		80	225	20
FILET	700	3		70	225	6
PINTADE	1300	2		70	200	25
OIGNONS	1000	3		80	225	20
COURGETTES	1300	3		100	225	25
GRATIN DE CHOU-FLEUR	700	2		100	200	10



*Pour une plus grande uniformité de cuisson, on recommande de retourner les aliments à mi-cuisson.*

*De la condensation peut se former à l'intérieur du four durant la cuisson.*

*Pour en réduire la formation, on conseille d'utiliser la fonction combinée*

*et de sélectionner le thermostat du four sur 110-120°C.*

*En fin de cuisson, évitez de laisser des aliments encore chauds à l'intérieur du four: entrouvrez plutôt la porte pour laisser s'échapper la vapeur éventuelle qui risque de compromettre la cuisson.*



## 10.4 Décongélation et réchauffement au micro-ondes

<b>SELECTEUR DE FONCTIONS</b>	
<b>THERMOSTAT</b>	<b>0</b>
<b>PUISSANCE MICRO-ONDES</b>	<b>ENTRE 20 ET 100%</b>
<b>TEMPORISATEUR</b>	<b>ENTRE 30 S ET 60 MN</b>



2 Votre four vous permet de réchauffer les aliments et les boissons préparés précédemment, conservés, mis en boîte, précuits et de décongeler les aliments conservés au congélateur.

### 10.4.1 Tableau de réchauffement au micro-ondes

	POIDS (en grammes)	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	POURCENTAGE MICRO-ONDES	TEMPS EN MINUTES	INSTRUCTIONS
ROSBIF	450	2	60%	4 ÷ 5	Couvert
ROTI DE PORC	450	2	60%	4 ÷ 5	Couvert
COTE DE PORC	300	2	60%	4	Couvert
HAMBURGERS	450	2	100%	4	Couvert
SANDWICHES CHAUDS	450	2	100%	3	Couvert
SAUCISSES	400	2	70%	2 ÷ 3	Couvert
BLANCS DE POULET	400	2	70%	4	Couvert
POULET	450	2	70%	5	Couvert
POISSON	250	2	50%	4	Couvert
POMMES DE TERRE	450	2	100%	3	Couvert
CHOU-FLEUR	100	2	100%	1	Couvert
HARICOTS VERTS	450	2	100%	3	Couvert
LEGUMES EN BOITE	300	2	100%	3	Couvert
POMMES AU FOUR	N° 3	2	100%	3	Couvert
FRUITS CUITS	450	2	100%	3	Couvert
ALIMENTS EN BOITE	400	2	100%	4	Couvert
SAUCES ET JUS DE CUISSON	300	2	100%	4	Couvert





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 10.4.2 Tableau de décongélation au micro-ondes

	POIDS (en grammes)	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	POURCENTAGE MICRO-ONDES	TEMPS EN MINUTES	TEMPS DE REPOS
<b>VIANDE</b>					
HACHIS DE BŒUF	800	2	30 ÷ 40	12 ÷ 13	5
BIFTECKS	450	2	30 ÷ 40	10 ÷ 11	5
ROTI	500	2	30 ÷ 40	15 ÷ 16	10
SAUCISSES	400	2	30 ÷ 40	5 ÷ 6	5
POULET ENTIER	1200	2	30 ÷ 40	25	10
CANARD	1800	2	30 ÷ 40	36 ÷ 37	15
DINDE	6000	2	30 ÷ 40	90	30
<b>POISSON</b>					
FILETS DE SOLE	400	2	30 ÷ 40	6 ÷ 7	3
TRANCHES DE SAUMON	3 tranches	2	30 ÷ 40	6 ÷ 7	3
<b>POISSON ENTIER</b>					
TRUITES	340	2	30 ÷ 40	7 ÷ 8	3
<b>FRUITS</b>					
FRAISES	500	2	30 ÷ 40	7 ÷ 8	10
POMMES ET POIRES EMINCEES	450	2	30 ÷ 40	7 ÷ 8	10
<b>GATEAUX ET PAIN</b>					
2 PETITS PAINS	100	2	30 ÷ 40	2 ÷ 3	2
BAGUETTE	450	2	30 ÷ 40	7 ÷ 8	3
TARTE ø 18 cm	400	2	30 ÷ 40	3 ÷ 4	3



## 11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Nettoyez périodiquement le four pour maintenir ses caractéristiques de fonctionnement. Un nettoyage insuffisant pourrait compromettre les caractéristiques esthétiques et surtout sa fonctionnalité.



Avant toute intervention, débranchez le four.



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

### 11.1 Nettoyage de l'acier inox



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

### 11.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, 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 passez sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

### 11.3 Taches de nourriture ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants pour ne pas 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 (ex. la confiture). S'ils séchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 11.4 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlevez toutes les parties amovibles.

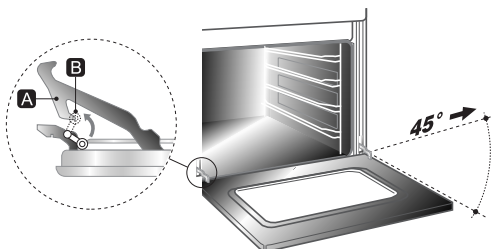


- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est possible de démonter la porte (voir paragraphe "11.5 Démontage de la porte")

### 11.5 Démontage de la porte

#### 11.5.1 Démontage avec charnières mobiles

Soulevez les leviers **B** pour arriver contre les charnières **A** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières. Soulevez la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et sortez-la. Pour le remontage, enfitez les charnières **A** dans les fentes prévues, puis laissez la porte posée vers le bas et sortez les pivots **B**.





## 12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

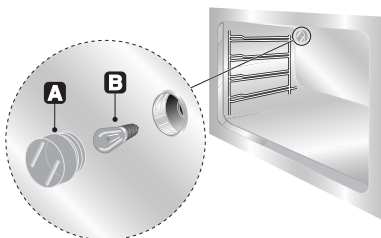
Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou d'un remplacement de pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc.



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

### 12.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

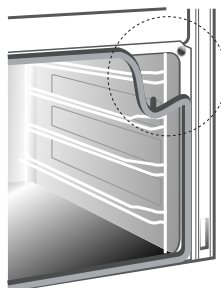


*Utilisez uniquement des ampoules spéciales four (T 300 °C).*

### 12.2 Démontage du joint

Pour permettre un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable.

Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four comme on le décrit précédemment. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles du joint, d'après la figure.



*Ne faites jamais fonctionner le four sans avoir préalablement remonté le joint.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 13. EN CAS DE PROBLEMES...

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas branché Le fusible est « grillé ». La température sélectionnée est trop basse.	Branchez le four. Adressez-vous au Service d'Assistance Agréé pour le remplacement du fusible. Augmentez la température souhaitée.
L'ampoule du four ne fonctionne plus.	L'ampoule est grillée. Le four n'est pas branché.	Changez l'ampoule en suivant les instructions du paragraphe "12.1 Remplacement de la lampe d'éclairage"
Le ventilateur de refroidissement continue à tourner pendant longtemps après l'arrêt du four.	La ventilation doit s'arrêter au bout d'une heure maximum et quoi qu'il en soit dès que la température à l'intérieur du four est inférieure à 120°C environ.	Si elle ne s'arrête pas au bout d'une heure, appelez le Service d'Assistance Technique.
Le four produit des étincelles à l'intérieur	Un objet métallique se trouve à proximité des parois du four.	Eloignez tout objet métallique des parois. N'utilisez jamais d'objets métalliques sur la grille.
L'aliment n'a pas chauffé en modalité micro-ondes	Les micro-ondes n'atteignent pas l'aliment. La vaisselle utilisée n'est pas indiquée. La porte est mal fermée.	Placez l'aliment au centre du four. Vérifiez que les ustensiles utilisés sont adéquats. Vérifiez que la porte est fermée.
L'ampoule du four reste allumée lorsque le four est éteint.	La porte est mal fermée.	Vérifiez que la porte est fermée.
De la fumée se dégage durant la cuisson	Températures de cuisson trop élevées. Vaisselle non indiquée pour la cuisson.	Réduisez la température de cuisson. N'utilisez que de la vaisselle adéquate.
Le four émet des bruits en fin de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.	Il s'agit d'un comportement normal qui peut durer une heure après l'arrêt du four.



## 14. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 14.1 Branchement électrique



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

N'enlevez jamais la plaque.



Le raccordement à la terre est obligatoire suivant 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.

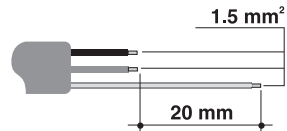


Si l'on utilise un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des réchauffements et des brûlures.



**Fonctionnement à 220-240V~** : utilisez un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05RN-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).

L'extrémité à brancher sur l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.



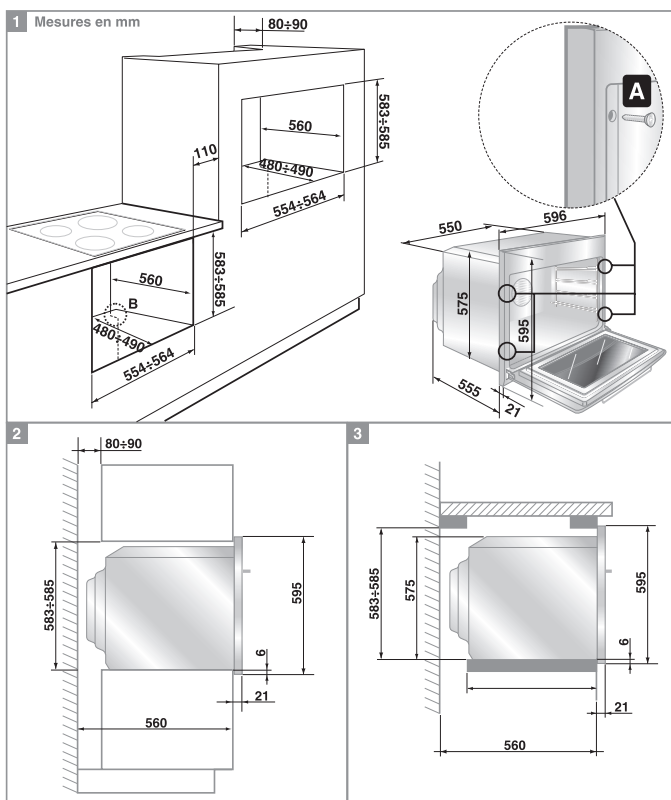
### 14.2 Positionnement du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respectez les dimensions indiquées dans les figures 1, 2, 3. Pour le positionnement sous les plans de travail, tenez-vous-en aux dimensions indiquées dans la figure 1-3. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des plans de cuisson combinés, il faut respecter une distance minimale par rapport à l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm d'après la figure 1. Pour les mises en place en colonne, conformez-vous aux dimensions indiquées dans la figure 1-2, en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Vissez les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour les installations sous 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.



# Instructions pour l'installateur

FR-BE



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

