

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	78
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	79
3. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	80
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	81
5. AVANT L'INSTALLATION.....	81
6. ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	82
7. UTILISATION DU FOUR .....	83
8. CUISSONS DANS LE FOUR .....	92
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	102
10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	107
11. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	111



**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'UTILISATION



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 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 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.



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 DAIM.

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



## 2. 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.



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.**



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

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

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

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

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

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



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 LE PLUS PROCHE.



#### INFORMATION POUR L'UTILISATEUR

AUX TERMES DES DIRECTIVES 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, RELATIVES A LA REDUCTION DE L'UTILISATION DE SUBSTANCES DANGEREUSES DANS LES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES, AINSI QU'A L'ELIMINATION DES DECHETS. LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARREE APPLIQUE SUR L'APPAREILLAGE INDIQUE QUE LE PRODUIT DOIT ETRE COLLECTE SEPARATEMENT DES AUTRES DECHETS, EN CAS DE MISE AU REBUT. L'UTILISATEUR DEVRA DONC CONFIER L'APPAREILLAGE DESTINE A LA MISE AU REBUT AUX CENTRES DE COLLECTE SELECTIVE DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES, OU LE REMETTRE AU REVENDEUR AU MOMENT DE L'ACHAT D'UN APPAREILLAGE EQUIVALENT, A RAISON D'UN CONTRE UN. LA COLLECTE SELECTIVE ADEQUATE POUR L'ENVOI SUCCESSIF DE L'APPAREILLAGE MIS AU REBUT VERS LE RECYCLAGE, LE TRAITEMENT ET L'ELIMINATION ECOLOGIQUEMENT COMPATIBLE, CONTRIBUE A EVITER LES EFFETS NEGATIFS POSSIBLES SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTE ET FAVORISE LE RECYCLAGE DES MATERIAUX QUI LE COMPOSENT. L'ELIMINATION ILLEGALE DU PRODUIT DE LA PART DE L'UTILISATEUR ENTRAINE L'APPLICATION DE SANCTIONS ADMINISTRATIVES.

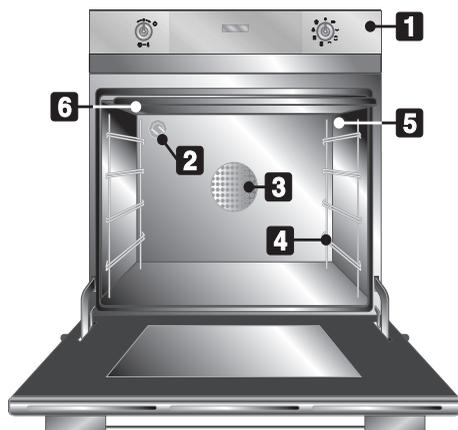


## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR

MULTIFONCTION



- 1** Panneau de commandes
- 2** Lampe d'éclairage interne
- 3** Turbine di four
- 4** Glissières pour grilles et plats
- 5** Sonde de température
- 6** Protection supérieure

PYROLYTIQUE



### 5. AVANT L'INSTALLATION



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 "9. 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. On conseille pour cela d'utiliser la fonction Turbo .



## 6. ACCESSOIRES DISPONIBLES

**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.



**Plaque à pâtisserie (Uniquement sur certains modèles)** : 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 100).



**Pince chromée (Uniquement sur certains modèles)** : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.



**Broche du tournebroche (Sur certains modèles uniquement)** : utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

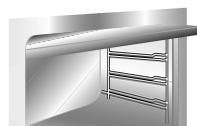


(à utiliser tel qu'on le décrit à la page 100).

**Plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)** : spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés. (à utiliser tel qu'on le décrit à la page 101).



**Protection supérieure (Sur certains modèles uniquement)** : si on l'extrait, il est plus facile d'effectuer le nettoyage 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.



Accessoires sur demande :

Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Description générale

#### 7.1.1 Plaques d'enfournement

Le four dispose de **4 plaques** pour le positionnement des plats et des grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont numérotées de bas en haut (voir figure).



#### 7.1.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d'une cuisson. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort du dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.

#### 7.1.3 Lampe d'éclairage interne

La lampe d'éclairage s'allume en ouvrant la porte ou en sélectionnant une fonction ou une recette quelconques, sauf **P**<sup>ECO</sup> et de **P** (si présents).

### 7.2 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée.



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.

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.



### 7.3 Description des commandes du panneau frontal

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

PIROLYTIQUE MULTIFONCTION



#### FONCTIONS ET SYMBOLES REPRESENTES :



**1**  
PT1

**Manette  
Thermostat  
Minuterie**

Permet de sélectionner l'heure, la température et la durée de la cuisson ainsi que de programmer le début et la fin des cuissons. Sur certains modèles, elle permet d'allumer ou d'éteindre la lampe du four.



**3**  
PT2

**Manette  
Allumage  
Fonctions**

Permet d'allumer le four et de sélectionner une fonction de cuisson ou de nettoyage (si présente).



**Afficheur  
heure  
actuelle**

Cet afficheur indique l'heure actuelle, la durée de cuisson ou la température.

**2 DSP cuissons programmées**

L'illumination des symboles suivants indique :



**Voyant bloqué-porte**  
(sur le modèle pyrolytique  
uniquement) :

Intervient uniquement lorsqu'on utilise le cycle de nettoyage pour indiquer que la porte a été bloquée.



**Horloge**  
(sur le modèle multifonction  
uniquement) :

Réglage effectué de l'heure.  
(affichage durant les réglages)



**Sonnerie** : Activation minuterie.



**Durée cuisson** : Sélection de cuisson à temps.



**Blocage des commandes** : Mode blocage des commandes activé.



**Départ retardé** : Sélection de cuisson à temps avec départ différé.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

**1**

## MANETTE THERMOSTAT - TEMPORISATEUR - LAMPE

Cette manette permet de sélectionner différents paramètres simplement en la tournant à droite ou à gauche

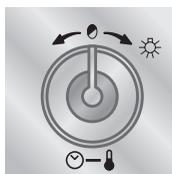
**FONCTION LAMPE** (modèles multifonction uniquement) :

Sur les modèles disposant de cette fonction, il suffira, pour allumer la lampe à l'intérieur du four en conditions d'attente, de tourner en la relâchant immédiatement, la manette PT1 en sens horaire. Pour éteindre la lampe, tourner en la relâchant immédiatement, la manette PT1 en sens inverse horaire.

Elle sera dorénavant appelée PT1, par souci de praticité.



Four à pyrolyse



Four multifonction

**3**

## MANETTE D'ALLUMAGE - FONCTIONS

Cette manette permet de sélectionner le type de cuisson souhaité dans la liste indiquée au chapitre "8. CUISSONS DANS LE FOUR" à la page 92 en la tournant simplement à droite ou à gauche.

Elle sera dorénavant appelée PT2, par souci de praticité.



Four à pyrolyse



Four multifonction



Four multifonction  
avec plaque à pizza



Four multifonction  
avec résistance  
circulaire



## 7.4 Conditions de fonctionnement

Ce produit est programmé pour avoir 2 conditions de fonctionnement :



**Position de stand-by** : 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 PT2 est tournée sur une fonction quelconque et que sur l'afficheur apparaît la température programmée ou l'indication "PYRO", si le four est à pyrolyse.

## 7.5 Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le four présentera sur l'afficheur (DSP) le symbole **00:00** clignotant. Pour commencer une cuisson, sélectionner l'heure courante.

Pour régler l'heure, maintenir la manette PT1 tournée à **droite** ou **gauche** pour **augmenter (+)** ou **diminuer (-)** la valeur.

## 7.6 Sélection d'une fonction

Pour sélectionner une fonction de cuisson, tourner PT2 : La température de cuisson présélectionnée s'affichera sur DSP.

### 7.6.1 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 qui permet au four d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.

Cette phase est signalée par le clignotement sur l'afficheur (DSP) du symbole . A la fin du préchauffage, le symbole  deviendra fixe et un signal sonore interviendra pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.



Sur les modèles multifonction, la fonction  permet de décongeler en choisissant la température de 30°C, ou de faire lever la pâte à 40°C.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.6.2 Changer la température présélectionnée

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

A tout moment durant la cuisson, on peut tourner PT1 pour augmenter ou diminuer de 5 degrés à la fois la température de cuisson. (*PT1 peut aussi rester tournée pour avoir une augmentation ou une diminution plus rapide*).

## 7.7 Cuissons programmées

### 7.7.1 Cuisson avec minuterie



En position stand-by (voir paragraphe "7.4 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 04:00). 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 s'est écoulé.

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.

En revanche, pour modifier la durée de cuisson en position stand-by, il suffit simplement de tourner PT1 à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer le temps sélectionné.



### 7.7.2 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 "7.6 Sélection d'une 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). Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole cessera de clignoter signalant le début de la cuisson semi-automatique. A la fin, l'indication STOP sera affichée sur DSP1 et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant une fois PT1. Pour sortir des sélections de cuisson semi-automatique, presser une deuxième fois PT1.



*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 modifier la valeur 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. Environ 5 secondes après la dernière intervention sur PT1 de la part de l'utilisateur, DSP indiquera le temps restant pour terminer la cuisson.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7.7.3 Cuisson automatique



*On entend par cuisson automatique la fonction qui permet de commencer une cuisson à une heure fixée 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 "7.6 Sélection d'une 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).

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'heure augmente et **l'heure à laquelle on souhaite terminer la cuisson** pourra être sélectionnée.

Quelques secondes après, les symboles  et  cesseront de clignoter et deviendront fixes ; à partir de ce moment-là le tour attendra l'heure de départ sélectionnée. A la fin, DSP affichera l'indication STOP, la cuisson sera interrompue et un signal sonore interviendra ; pour le désactiver, presser une fois PT1. Pour sortir des sélections de cuisson automatique, presser une deuxième fois PT1.



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

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

Avant le début de la cuisson ou durant la cuisson même, on peut en modifier la durée. Presser une fois PT1, le symbole  commence à clignoter. Tourner PT1 et sélectionner la valeur souhaitée. Quelques secondes après la dernière modification, le symbole  cessera de clignoter et la cuisson reprendra à partir des nouvelles sélections.

On peut modifier l'heure de fin de cuisson avant le début de la cuisson même. Presser 2 fois PT1, le symbole  commence à clignoter. Tourner PT1 et sélectionner la valeur souhaitée. Quelques secondes après la dernière modification, le symbole  cessera de clignoter et la cuisson automatique reprendra à partir des nouvelles sélections.

En revanche, pour modifier la température présélectionnée durant la cuisson, tourner PT1 à droite ou à gauche pour en augmenter ou en diminuer la valeur.



### 7.8 Menu secondaire

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

- 1 **(P1: OF / ON)** Activer ou désactiver la fonction blocage des commandes (); une fois la fonction sélectionnée sur **ON**, elle s'activera 2 minutes après la dernière intervention de l'utilisateur sur les commandes, en bloquant toutes les fonctions des manettes. L'activation du blocage des commandes est signalée par l'affichage sur DSP du symbole . Pour sortir temporairement du blocage des commandes et modifier un programme de cuisson ou sélectionner une fonction différente, tenir pressée PT1 jusqu'à ce que le symbole () disparaisse de DSP. 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.
- 2 **(P2: OF / ON)** Activer ou désactiver la fonction Show Room ; cette fonction désactive tous les éléments chauffants en ne faisant fonctionner que le panneau de commandes (pour utiliser normalement le four, il faut sélectionner **P2:OFF**).
- 3 **(P3: HI / LO)** Activer ou désactiver la fonction qui permet de réduire l'absorption électrique à 2300 W.



*Quand on active la sécurité enfants (**P1:ON**), en cas de manoeuvre sur une manette, l'indication "bLOC" s'affiche sur DSP 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

## 7.8.1 Modification des paramètres dans le menu secondaire

On accède au menu secondaire en tenant PT1 pressée pendant 3 secondes.

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

### PROCEDURE DE MODIFICATION DU MENU

### SYMBOLES



← On / OF



Tourner PT1 à **droite** ou à **gauche** pour **activer (ON)** ou **désactiver (OF)** la fonction de **blocage des commandes**. Presser PT1 pour passer à la sélection successive.



← On / OF



Tourner PT1 à **droite** ou à **gauche** pour **activer (ON)** ou **désactiver (OF)** la fonction **show room**. Presser PT1 pour passer à la sélection successive.



← HI / LO



Tourner PT1 à **droite** ou à **gauche** pour sélectionner le **niveau d'absorption électrique du produit (HI/LO)**. En pressant PT1, on revient au fonctionnement normal.





## 8. CUISSONS DANS LE FOUR

ECO

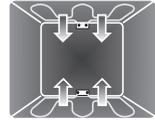
**ECO :**

La combinaison entre le gril et la résistance inférieure plus la turbine est particulièrement indiquée pour cuire de petites quantités d'aliments, à faibles consommations d'énergie.



**STATIQUE :**

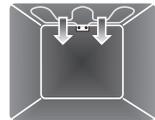
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



**GRIL :**

(Mod. multifonction uniquement)

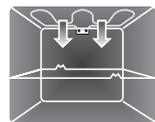
la chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



**GRIL TOURNEBROCHE :**

(Mod. pyrolytique uniquement)

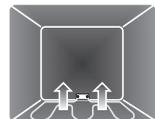
Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant un dorage parfait des aliments.



**SOLE :**

(Mod. multifonction uniquement)

la chaleur en provenance du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



## STATIQUE VENTILE :

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



## GRIL VENTILE :

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le grill, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



## SOLE VENTILEE :

La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.

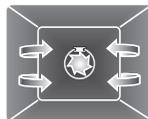


Sur les modèles à pyrolyse, cette fonction peut être utilisée pour la **décongélation** et la **levée** des aliments. Pour la décongélation, sélectionner la température à 30°C et pour le levage à 40°C.



## CUISSON CIRCULAIRE :

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément de la viande, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs et les saveurs.



## Instructions pour l'utilisateur



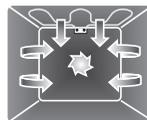
### TURBO :

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



### DECONGELATION :

La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four.



Sur les modèles multifonction, cette fonction comprend la **levée** des pâtes. Le choix de la décongélation ou du levage est effectué suivant la température sélectionnée. Pour la décongélation, sélectionner la température à 30°C et pour le levage à 40°C.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 8.1 CONSEILS ET SUGGESTIONS POUR LA CUISSON



### CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES ACCESSOIRES :



- Utiliser uniquement les plats SMEG d'origine.
- La poignée du plat doit être tournée vers la porte du four lorsqu'elle est à l'intérieur.
- Introduire les plats jusqu'au fond du four.



- Utiliser uniquement les grilles SMEG d'origine.
- Le façonnage de la grille doit être tourné vers le bas lorsqu'elle est à l'intérieur du four.
- Introduire les grilles jusqu'au fond du four.



- Utiliser uniquement les grilles d'origine.
- Introduire les grilles jusqu'au fond du four.



- Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.

### CONSEILS GENERAUX :



- **On conseille d'enfourner les aliments dans le four après l'avoir préchauffé.** Ensuite, enfourner les aliments uniquement après que le symbole  sur l'afficheur cesse de clignoter sur l'afficheur et lorsque le bip sonore est intervenu pour confirmer que la température sélectionnée a été atteinte.



- En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme.
- En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).



- Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, des suintements peuvent se vérifier sous la porte. Il s'agit d'un phénomène physique naturel qui se manifeste surtout en cas d'enfournement sans préchauffage. Pour éviter ce phénomène, ouvrir la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.



## CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON DES VIANDES :



- 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.
- Pour faire des économies d'énergie pendant la cuisson de rôtis, on conseille d'introduire les aliments dans le four froid.
- On conseille d'utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d'appuyer avec une cuiller sur le rôti : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

## CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON DES GATEAUX ET DES BISCUITS :



- Utiliser de préférence des moules à gâteaux foncés en métal, ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Les tableaux indiquent les champs de température ; faire d'abord un essai à la valeur la plus basse (la température inférieure permet un dorage plus uniforme).
- Vérifier si le gâteau est cuit à l'intérieur : Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, piquer un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduire la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

## CONSEILS PRATIQUES POUR LA DECONGELATION ET LE LEVAGE :



- On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.
- Décongeler le produit hors de son emballage.
- Disposer les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

- Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour aliments ainsi qu'un plat au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrir les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.
- Durant le levage, on conseille de couvrir la pâte d'un chiffon humide.



## 8.2 Tableau des cuissons :



Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont fournis à titre indicatif ; chacun agira en fonction de ses habitudes alimentaires propres. Toujours préchauffer le four et enfourner lorsque le symbole  est allumé de façon stable.

	FONCTION	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
<b>PATES</b>					
LASAGNES	 Statique	1	220 - 230	50 - 60	
PATES AU FOUR	 Statique	1	220 - 230	40	
<b>VIANDE</b>					
ROTI DE VEAU	 Statique ventilé	2	180 - 190	70 - 80	
CARRE DE PORC	 Statique ventilé	2	180 - 190	70 - 80	
PALETTE DE PORC	 Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
LAPIN ROTI	 Circulaire	2	180 - 190	70 - 80	
ROTI DE DINDE	 Statique ventilé	2	180 - 190	110 - 120	
COPPA ROTIE	 Turbo	2	180 - 190	190 - 210	
POULET ROTI	 Turbo	2	180 - 190	60 - 70	
<b>VIANDES GRILLER</b>	<b>A</b>			<b>1<sup>ER</sup> COTE</b>	<b>2<sup>E</sup> COTE</b>
COTE DE PORC	 Gril ventilé	4	300	7 - 9	5 - 7



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

FILET DE PORC		Gril	3	300	9 - 11	5 - 9
FILET DE BŒUF		Gril	3	300	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE		Gril ventilé	4	300	2 - 3	2 - 3
SAUCISSES		Gril ventilé	3	300	7 - 9	5 - 6
BOULETTES DE VIANDE		Gril	3	300	7 - 9	5 - 6
<b>VIANDES A LA BROCHE</b>						
POULET		Gril tournebroche	A la broche	250 - 280	60 - 70	
<b>POISSON</b>						
TRUITE SAUMONNEE		Sole – circ. vent.	2	150 - 160	35 - 40	
PIZZA		Statique ventilé	1	250 - 280	6 - 10	
PAIN		Circulaire	2	190 - 200	25 - 30	
GALETTE		Turbo	2	180 - 190	15 - 20	
<b>GATEAUX</b>						
SAVARIN		Statique ventilé	2	160	55 - 60	
TARTE A LA CONFITURE		Statique ventilé	2	160	30 - 35	
PATE BRISEE		Sole + circ. vent.	2	160 - 170	20 - 25	



TORTELLINIS FARCIS		Turbo	2	160	20 - 25
GATEAU "PARADISO"		Statique ventilé	2	160	55 - 60
CHOUX		Turbo	2	150 - 160	40 - 50
GATEAU DE SAVOIE		Circulaire	2	150 - 160	45 - 50
GATEAU DE RIZ		Turbo	2	160	40 - 50
BRIOCHE		Circulaire	2	160	25 - 30

### 8.3 Utilisation des autres fonctions



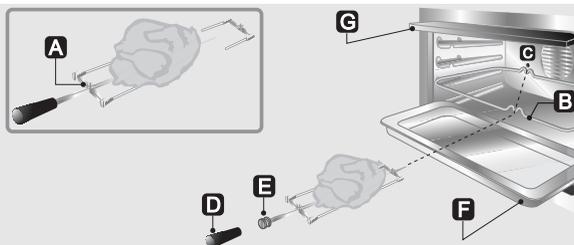
Les tableaux suivants indiquent les modes d'utilisation pour la décongélation, le levage et la cuisson au tournebroche.

FOINCTION	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
	Décongélation	1	30
	Levage	1	40
			Suivant la quantité.

### CUISONS AU TOURNEBROCHE (SUR LES MODÈLES PYROLYTIQUES UNIQUEMENT)



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 lèche-frite **F** sur la première glissière à partir du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.



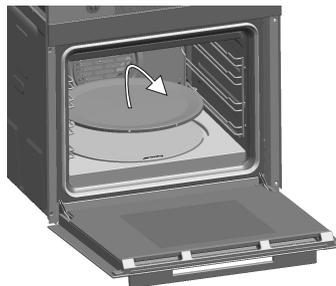


## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 8.4 Utilisation de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

Cet appareil est muni d'une plaque spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza. Pour cuire la pizza, utiliser la recette spécifique indiquée par le symbole  .



- Lorsque le four est froid enlever du fond le couvercle circulaire (voir figure) et introduire la plaque à pizza.
- Sélectionner la recette pizza.
- Attendre la fin du préchauffage (  allumé de façon stable ou signal sonore).
- Poser la pizza sur la plaque prévue à cet effet. Pour une cuisson optimale, il ne faut généralement pas dépasser 3-4 minutes (les temps peuvent varier selon les goûts du consommateur).

#### 8.4.1 Avertissements sur l'utilisation de la plaque à pizza

- N'utiliser la plaque à pizza que pour les usages décrits dans ce manuel (ne pas l'utiliser par exemple sur les tables de cuisson à gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire).
- La plaque à pizza peut uniquement être utilisée durant l'utilisation de la recette pizza, on conseille de l'enlever pour les autres cuissons.
- Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.





## 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débranchez le four.



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

### 9.1 Nettoyage de l'acier inox

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

### 9.2 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.

### 9.3 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.





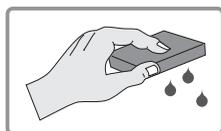
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 9.4 Nettoyage de l'intérieur du four

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

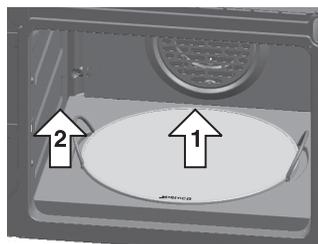
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe "10.2 Démontage de la porte").



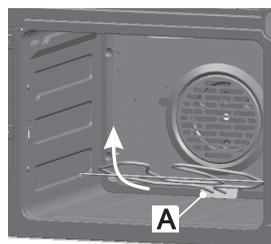
Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus déposés à l'intérieur de ce four.

Pour certains modèles uniquement effectuer les opérations suivantes avant de nettoyer la sole du four :

- Retirer d'abord la plaque à pizza puis le couvercle et enfin la base sur laquelle elle est fixée (Fig. 1). Cette dernière doit être soulevée de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.
- Lever maintenant vers le haut l'extrémité de la résistance près de la porte du four et nettoyer la sole. A la fin des opérations, bien sécher les parties humides.



1)



2)

## Instructions pour l'utilisateur



Laver la plaque à pizza séparément comme suit (certains modèles uniquement) :



- Avant de la nettoyer, enlever les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou, en alternative, la nettoyer à l'eau chaude.
- Utiliser des éponges à maille métallique ou du scotch-brite non abrasifs, trempés dans du citron ou du vinaigre.
- Ne pas utiliser de détergents.
- Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Ne faire tremper la pierre.
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après le nettoyage.
- A l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.
- Pour replacer la base d'appui de la plaque à pizza, la pousser contre le panneau sur le fond du four et la faire descendre pour qu'elle s'encastre dans la plaquette de la résistance pizza (pièce **A** Fig. 2).

### 9.5 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



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

Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs 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

## 9.6 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement)

P

La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.



Durant le premier cycle de nettoyage automatique, des odeurs désagréables peuvent se dégager ; elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaît après le premier cycle de nettoyage.



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.**

### 9.6.1 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 nocturne).

Avant le nettoyage, vérifier ce qui suit :

- **on ne peut laisser à l'intérieur du four que le plat à pâtisserie, le plat four, la plaque à pizza ou le couvercle (si présent) et la protection supérieure** car ils résistent aux températures élevées du procédé de pyrolyse ; sortir tous les autres accessoires.
- 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
	Peco 90 MIN.	135 MIN.	180 MIN.



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



### 9.6.2 Sélection du cycle de nettoyage



Avec PT2, sélectionnez une des deux fonctions de pyrolyse: **P<sup>ECO</sup>** et **P**.

Pour démarrer le cycle de nettoyage (Pyrolyse) appuyer deux fois sur PT1, le symbole  commencera à clignoter, tourner la manette PT1 à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la durée du cycle d'un minimum de 1h 30m à un maximum de 3h 00m. (A l'exception de la fonction **P<sup>ECO</sup>** où la durée du cycle est fixe sur la valeur de 1h 30). Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  restera allumé.

Sur DSP1 s'affiche l'indication "PYRO" pour indiquer que le four est en train d'effectuer le nettoyage. 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** sélectionner avant tout la durée de la pyrolyse. Ensuite, presser une fois PT1 : le symbole  commencera à clignoter et DSP

affichera l'heure actuelle.

En tournant PT1 vers la droite, l'heure augmente et **l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse** pourra être sélectionnée.

Quelques secondes après la dernière intervention, 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.*



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

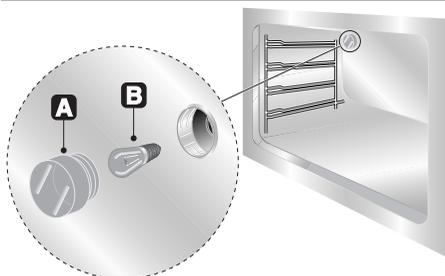
## 10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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.

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



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

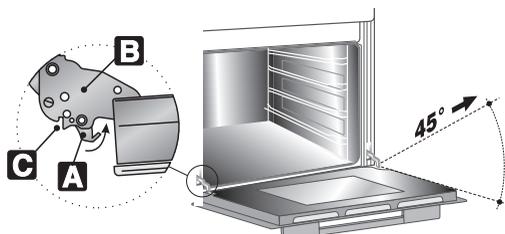


Utilisez uniquement des ampoules spéciales four (T 500°C) (sur les modèles pyrolytiques uniquement).

Utilisez uniquement des ampoules spéciales four (T 300°C) (sur les modèles multifonction uniquement).

### 10.2 Démontage de la porte

#### 10.2.1 Avec des leviers mobiles

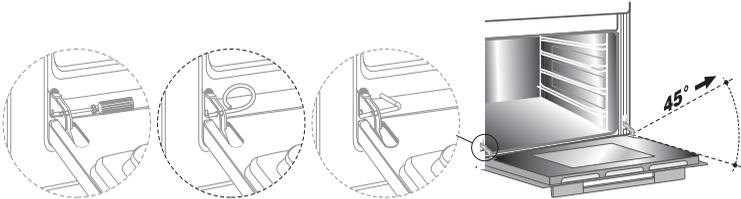


Avec la porte complètement ouverte, soulevez les leviers **A** des **deux** charnières **B** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité des leviers.

Soulevez la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Si les charnières ne se sont pas bloquées, répéter l'opération en soulevant les leviers A et en maintenant la porte légèrement soulevée. Pour le remontage, enfilez les charnières B dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes C et baisser les leviers A.



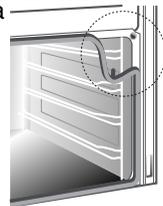
### 10.2.2 Démontage avec pivots



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

### 10.3 Démontage du joint

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



### 10.4 Démontage des vitres

On conseille de nettoyer constamment les vitres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir "10.2 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.



Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "10.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloque accidentellement.



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.



Attention : ne pas utiliser le produit sans les vitres, la surface externe de la porte sera surchauffée.

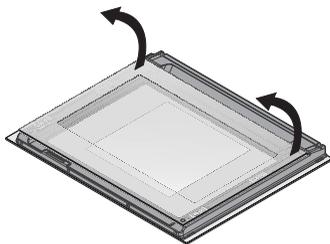


# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

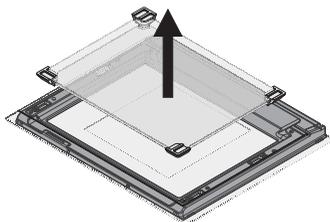
## 1 Démontage de la vitre interne :

- Démontez la vitre interne en la tirant vers soi, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 axes fixés à la vitre sur la porte du four.



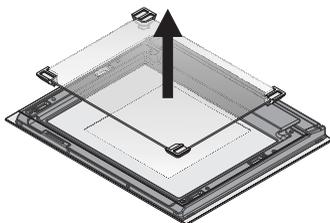
## 2 Démontage des vitres intermédiaires : (modèles à pyrolyse)

- Tous les modèles à pyrolyse sont équipés de deux vitres intermédiaires fixées entre elles. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



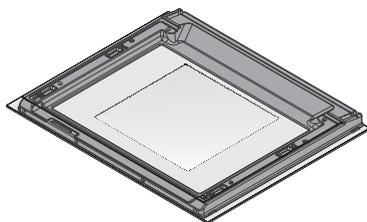
## 3 Démontage des vitres intermédiaires : (modèles multifonction)

- Les modèles multifonction sont équipés d'une seule vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



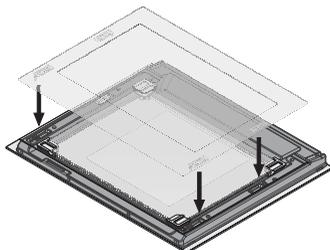
## 4 Nettoyage :

- On peut maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



## 5 Remise en place des vitres :

- Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrez dans leurs logements les 4 axes fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.





### 10.5 Que faire si...

**L'afficheur du four est complètement éteint**

- Contrôler l'alimentation électrique.
- Contrôler si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'installation du four est sur "On".

**Le four ne chauffe pas.**

- Contrôler si la fonction "show room" a été sélectionnée, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "7.8 Menu secondaire" à la page 90.

**Les commandes ne répondent pas.**

- Contrôler si la fonction "blocage enfants" a été sélectionnée, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "7.8 Menu secondaire" à la page 90.

**Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau.**

- Contrôler si le mode "2300 Watt" a été sélectionné, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "Menu secondaire" à la page 90.

**Après le cycle de nettoyage automatique "pyrolyse" (sur certains modèles uniquement), il est impossible de sélectionner une fonction.**

- Vérifier si le bloque-porte est désactivé ; dans le cas contraire, le four est muni d'une protection qui empêche la sélection d'une fonction lorsque le bloque-porte est actif. Cela est nécessaire en raison des températures élevées persistant à l'intérieur du four et empêchant tout type de cuisson.

**L'afficheur indique ERR 4**

(sur les modèles pyrolytiques uniquement)

- Le bloque-porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant l'activation du dispositif de sécurité. Eteindre et rallumer le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.

**En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête.**

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. A la fermeture de la porte, la turbine reprendra son fonctionnement normal.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contacter le service d'assistance le plus proche.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 11. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 11.1 Branchement électrique



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

N'enlevez jamais la plaque.



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



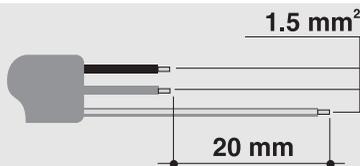
Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



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



**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>).

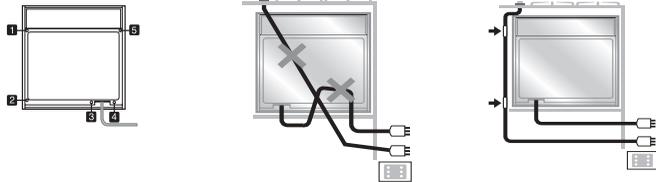


L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher à l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



**ATTENTION : LES VALEURS INDIQUEES SE REFERENT A LA SELECTION DU CONDUCTEUR INTERNE.**

En cas de remplacement du câble d'alimentation, démontez 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). Assurez-vous que les câbles suivent le parcours optimal et utilisez des colliers à fixer sur le côté du meuble, afin d'éviter tout contact avec le four.



## 11.2 Positionnement du four

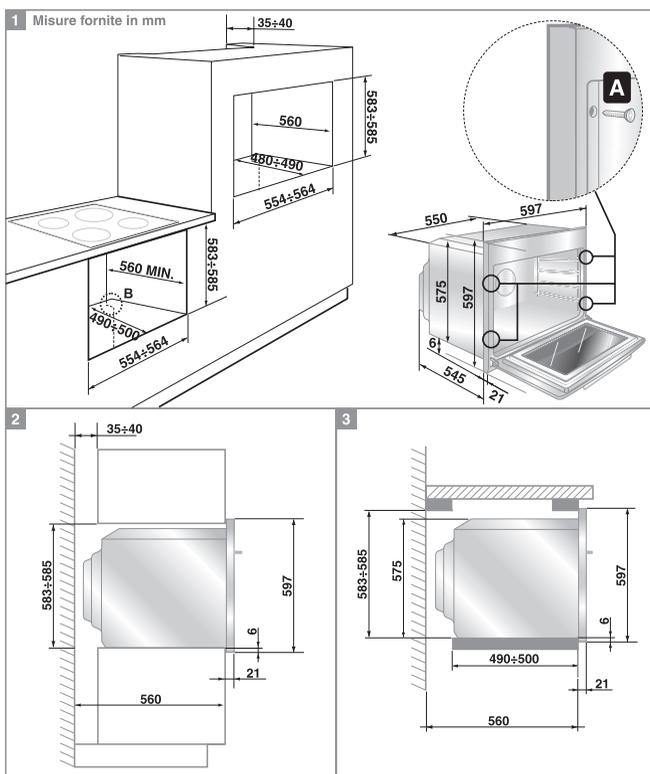
L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respectez les dimensions indiquées dans les figures 1, 2, 3. Pour le positionnement sous les plans de travail, respectez les dimensions indiquées dans la figure 1-3. Pour la mise en place sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, respectez une distance minimum de la paroi latérale éventuelle de 110 mm minimum d'après la figure 1.

Pour la mise en place en colonne, respectez 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 2 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour les installations sous une table "top", assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture comme celle qui est illustrée dans la figure 1 (réf. **B**). Pour le positionnement et la fixation de la table de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.



# Instructions pour l'utilisateur

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.



On conseille d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.



**ATTENTION** : Après l'extraction du four du fond de l'emballage, éviter de poser le produit au sol pour éviter toute déformation de la lèchefrite. Si nécessaire, repositionner le four au fond de l'emballage durant la manutention.