

1.	AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI.....	88
2.	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	89
3.	AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	90
4.	FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	91
5.	AVANT L'INSTALLATION.....	91
6.	ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	92
7.	UTILISATION DU FOUR .....	93
8.	CUISSONS DANS LE FOUR.....	104
9.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	114
10.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	119
11.	INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	126
12.		



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



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

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI



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

AVANT D'UTILISER 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 DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONSTRUIT POUR EXERCER 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).

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



NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION 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.

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.

EVITER DE FAIRE SECHER A L'INTERIEUR DU FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (PAR EX. DE LA CONFITURE). EN SECHANT TROP LONGTEMPS, ILS RISQUENT 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 FICHE EN TIRANT 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. 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 INTERDIT DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU NSTRUITES 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, 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.



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.

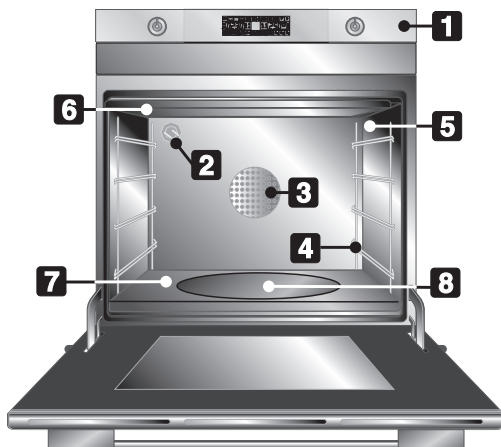


## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

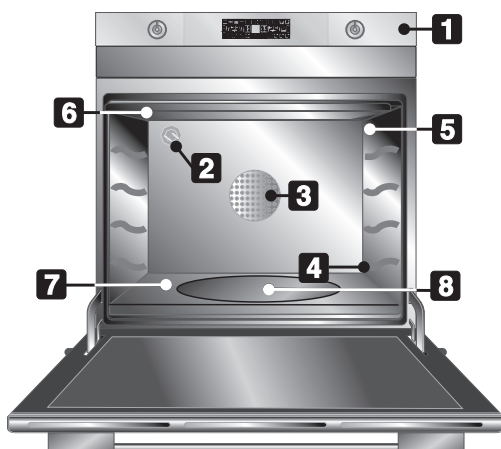
### 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR

MULTIFUNCTION



- 1** Panneau de commandes
- 2** Lampe d'éclairage interne
- 3** Turbine du four
- 4** Glissières pour grilles et plats
- 5** Sonde de température
- 6** Protection supérieure
- 7** Sole inférieure (sur certains modèles) uniquement)
- 8** Logement plaque à pizza ou couvercle (sur certains modèles) uniquement)

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, 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. On conseille pour cela d'utiliser la fonction Turbo .



## 6. ACCESSOIRES DISPONIBLES

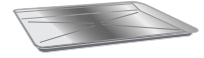
**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



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



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



**Plat à pâtisserie (sur certains modèles uniquement)** : 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 112).



**Pince en tube rond chromé (sur certains modèles uniquement)** : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.

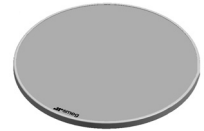


**Broche du tournebroche (Sur certains modèles uniquement)** : utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

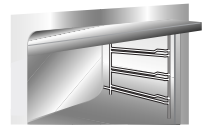


(à utiliser tel qu'on le décrit à la page 112).

**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 113).



**Protection supérieure** : 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

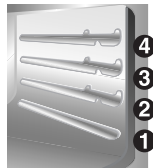
## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Description générale

#### 7.1.1 Niveaux d'enfournement

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

(Durant l'utilisation des recettes, le niveau conseillé pour la recette sélectionnée sera affiché).



#### 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 turbine crée un flux d'air normal qui sort sous la porte et qui 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 **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 n'interfère pas avec 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 temps : 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 qu'elle 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 dispositifs du four sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les symboles utilisés.



#### FONCTIONS ET SYMBOLES REPRESENTES :



**1**  
PT1

**Manette Thermostat** permet de sélectionner la température et la durée de la cuisson ainsi que de programmer la minuterie



**3**  
PT2

**Manette Allumage Fonctions** permet d'accéder aux trois conditions de fonctionnement du four et de sélectionner une fonction ou un programme de cuisson (voir paragraphe "7.4 Conditions de fonctionnement").



**2 DSP1** cuissons programmées

**Afficheur heure actuelle**

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

L'illumination des symboles suivants indique:



*Horloge* : réglage effectué de l'heure.



*Sonnerie* : activation minuterie.



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



*Durée cuisson* : sélection de cuisson à temps.



*Niveau conseillé* : numéro du niveau conseillé suivant la recette de cuisson sélectionnée.



Fonctions sélectionnables (mod. pyrolytiques)

ECO P P Fonctions de nettoyage automatique





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Fonctions  
sélectionnables  
(mod. Multifonction)



(mod.  
pyrolytique)

**Afficheur température** Cet afficheur indique la température présélectionnée pour la fonction souhaitée ou la température sélectionnée par l'utilisateur.



(mod.  
multifonction)

L'illumination des symboles suivants indique:



*Niveau conseillé :*

numéro du niveau conseillé suivant la recette de cuisson sélectionnée.



*Température interne du four :*

Le four est en phase de préchauffage.



*Blocage enfants :*

mode Blocage enfants activé (voir "Menu secondaire" à la page 103).



*Voyant Show Room  
(sur le modèle multifonction  
uniquement) :*

mode Show Room activé (voir "Menu secondaire" à la page 103).



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

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



*Mémorisation des  
recettes :*

Clignotant, il indique la phase de modification de la recette sélectionnée.



Recettes  
sélectionnables

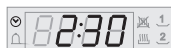


## 7.4 Conditions de fonctionnement

Ce produit est programmé pour 3 conditions de fonctionnement, modifiables en pressant PT2.




**Position de STAND-BY :** DSP1 allumé qui indique l'heure actuelle (obtenue dès la confirmation de l'horaire).




**Position ON :** à partir de la position de stand-by, presser une fois PT2. Tous les afficheurs et les manettes s'allument.



**Position OFF :** à partir de la position ON, presser PT2 jusqu'à son extinction. Seul le symbole  reste allumé sur DSP1.


## 7.5 Première utilisation



A la première utilisation, ou après une coupure de courant, l'afficheur de gauche du four DSP1 affiche le symbole  clignotant. Pour commencer une cuisson quelconque, sélectionner l'heure actuelle.


### 7.5.1 Réglage de l'heure actuelle

Réglage de l'heure actuelle :

- tourner PT1 vers la droite et la gauche, pour augmenter ou diminuer l'heure. (Si l'on maintient la manette tournée, le défilement de l'heure sera rapide).
- Au relâchement de PT1, au bout de quelques secondes l'afficheur devient fixe et seuls les deux points séparant les heures des minutes clignoteront pour indiquer son fonctionnement correct. (En outre, le symbole  sera affiché).



Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure actuelle, par exemple à cause de l'heure légale. En partant de la position de stand-by (voir paragraphe "7.4 Conditions de fonctionnement"):

- en pressant pendant quelques secondes PT1 jusqu'à ce que le symbole  clignote.
- répéter les opérations décrites au paragraphe "7.5.1 Réglage de l'heure actuelle".

## 7.6 Sélection d'une fonction






Il est possible de sélectionner une fonction de cuisson uniquement en mode ON, en tournant simplement PT2 vers la droite ou vers la gauche. La fonction sélectionnée changera de couleur sur l'afficheur et deviendra rouge. Après la sélection sur DSP2, la température de cuisson présélectionnée s'affichera.




# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.6.1 Cuisson avec température présélectionnée

Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, le four commencera la cuisson à la température présélectionnée et le symbole  s'allumera. 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 DSP2 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 pyrolytiques, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies sous le même symbole . Le choix de la température déterminera soit la décongélation (30°C) soit le levage (40°C). Sur les modèles multifonction, il est impossible de modifier la température pour les fonctions de décongélation et de levage.




## 7.6.2 Changer la température présélectionnée

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

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

## 7.6.3 Utilisation de la minuterie



Presser une fois PT1 (en mode STAND-BY ou ON). Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres  fixes et le symbole  clignotant. Tourner PT1 pour sélectionner les minutes de cuisson (de 00:01 à 04:00). Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cessera de clignoter signalant le début du compte à rebours. Sélectionner maintenant 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 possible de sélectionner un autre temps en tournant PT1.





Si la minuterie a été sélectionnée dans le mode STAND-BY, le compte à rebours sera annulé à l'activation du four en mode ON (sélection d'une cuisson).



Attention : la minuterie n'interrompt pas la cuisson. Elle avise l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées. Pour éteindre le four, maintenir PT2 pressé.

### Modification des données introduites

Lorsque le compte à rebours a commencé, presser une fois PT1. Le symbole  commence à clignoter et en tournant PT1 il est possible de modifier 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.





## 7.7 Cuissons programmées

### 7.7.1 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 (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 de la cuisson, STOP sera affiché sur DSP1 et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant PT1.




Si l'on veut prolonger la cuisson au-delà du temps fixé, presser une seconde fois PT1 ; le four reprendra son fonctionnement normal avec les programmations de cuisson sélectionnées précédemment. Presser PT2 pour éteindre complètement le four.

#### Modification des données introduites

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

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

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



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.7.2 Cuisson automatique



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

Sélectionner une fonction de cuisson, régler la température de cuisson souhaitée ou laisser la température présélectionnée (voir paragraphe "7.6 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).



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

La durée étant sélectionnée, presser une fois PT1.

Sur l'afficheur apparaîtra le symbole ainsi que l'heure de fin de cuisson.

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

Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, les symboles et cesseront de clignoter ; le four attend maintenant l'heure de départ sélectionnée. A la fin de la cuisson, STOP sera affiché sur DSP1 et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant une fois PT1.



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

Presser PT2 pour éteindre complètement le four.

### Modification des données introduites

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

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

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

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




La cuisson étant programmée, avant son démarrage, le symbole de la fonction ou de la recette choisie ainsi que les symboles , , resteront allumés.



## 7.8 Sélection d'une recette





Le four comprend 9 recettes présélectionnées et 3 mémoires, une recette est un ensemble de présélections de fonction, températures et temps de cuisson.

Il est possible de sélectionner une fonction de cuisson uniquement sur ON, en tournant PT2 vers la droite ou vers la gauche. La recette sélectionnée changera de couleur sur l'afficheur et deviendra rouge. La cuisson commencera avec les paramètres présélectionnés (symboles  allumés). Lorsque la température présélectionnée est atteinte, une séquence de signaux sonores sera émise, indiquant qu'il est possible d'enfourner. Le temps de cuisson indiqué dans le tableau "7.9 Tableau des recettes prédéfinies:"commence à s'écouler.

### 7.8.1 Modification des données introduites (durant la cuisson)

Durant la cuisson, il est possible de **modifier la température** présélectionnée en tournant PT1 à droite ou à gauche. Pour **modifier la durée** presser PT1 et tourner pour augmenter ou diminuer la valeur.



Les opérations de modification des données sélectionnées doivent être effectuées lorsque les deux symboles ,  sont allumés de façon stable.

### 7.8.2 Cuisson automatique avec une recette

Pour sélectionner une cuisson automatique, sélectionner la recette et suivre les indications décrites au paragraphe "Cuisson automatique" à la page 99.



On conseille d'utiliser cette fonction pour les cuissons exigeant un four préchauffé comme celle des pizzas ou des gâteaux.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7.8.3 Modification permanente d'une recette

Le four dispose de 9 recettes présélectionnées (voir "Tableau des recettes prédéfinies:" à la page 102), et de 3 recettes à sélectionner suivant les préférences de cuisson dénommées **R<sub>1</sub>** **R<sub>2</sub>** **R<sub>3</sub>**. On peut également modifier les recettes restantes déjà présélectionnées.

Modification ou sélection permanente d'une recette :

- 1 Sur ON, sélectionner la recette à modifier par l'intermédiaire de PT2.  
Dans un délai de 5 secondes à compter de la sélection, presser PT1 pendant au moins 2 secondes. Le symbole **(M)** clignote, indiquant la phase de modification de la recette.
- 2 Maintenant, en tournant PT1, on peut modifier la fonction de cuisson à associer à la recette en cours de modification. Presser PT1 pour confirmer.
- 3 Sélection de la température. La température choisie sera affichée en clignotant sur DP2 ; on peut la modifier en agissant sur PT1. Presser PT1 pour confirmer.
- 4 Modification de la durée de cuisson : La durée de cuisson présélectionnée s'affichera sur DSP2 en clignotant. La modification est possible en tournant PT1. Presser PT1 pour confirmer.
- 5 Modification du niveau conseillé : Le niveau conseillé clignotera ; on peut modifier la valeur, en tournant PT1. Presser PT1 pour sortir de la programmation, le symbole **(M)** cessera de clignoter.

R<sub>3</sub>

R<sub>2</sub>

R<sub>1</sub>





### 7.9 Tableau des recettes prédéfinies:

	Classe	Type	Qté	Temp. (°C)	Durée cuisson (min)	Fonct.	Niveau
	Bœuf	Rosbif	0,7 Kg	200	30		<u>2</u>
			1 Kg	200	40		
			1,5 Kg	200	65		
	Porc	Rôti	0,5 kg	180	50		<u>2</u>
			1 kg	190	75		
			1,5 kg	180	110		
	Poulet	Poulet rôti	0,5 kg	190	40		<u>2</u>
			1 kg	190	60		
			2 kg	180	90		
	Agneau	Gigot rôti	1,0 kg	190	65		<u>1</u>
			1,5 kg	190	90		
	Poisson	Loup de mer en papillottes	0,7 kg	200	35		<u>2</u>
			1,0 kg	200	45		
	Légumes	Poivrons farcis	1 kg	170	45		<u>2</u>
			1,5 kg	160	50		
			2 kg	160	60		
	Pizza	Pizza farcie	1 pizza	280	8*		<u>1</u>
	Tarte	Tarte aux pommes	8 personnes	170	60		<u>3</u>
	Biscuits	Biscuits au citron	1 plaque	180	17		<u>2</u>

\*Sur les modèles munis d'une plaque à pizza (modèles pizza) le temps indiqué est réduit de moitié (4 minutes).



Les temps de cuisson décrits dans le tableau se rapportent à l'aliment indiqué dans la recette, ils sont indicatifs et peuvent changer suivant le poids.



Le tableau indique les données sélectionnées à l'usine. Si l'on souhaite remettre une recette à l'état initial suivant les sélections d'origine après une modification éventuelle, il suffit d'introduire les données indiquées dans le tableau.



Si l'on a activé le mode économie à 2300W (voir menu secondaire) les temps de cuisson peuvent différer des valeurs indiquées.






## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7.10 Menu secondaire


Ce produit a aussi un “menu secondaire” escamotable qui permet à l'utilisateur :

- 1 D'activer ou de désactiver la sécurité enfants .
- 2 D'activer ou de désactiver la fonction Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le bandeau de commandes).
- 3 De sélectionner ou de désélectionner la fonction qui permet d'absorber au maximum 2300 W.

Sur OFF (voir “7.4 Conditions de fonctionnement”) presser **PT1** pendant au moins 5 secondes pour afficher le menu secondaire. En tournant **PT1** à droite ou à gauche, on peut modifier l'état de la sélection (**On / Off**).

Presser **PT1** pour passer à la sélection de la fonction successive.




**Mode sécurité enfants** : en activant cette modalité, les commandes se bloqueront automatiquement au bout de deux minutes de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur et le symbole  s'allumera. Pour désactiver temporairement le blocage durant une cuisson, presser PT1 pendant au moins 5 secondes. Deux minutes après la dernière sélection, le blocage redeviendra actif.



Si l'on agit sur une manette, le mot “bloc” est affiché pendant 2 secondes.



**Mode Show Room** : (pour les exposants uniquement) en activant cette modalité, le four désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau des commandes actif (sur certains modèles s'affichent également les symboles  ). Pour utiliser le four normalement, sélectionner cette modalité sur OFF.

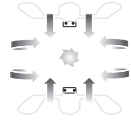



**Mode puissance 2300W** : en activant ce mode, le four absorbera au maximum 2300W durant les cuissons.

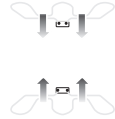



## 8. CUISSONS DANS LE FOUR

**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 ou thermoradiante, 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 :**  
 la chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme. 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



## SOLE + CUISSON CIRCULAIRE VENTILEE :

(Mod. multifonction uniquement)

La cuisson ventilée est combinée à la chaleur en provenance du bas et dore légèrement les aliments. Idéal pour tout type d'aliment.



## 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.



## 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 du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs et les saveurs.





## 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 pyrolytiques, cette fonction comprend le levage. 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.



## LEVAGE:

(Mod. multifonction uniquement)

Le levage favorisé par la chaleur en provenance du haut est idéal pour toutes les pâtes, garantissant un résultat optimal en très peu de temps.





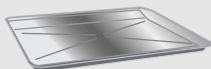
# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 8.1 CONSEILS ET SUGGESTIONS POUR LA CUISSON



### CONSEILS POUR L'UTILISATION DES ACCESSOIRES :



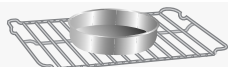
- Utiliser uniquement les plaques d'origine SMEG.
- La poignée de la plaque doit être tournée vers la porte du four lorsqu'elle est à l'intérieur.
- Introduire les plaques jusqu'au fond du four.



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

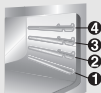


- Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.

### CONSEILS GENERAUX :



- **On conseille d'enfourner les aliments dans le four après l'avoir préchauffé.** Ainsi, enfourner les aliments uniquement lorsque le symbole  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 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 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 ; au début, faire un essai à la valeur la plus basse (la température inférieure permet de dorer plus uniformément les aliments), si le gâteau ne réussit pas, augmenter la température au cours des cuissons futures.
- 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.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### CONSEILS 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.
- Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour aliments ainsi qu'une plaque 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 indicatifs. 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	
RÔTI 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 A GRILLER</b>						
				<b>1ER</b>	<b>2E</b>	
				<b>COTE</b>	<b>COTE</b>	
COTE DE PORC		Gril ventilé	4	300	7 - 9	5 - 7
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





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE


<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
<b>PIZZA</b>		Statique ventilé	1	250 - 280	6 - 10
<b>PAIN</b>		Circulaire	2	190 - 200	25 - 30
<b>GALETTE</b>		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 suivants: décongélation, levage et cuisson au tournebroche.

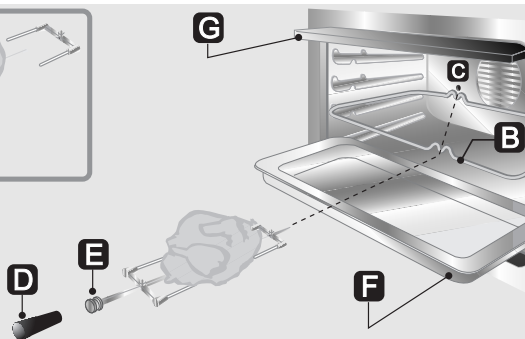
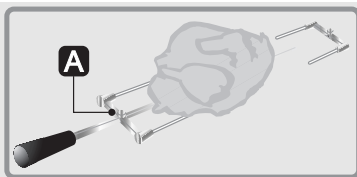
FONCTION	POSITION DE LA GLISSIÈRE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
	Décongélation	1	30
	Levage	1	40
			Suivant la quantité.

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







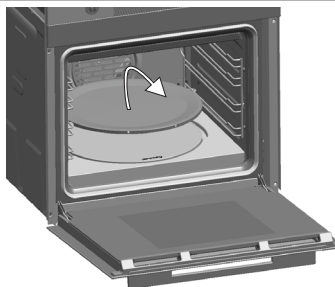
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

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

Cet appareil est muni d'une fonction 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, débrancher 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 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.

### 9.3 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 sèchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





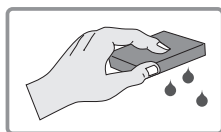
## Instructions pour l'utilisateur

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. Enlevez toutes les parties amovibles.

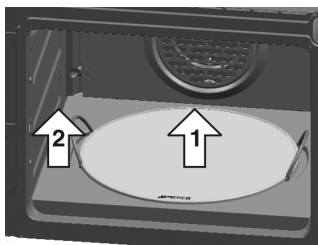
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe "10.2 Démontage de la porte").



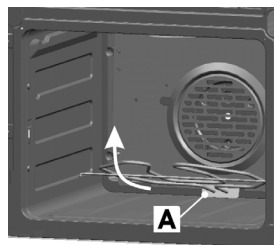
Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus déposés à l'intérieur de ce four.

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



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

Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou des 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.



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



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 UN PLAN 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 dégressif nocturne).

Avant le nettoyage, vérifier ce qui suit :

- **on ne peut laisser à l'intérieur du four que le plat à pâtisserie, la plaque de 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
	90 MIN.	135 MIN.	180 MIN.




Durant le cycle de nettoyage automatique, les turbines font un bruit plus intense cause par une vitesse de rotation plus élevée. C' un fonctionnement normal pour 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 sélectionner une des deux fonctions de pyrolyse entre **P** et **ECO P** lorsque le four est sur ON.

Pour démarrer le cycle de nettoyage (Pyrolyse), presser deux fois la manette PT1 pour en programmer la durée () .


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




Sur DSP2 s'affiche "Pyro" pour indiquer que le four est en train d'effectuer le nettoyage.





Sur DSP1 s'affichera le temps restant pour terminer le cycle de 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 DSP2.


A la fin du cycle de nettoyage, le bloque-porte restera actif jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four ait atteint le seuil de sécurité. Quand le four aura refroidi, ramasser les résidus du nettoyage automatique avec un chiffon humide en microfibre.

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

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

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



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

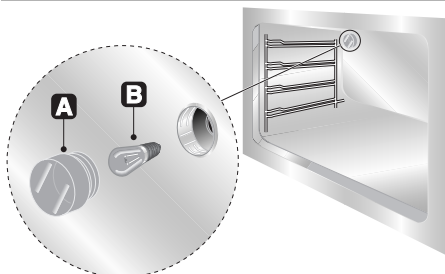
## 10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de 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.

### 10.1 Remplacement de la lampe de four



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

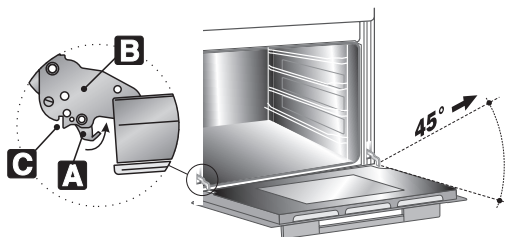


Utilisez uniquement des ampoules spéciales four (T 500°C) (sur les modèles pyrolytiques uniquement).

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

### 10.2 Démontage de la porte

#### 10.2.1 A leviers mobiles

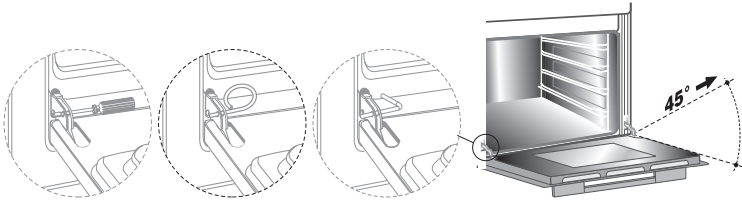


Avec la porte complètement ouverte, soulever les leviers **A des deux** charnières contre les charnières **B** et saisir la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité.

Soulever la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Si les charnières ne se sont pas bloquées, répéter l'opération en soulevant les leviers 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**.



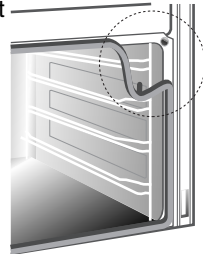
## 10.2.2 Démontage avec pivots



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

## 10.3 Démontage du joint

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





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 10.4 Démontage des vitres internes

Elles doivent toujours être très propres. 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.

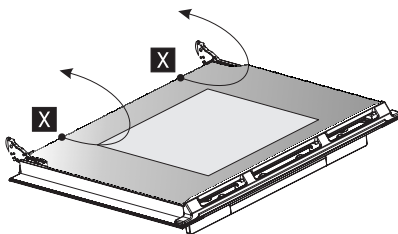


Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "10.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.

#### 10.4.1 Démontage des vitres de la porte sur les modèles multifonction :

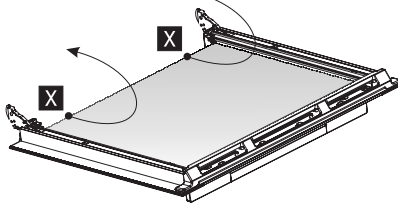
##### 1 Démontage de la vitre interne :

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



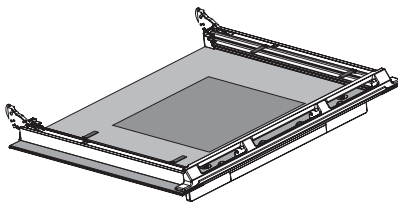
##### 2 Démontage de la vitre intermédiaire :

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



##### 3 Nettoyage :

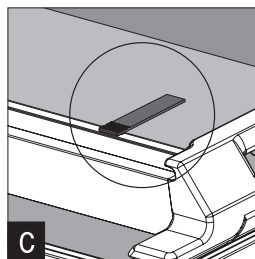
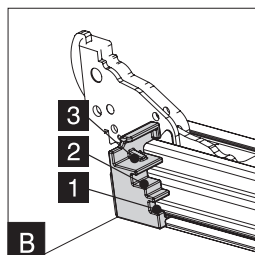
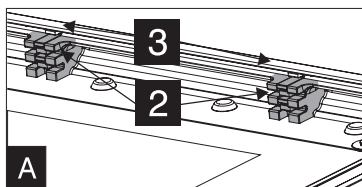
- Il est maintenant possible de nettoyer la vitre externe ainsi que les vitres démontées précédemment ; utiliser du papier essuie-tout, laver avec une éponge humide et un détergent neutre.





#### 4 Remise en place des vitres :

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



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



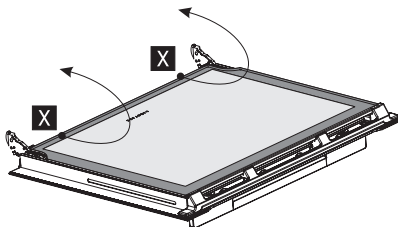
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 10.4.2 Démontage des vitres de la porte sur les modèles pyrolytiques :

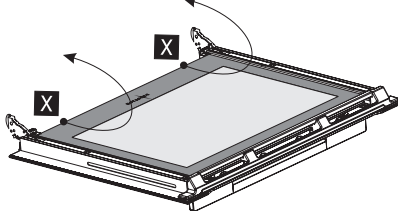
#### 1 Démontage de la vitre interne :

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



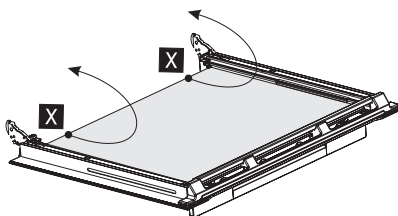
#### 2 Démontage de la 1ère vitre intermédiaire :

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



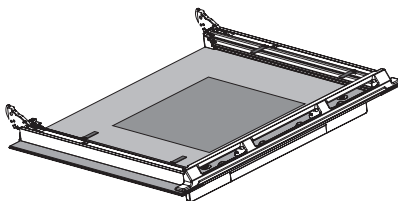
#### 3 Démontage de la 2e vitre intermédiaire :

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



#### 4 Nettoyage :

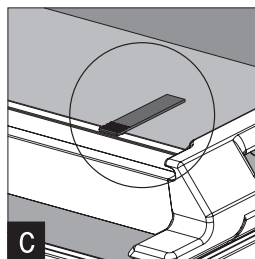
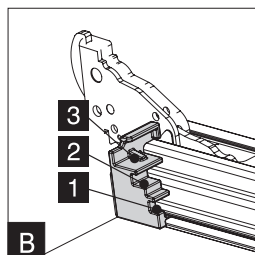
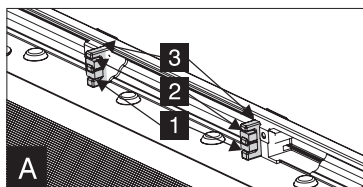
- Il est maintenant possible de nettoyer la vitre externe ainsi que les vitres démontées précédemment; utiliser du papier essuie-tout, laver avec une éponge humide et un détergent neutre.





### 5 Remise en place des vitres :

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



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



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 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 modalité "show room" a été sélectionnée, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "Menu secondaire" à la page 103.

**Les commandes ne répondent pas.**

- Contrôler si la modalité "blocage enfants" a été sélectionnée, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "Menu secondaire" à la page 103.

**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 103.

**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-pote 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.



## 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 placé dans une position bien visible sur le cadre de la porte du four. N'enlevez jamais la plaque.



La mise a la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de securite de l'installation electrique.



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

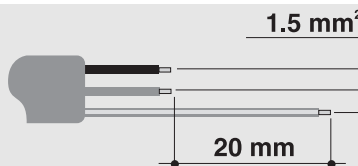


Si l'on utilise un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



#### Fonctionnement à 220-240 V~:

utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) ou H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).

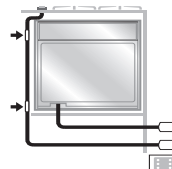
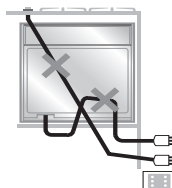
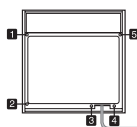


L'extrémité à brancher sur l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.



**ATTENTION: LES VALEURS INDIQUÉES SE RÉFÈRENT À LA SÉLECTION DU CONDUCTEUR INTERNE.**

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







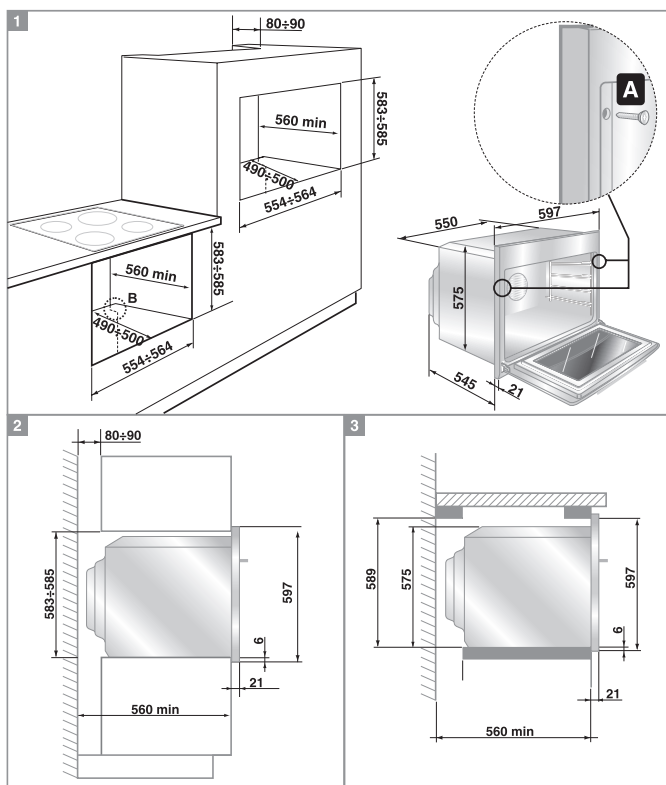
# Instructions pour l'installateur

FR-BE

## 11.2 Positionnement du four

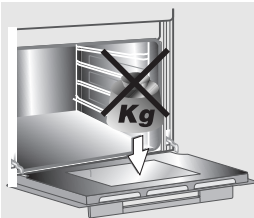
L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respectez les dimensions indiquées dans les figures 1, 2, 3. Pour le positionnement sous les plans de travail, tenez-vous-en aux dimensions indiquées dans la figure 1-3.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

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





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



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.