

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION	64
2	INSTALLATION	67
3	DESCRIPTION DES COMMANDES	69
4	UTILISATION DU FOUR	76
5	ACCESSOIRES DISPONIBLES	78
6	CONSEILS DE CUISSON	79
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	86
8	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	91



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



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L'UTILISATION DU FOUR. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EXERCER LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST IMPROPRE.

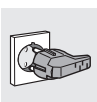
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES QUI SONT INDIQUÉES.



NE LAISSEZ PAS LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPAREZ LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SÉPARÉE LE PLUS PROCHE.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



EN CAS DE BRANCHEMENT SUR LE RÉSEAU ÉLECTRIQUE PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET SERONT RACCORDÉES AU CÂBLE D'ALIMENTATION CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS L'APPAREIL MONTE DANS LA CUISINE ÉQUIPÉE.

NE DÉBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CÂBLE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION, RÉALISER UN BREF ESSAI EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS CHERCHER À RÉPARER L'APPAREIL.



APRES CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS S'ASSURER QUE LES MANETTES SE TROUVENT SUR "ZERO" (ETEINT).



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS DE MISE EN MARCHÉ ACCIDENTELLE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



DURANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. VEILLER À NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE SUR L'ENCADREMENT DE LA PORTE DU FOUR.

NE JAMAIS ENLEVER LA PLAQUE.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES OU SANS AUCUNE EXPÉRIENCE QUANT À L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SUIVIES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SÉCURITÉ.



CET APPAREIL EST MARQUÉ CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ELLE DÉFINIT LES NORMES DE COLLECTE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ, ENLEVEZ TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



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

**INFORMATION POUR L'UTILISATEUR**

Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée situé sur l'appareil indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, en cas de mise au rebut. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de tri sélectif des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un. Le tri sélectif adéquat pour l'envoi successif de l'appareil mis au rebut au recyclage, au traitement et à l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.



Instructions pour l'installateur

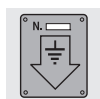
FR-BE

2. INSTALLATION

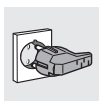
2.1 Raccordement électrique



S'assurer que le voltage et le dimensionnement correspondent aux caractéristiques figurant sur la plaque située sur l'encadrement de la porte du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



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 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.

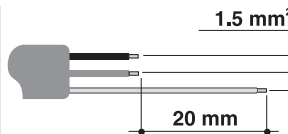


Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Fonctionnement à 220-240V~ : utilisez un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05RN-F (câble de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$).

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



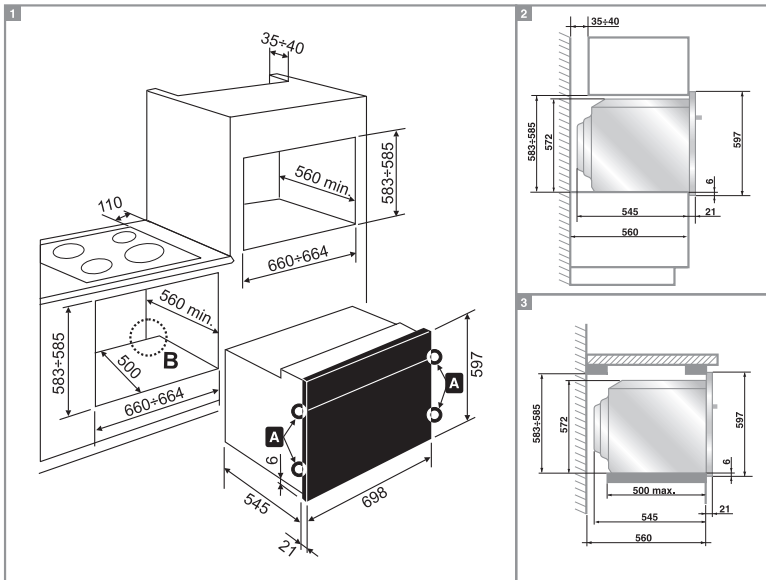
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.



2.2 Positionnement du four

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

Pour les installations sous 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.



*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.*





Instructions pour l'utilisateur



3. DESCRIPTION DES COMMANDES

3.1 Le panneau frontal

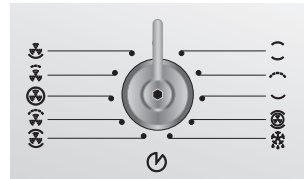
Toutes les commandes et les contrôles du four sont réunis sur le panneau frontal.



À la première utilisation après une coupure de courant, appuyer de 1 à 2 secondes sur la touche centrale ☺ pour habiller le four à la cuisson.

MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS

Tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre pour choisir l'une des fonctions suivantes :



AUCUNE FONCTION
SÉLECTIONNÉE



ELEMENT CHAUFFANT
SUPERIEUR ET INFÉRIEUR



ELEMENT GRIL LARGE



ELEMENT GRIL ÉTROIT



ELEMENT CHAUFFANT
SUPERIEUR ET INFÉRIEUR +
ÉLÉMENT CHAUFFANT
VENTILÉ



ELEMENT GRIL + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT
SUP. ET INF. + VENTILATION



ELEMENT GRIL LARGE +
VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT
VENTILÉ



ELEMENT GRIL ÉTROIT +
VENTILATION

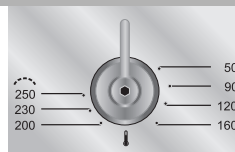


ELEMENT CHAUFFANT
INFÉRIEUR + VENTILATION



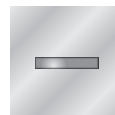
MANETTE DU THERMOSTAT

On effectue le choix de la température en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **250°C**.



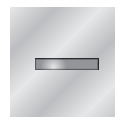
VOYANT THERMOSTAT (ORANGE)

Elle s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. Son clignotement intermittent régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



VOYANT (VERT)

Ce voyant s'allume lorsqu'un élément quelconque du four est sous tension.

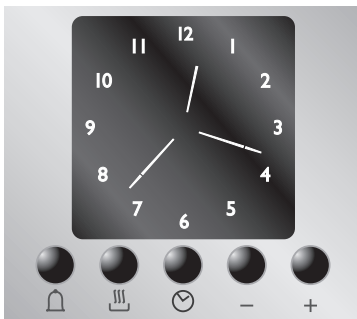






Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

3.2 Horloge analogique



LISTE DES TOUCHES FONCTION

-  TOUCHE DE MINUTERIE
-  TOUCHE DE CUISSON TEMPORISÉE ET DE CUISSON PROGRAMMÉE
-  RÉGLAGE DE L'HEURE ET RAZ
-  TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE N'INTERVIENT QUE SUR LE GRAND FOUR, IL N'A AUCUN CONTRÔLE SUR LE PETIT FOUR








La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 10 signaux sonores qui se répètent 3 fois à intervalles d'une minute environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.

3.2.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière.

Pour programmer l'heure, procédez comme suit :







- Appuyez sur la touche  pour mettre fin à l'intermittence de l'afficheur ;
- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes, un symbole rond intermittent s'affiche entre le 2 et le 3, il est désormais possible de régler l'heure actuelle ;
- Appuyez sur les touches de variation de la valeur  ou  pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à l'obtention de l'horaire souhaité ;
- Appuyez sur la touche  ou attendez près de 5 secondes pour terminer le réglage de l'heure.

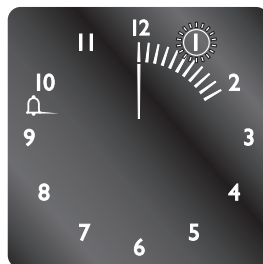


3.2.2 Minuterie



La minuterie n'interrompt pas la cuisson. Elle avise l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.

- Appuyez sur la touche , l'afficheur s'allume comme dans la figure 1 ;
- Dans un délai de 5 secondes appuyez sur les touches de variation de la valeur  1) ou  pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à l'obtention du temps souhaité (la figure 2 représente 1 heure et 10 minutes) ;
- Appuyez sur la touche  ou attendez près de 5 secondes pour terminer le réglage de la minuterie ;
- L'afficheur visualise l'heure actuelle et le symbole  entre le 9 et le 10 ; 2)
- Pour visualiser le temps restant, appuyez sur la touche  et appuyez à nouveau dessus pour revenir à l'affichage de l'heure actuelle ;
- Pour interrompre le signal sonore lorsque le temps s'est écoulé, appuyez sur n'importe quelle touche du programmateur.





Si vous souhaitez terminer une cuisson lorsque le temps s'est écoulé, vous devez intervenir manuellement sur les manettes du thermostat et des fonctions du four.



Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.



Si vous appuyez accidentellement sur la touche  et si vous ne souhaitez pas programmer un temps, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant près de 5 secondes pour annuler les sélections.



Instructions pour l'utilisateur





FR-BE

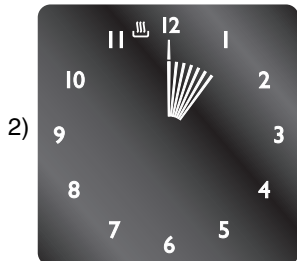
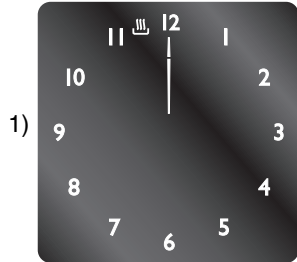
3.2.3 Durée de cuisson





Cette fonction permet de commencer une cuisson et de la terminer après un certain laps de temps programmé par l'utilisateur.

Pour programmer la durée de cuisson, procédez comme suit :

- Tournez la manette du thermostat du four sur la température souhaitée
- Tournez la manette des fonctions du four sur la fonction souhaitée
- Appuyez sur la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 et le symbole  situé entre le 11 et le 12 clignote (Fig. 1).
- Dans un délai de 5 secondes appuyez sur les touches de variation de la valeur  ou  pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à la programmation de la durée de cuisson souhaitée, un nouveau segment interne s'allume toutes les 12 minutes (la figure 2 représente 1 heure et 12 minutes)






- Attendez près de 5 secondes pour démarrer la fonction ;
- L'afficheur visualise l'heure actuelle, le symbole  apparaît entre le 11 et le 12, les minutes restantes pour terminer la cuisson sont représentées par les segments internes clignotants (chaque segment interne indique 12 minutes) ;
- Appuyez sur la touche  pour visualiser le temps résiduel ;
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four et la sonnerie se déclenche. Les chiffres clignotent sur le cadran.



Attention : il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 12 heures.







Il est possible d'annuler la programmation configurée en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée pendant 2 secondes. De cette manière vous obtenez l'annulation de la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.

3.2.4 Fin de la cuisson



Cette fonction permet non seulement de programmer une durée de cuisson mais également de définir l'horaire de fin de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure actuelle).

Pour programmer l'heure de fin de cuisson, procédez comme suit :

- Tournez la manette du thermostat du four sur la température souhaitée.
- Tournez la manette des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
- Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent « Durée de cuisson » ;
- Dans un délai de 5 secondes appuyez sur la touche  pour accéder aux sélections de fin de cuisson ;
- L'afficheur visualise l'heure actuelle avec les segments internes éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Le symbole  clignote entre le 10 et le 11 ;
- Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches de variation de la valeur  ou  pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à la programmation de l'heure de fin de cuisson souhaitée ;




Instructions pour l'utilisateur



FR-BE

- 5 secondes environ après le dernier réglage, l'afficheur visualise l'heure actuelle, l'heure de fin de cuisson et la durée de la cuisson qui sera représentée par les segments internes éclairés. (Sur l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure actuelle est 7h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8h 06 et la fin pour 9h 06) ;
- Quand l'heure actuelle coïncide avec le début de la cuisson, les segments internes sur l'afficheur commencent à clignoter en indiquant que la four a commencé la cuisson ;
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se déclenche et les chiffres clignotent sur le cadran ;





Il est possible d'annuler la programmation configurée en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée pendant 2 secondes. De cette manière vous obtenez l'annulation de la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.

3.2.5 Modification des données saisies

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson programmée peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit pour cela de maintenir la touche de fonction enfoncée puis d'appuyer sur les touches  ou  pour modifier la valeur.

3.2.6 Luminosité réduite de l'afficheur

Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, on peut sélectionner la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche . Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche .



4. UTILISATION DU FOUR

4.1 Avertissements et conseils d'ordre général

Lors de la première utilisation du four, on recommande de le chauffer au maximum (**250°C**) suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



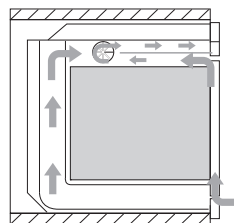
Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (d'environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.



4.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est muni d'un système de refroidissement qui démarre quelques minutes après l'allumage du four.

Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.






Instructions pour l'utilisateur



4.3 Lampe d'éclairage interne

La lampe du four s'allume :
en ouvrant la porte du four ou en tournant la manette des fonctions sur un symbole quelconque.

4.4 Fonction décongélation

En positionnant la manette du sélecteur de fonctions sur le symbole  , on active la fonction décongélation.

La décongélation rapide est favorisée par l'activation d'une turbine spécifique qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur du four.

4.5 Avertissements



- *La durée de ces cuissons ne doit pas dépasser 60 minutes.*
- *Les cuissons au gril + tournebroche doivent être effectuées avec la porte fermée.*
- *Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.*
- *Durant l'utilisation du four, sortez du four tous les plats et les grilles non utilisés.*
- *Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si on souhaite utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*



5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

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

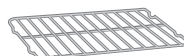


Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

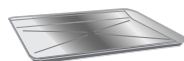
Grille : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



Grille pour lèchefrite : à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments susceptibles de suinter.



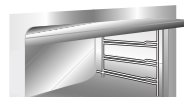
Lèchefrite four : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



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



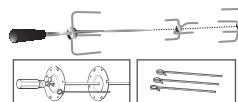
Protection supérieure : si on l'extrait, il est plus facile d'effectuer le nettoyage à l'intérieur du four.



Pince en tube rond chromé : permet de sortir à chaud les grilles et les lèchefrites.



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



Supports du tournebroche : les introduire dans les trous du plat du four avant d'utiliser la broche.



*Accessoires sur demande
Demandez les accessoires d'origine aux Centres d'assistance agréés.*



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

6. CONSEILS DE CUISSON



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



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

6.1 Cuissons traditionnelles



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Ce système classique de cuisson qui transmet la chaleur par le dessus et le dessous, est indiqué pour cuire des aliments sur un seul niveau.

Il est nécessaire de préchauffer le four jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Mettez le plat au four uniquement après l'extinction du voyant du thermostat.

Placez directement la viande surgelée au four sans la décongeler préalablement. Comme seule précaution, sélectionnez une température plus basse de 20 °C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.



6.2 Cuissons par brassage d'air chaud



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Ce système est indiqué pour la cuisson sur plusieurs niveaux, également avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans transmissions du goût ni des odeurs.

1 La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur.



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

6.3 Cuissons au grill



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

250



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






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



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

6.4 Cuissons au grill avec brassage d'air chaud



	
SELECTEUR DE FONCTIONS	 
THERMOSTAT	200



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

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

6.5 Cuissons délicates

	
SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	50 ÷ 250°C



Ce type de cuisson, pour lequel le préchauffage du four en fonction ventilée est vivement conseillé, est particulièrement indiqué pour compléter la cuisson d'aliments à la base ou pour des cuissons qui demandent de la chaleur surtout dans la partie inférieure. Il est conseillé d'introduire le plat dans le guide inférieur.



6.6 Décongélation



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT SUR

0



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



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



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

6.7 Cuissons au tournebroche



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT SUR

200

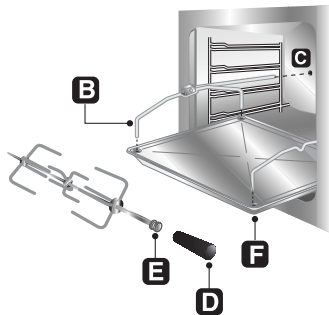
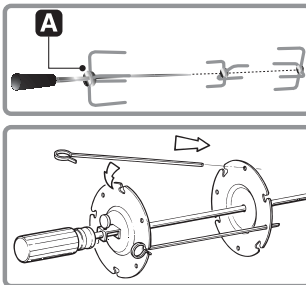


1 Préparez la tige du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquez les vis **A** des fourchettes. Introduire les supports **B** dans les trous de la cuvette **F**. Enlever la poignée **D** et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur l'auge du support **B** du côté droit. Introduire complètement la cuvette dans le four jusqu'à ce que la pointe de la tige du support **B** du côté gauche pénètre dans le logement **C** d'entraînement du moteur du tournebroche sur la paroi postérieure du four. Verser un peu d'eau sur la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.

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



Les clignotements réguliers du voyant du thermostat durant la cuisson sont normaux et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.





6.8 Tableaux de cuisson

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

CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PÂTES			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PÂTES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
RÔTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 PAR KG.
RÔTI DE BŒUF	2	210 - 240	30 - 40 PAR KG.
RÔTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 PAR KG.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE - DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT D'AGNEAU	2	170 - 200	40 - 50
POISSON	1 - 2	170 - 200	SUIVANT LES DIMENSIONS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
GATEAUX			
PÂTE BRISÉE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
SAVARIN	1 - 2	165	35 - 45
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTE AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
GATEAU "PARADISO"	1 - 2	170	60
TARTE AUX POMMES	1 - 2	190	60
GATEAU DE RIZ	1 - 2	180	60



Instructions pour l'utilisateur



CUISSONS AU GRIL



POSITION DE LA
GLISSIERE A
PARTIR DU BAS

TEMPS EN MINUTES

		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
CÔTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET MIGNON	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BŒUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
DEMI POULET	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES DE VIANDE	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3

CUISSON A AIR CHAUD



POSITION DE LA
GLISSIERE
A PARTIR DU BAS

TEMPERATURE
(°C)

TEMPS
EN MINUTES

PÂTES			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PÂTES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CRÉOLE	2	190 - 220	20 - 25
VIANDES			
RÔTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
RÔTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
RÔTI DE BŒUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BŒUF	2	160 - 180	35 - 45
RÔTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET RÔTI	2	170	70 - 90
CANARD	2	160 - 170	100 - 160
DINDE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SUIVANT LES DIMENSIONS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7
GÂTEAUX			
SAVARIN	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
PÂTE BRISEE	2 - 3	170 - 180	20
GÂTEAU DE RIZ	2 - 3	170	60
TARTE AUX POMMES	2 - 3	180	60
GÂTEAU "PARADISO"	2 - 3	160	60



7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.



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

7.1 Nettoyage de l'acier inoxydable



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

7.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou acides à base de chlore.

Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

7.1.2 Tâches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utiliser des produits normaux pour acier, non abrasifs, en utilisant le cas échéant des outils en bois ou en plastique.

Rincer soigneusement et sécher 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 séchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7.2 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)



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



- Nettoyer la grille du four ainsi que les glissières latérales à l'eau chaude et aux détergents non abrasifs, rincer et sécher.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 7.4 Démontage de la porte)

7.3 Nettoyage du four à panneaux autonettoyants (sur certains modèles uniquement)

Le four est équipé de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son efficacité dans le temps.

7.3.1 Utilisation des panneaux autonettoyants

Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments ni odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, afin de permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, lorsque le four aura refroidi, seront ensuite éliminés avec une éponge humide.

7.3.2 Entretien des panneaux autonettoyants

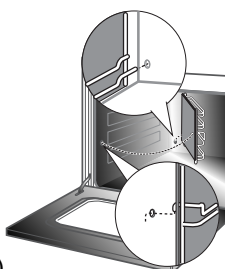
Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. N'utiliser qu'une éponge humide pour ne pas altérer les caractéristiques de l'émail qui recouvre les panneaux.



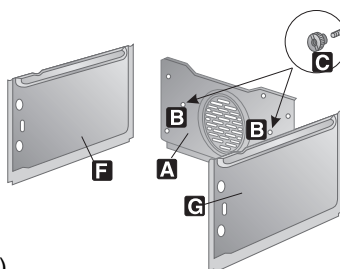
7.3.3 Démontage des panneaux autonettoyants

Enlever tous les accessoires de l'intérieur du four et effectuer les opérations suivantes :

- 1 Retirer les grilles latérales (fig.1) ;
- 2 Extraire les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2) ;
- 3 Extraire le panneau postérieur "A" après avoir dévissé les bagues filetées "C" (fig. 2) ;
- 4 Remonter les panneaux en les remettant dans les conditions d'origine.



1)

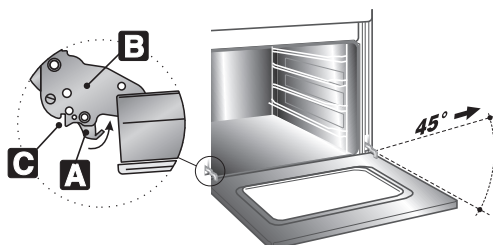


2)

7.4 Démontage de la porte

7.4.1 Avec des leviers mobiles de type 1

Avec la porte complètement ouverte, soulevez les leviers **A** des deux charnières contre les charnières **B** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité de ces dernières. Lever 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, enfiler les charnières **B** dans les fentes prévues, puis laisser la porte se poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baisser les leviers **A**.



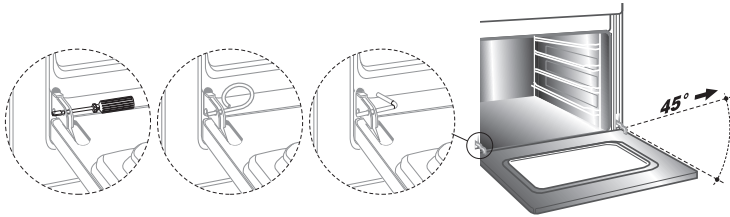


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7.4.2 Démontage avec pivots

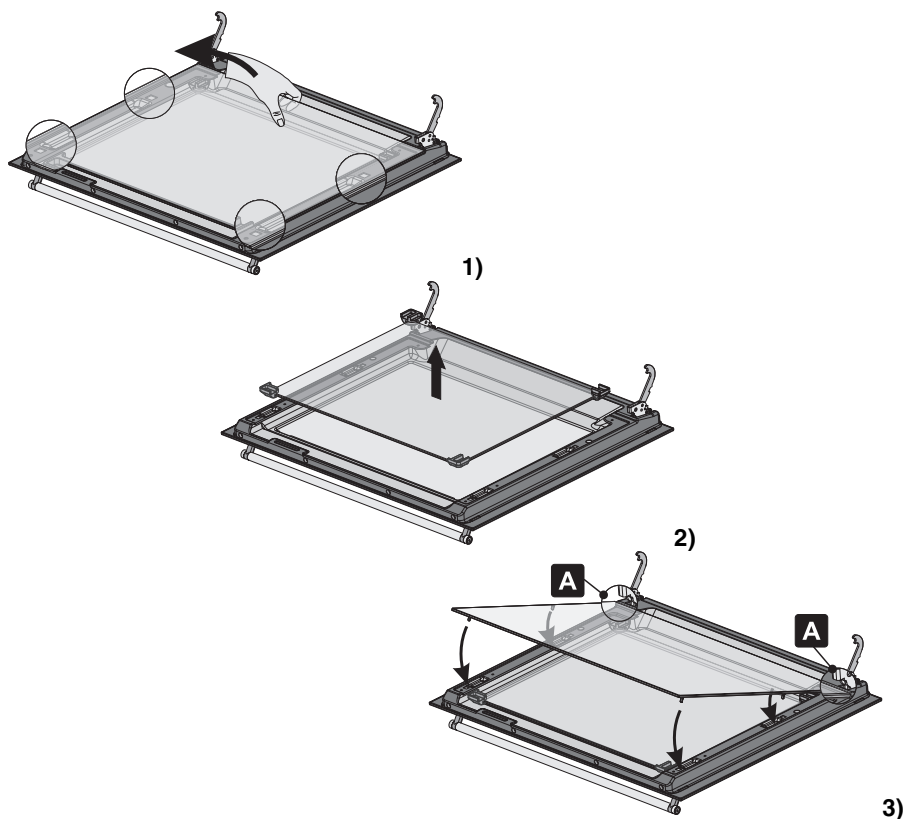
Ouvrez complètement la porte et introduisez les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermez la porte d'un angle d'environ 45°, soulevez-la et sortez-la de son logement. Pour le remontage, enfillez les charnières dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas et sortez les pivots. Si on les perd, on peut aussi utiliser deux tournevis.



7.5 Démontage des verres

Elles doivent toujours rester bien propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après. Après avoir ouvert et bloqué la porte d'après le paragraphe "7.4 Démontage de la porte", démontez la vitre interne en faisant levier, d'après la figure 1, et décrochez les 4 goujons qui fixent la vitre à la porte. Si votre four est muni de la vitre intermédiaire (figure 2) vous pouvez l'extraire, simplement en la soulevant vers le haut. Après le nettoyage, positionnez d'abord la vitre intermédiaire, si votre four en est muni, puis installez la vitre interne, d'après la figure 3, dans les logements dans la porte du four (voir rep. **A** figure 3). Après le positionnement de la vitre sur la porte, exercez une légère pression au niveau des 4 goujons de fixation.

Si, au cours de ces opérations, la porte devait se fermer, rebloquer une des charnières comme décrit au paragraphe "7.4 Démontage de la porte". Les vitres peuvent maintenant être lavées séparément.



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



Attention : avant d'extraire les vitres, vérifiez si la porte est bloquée en position ouverte comme on le décrit aux paragraphes "7.4 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.



Pour réassembler les vitres de la porte, suivez les instructions fournies dans le sens inverse du démontage.
ATTENTION : Ne pas utiliser le four sans avoir monté les vitres : la surface extérieure de la porte chauffe excessivement



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

8. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

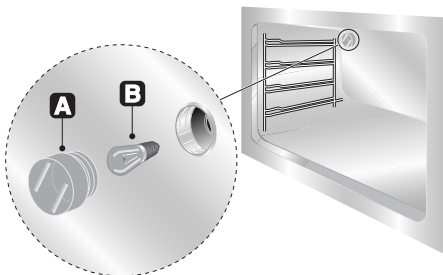
Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



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

8.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlever la protection **A** en la dévissant en sens inverse horaire, remplacer la lampe **B** par une lampe semblable. Remontez le cache de protection **A**.



N'utilisez que des lampes spéciales pour le four (T 300 °C).

8.2 Les joints de la porte du four

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après le schéma. À la fin du nettoyage, remonter le joint en tenant horizontalement le côté le plus long et introduire la languette dans leurs trous respectifs, en commençant par les languettes supérieures.

