

1.	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	37
2.	AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	38
3.	NORMES DE SÉCURITÉ/RECOMMANDATIONS.....	39
4.	BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR.....	40
5.	AVANT L'INSTALLATION.....	40
6.	DESCRIPTION DES COMMANDES DU BANDEAU FRONTAL.....	41
7.	HORLOGE ANALOGIQUE ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) .....	44
8.	PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) .....	48
9.	UTILISATION DU FOUR.....	51
10.	ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	53
11.	CONSEILS DE CUISSON .....	54
12.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	59
13.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	64
14.	INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	65



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



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

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET À PORTÉE DE LA MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR.

NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**, À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.

NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



NE PAS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DÉCHETS DIFFÉRENCIÉS LE PLUS PROCHE.



LE MARQUAGE CE EST APPOSÉ SUR CET APPAREIL CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE CES APPAREILS VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FISSURES DE VENTILATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



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

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



ÉVITER ABSOLUMENT L'UTILISATION D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DE RACLOIRS TRANCHANTS POUR NE PAS ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIÈRE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE DAIM.

ÉVITER DE FAIRE SÉCHER À L'INTÉRIEUR DU FOUR DES RÉSIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (PAR EX. CONFITURE). EN SÉCHANT TROP LONGTEMPS, ILS POURRAIENT ABÎMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.





## **2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux non polluants, par conséquent compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous prions de collaborer en éliminant correctement l'emballage. Veuillez demander à votre revendeur ou aux organisations compétentes de zone les adresses des centres de ramassage, recyclage, élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ou des parties de celui-ci. Ils peuvent représenter un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

**Important** : remettre l'appareil à l'entreprise de zone, autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés. Une élimination correcte permet une récupération intelligente de matériaux de qualité.

Avant de jeter votre appareil, il est important d'enlever les portes et de laisser les grilles comme dans les positions d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur. Couper le câble de raccordement au réseau électrique et l'enlever avec la fiche.

## 3. NORMES DE SÉCURITÉ/RECOMMANDATIONS



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION. DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI FIXE QUE L'INSTALLATION ET LE DÉPANNAGE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



LA FICHE À RACCORDER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE APRÈS QUE L'APPAREIL AIT ÉTÉ ENCASTRÉ. **NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.**



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



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DONNÉES DANS LES PAGES SUIVANTES. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE. **NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR INADVERTANCE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



**PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD.** ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU QUI N'ONT PAS D'EXPÉRIENCE POUR L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES. ELLE EST ADMISE SOUS LA SUPERVISION DE PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES DE LEUR SÉCURITÉ OU SI CES PERSONNES LEUR ONT DONNÉ TOUTES LES EXPLICATIONS NÉCESSAIRES.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



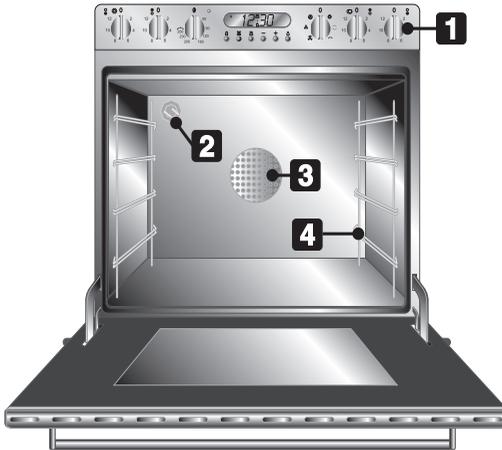
À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SOIENT EN POSITION 0 (ÉTEINT).



*Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.*



#### 4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR



1

BANDEAU DE COMMANDES

2

LAMPE DU FOUR

3

TURBINE DU FOUR  
(SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

4

SUPPORTS POUR GRILLES  
ET PLATS

#### 5. AVANT L'INSTALLATION



Ne jamais laisser les résidus de l'emballage abandonnés dans le milieu domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les remettre au centre de ramassage des déchets différenciés le plus proche.



Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir le chapitre "12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



Avant d'utiliser le four et le grill pour la première fois, il est opportun de les chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments. Après une panne de courant, pour le réglage de l'horaire se reporter aux paragraphes "7. Horloge analogique électronique (seulement sur certains modèles)" et "8. Programmateur électronique (seulement sur certains modèles)".

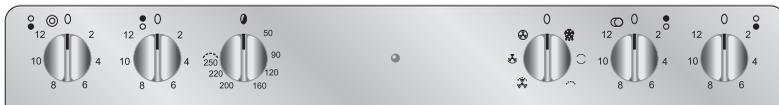


## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU BANDEAU FRONTAL

Toutes les commandes et tous les contrôles de la cuisinière sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.



#### MANETTE DU THERMOSTAT (seulement sur certains modèles)

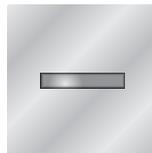
Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre 50° et 250°C.





## VOYANT DU THERMOSTAT

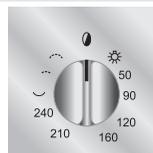
Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température préfixée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



## MANETTE DU THERMOSTAT (seulement sur certains modèles)

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **50°** et **250°C**.

Pour allumer le four, tourner la manette en sens horaire sur une fonction quelconque parmi les suivantes, sauf celle de la lampe du four.



AUCUNE FONCTION  
PROGRAMMÉE



ÉLÉMENT PETIT GRIL



ÉCLAIRAGE



ÉLÉMENT GRIL LARGE



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR

## MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

Tourner la manette dans un sens ou dans l'autre pour choisir l'une des fonctions suivantes :





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



AUCUNE FONCTION  
PROGRAMMÉE



DÉCONGÉLATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR +  
VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR + VENTILATION

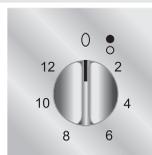


ECO

ÉLÉMENT GRIL + ÉLÉMENT  
CHAUFFANT INFÉRIEUR +  
VENTILATION

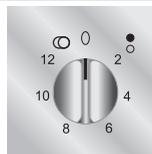
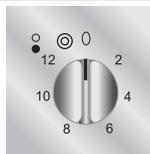
## MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

En la tournant en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **2** et **12**, on règle la montée en température de la table de cuisson.



## MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON AVEC DOUBLE ÉCHAUFFEMENT

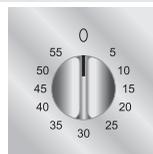
Elle permet de régler la montée en température des zones de la table de cuisson à double échauffement. En tournant la manette en sens horaire entre **2** et **12** seul l'intérieur du petit diamètre chauffe. En portant la manette



en correspondance du symbole  ou  et en la lâchant (celle-ci retourne sur le **12**), les deux diamètres chauffent. Pour régler la montée en température, tourner la manette en sens anti-horaire sur la valeur désirée. Pour chauffer uniquement l'intérieur du petit diamètre, tourner la manette sur la position **0** et ensuite entre **2** et **12**.

## MANETTE DE LA MINUTERIE

Le réglage est progressif et des positions intermédiaires entre les chiffres peuvent être utilisées. Le signal sonore de fin de cuisson n'arrête pas le fonctionnement du four.

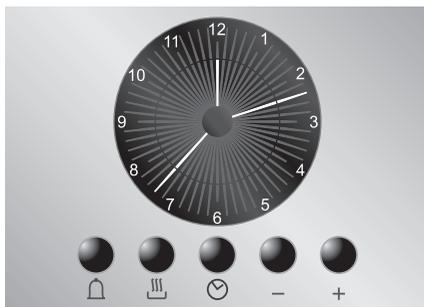




## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7. HORLOGE ANALOGIQUE ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



#### LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE LA MINUTERIE



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



RÉGLAGE DE L'HEURE ET RAZ



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

#### 7.0.1 Fonction « DEMO »

Sur les modèles dotés de programmateur analogique/numérique, une fonction « DEMO » est prévue ; elle désactive les résistances en laissant les autres fonctions inchangées. Pour l'activer, presser pendant 3/4 secondes les touches , , et . Un bip indique à l'utilisateur que la fonction est activée. Pour la désactiver, suivre la même procédure.



### 7.0.2 Réglage de l'heure

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

En pressant la touche ☺ pendant 1/2 secondes, on met fin à l'intermittence de l'afficheur et on peut commencer le réglage de l'heure courante. En pressant les touches de variation de la valeur — ou + à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute.

Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse. À 6/7 secondes de la dernière pression, l'horloge part de l'heure introduite.

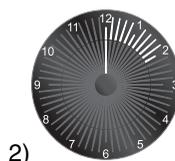
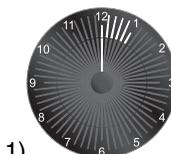


*La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 8 signaux sonores qui se répètent 3/4 fois à intervalles d'une minute et demie environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.*

### 7.0.3 Minuterie

**Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.**

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1) ;
- Dans les 6/7 secondes presser les touches — ou + pour programmer la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson. (sur la figure 2 sont représentées 10 minutes de cuisson).
- À 6/7 secondes de la dernière pression, le compte à rebours commence à la fin duquel la sonnerie intervient.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure courante en pressant une fois la touche  et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur de la minuterie.
- **À la fin du compte à rebours, arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.**





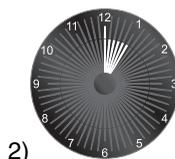
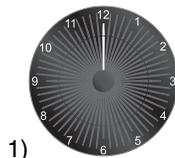
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7.0.4 Programmation

**Durée de la cuisson :** en pressant la 2e touche  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tourner le thermostat sur la température désirée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, agir comme suit :

- Presser pendant 1/2 secondes la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 (Fig. 1).
- Par les touches  ou  on peut programmer la durée de la cuisson : chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'une minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment intérieur s'allumera (sur la figure 2 est représentée une durée d'une heure).
- La durée désirée étant atteinte, la cuisson commence après environ 6 secondes de la dernière pression exercée sur les touches  ou .
- La cuisson étant commencée, sur l'afficheur apparaissent l'heure courante représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : en pressant la touche centrale  pendant 1 ou 2 secondes, on annule la durée programmée et on éteint manuellement le four.



**Attention :** il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 6 heures.

## Instructions pour l'utilisateur



**Début de la cuisson** : il est possible de programmer une durée de cuisson et de définir aussi l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure courante). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, agir comme suit.

- Programmer la durée de cuisson comme décrit au paragraphe précédent.
- À 6/7 secondes de la dernière pression des touches **-** ou **+** presser de nouveau la touche  pour définir l'heure de début de cuisson. Sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les segments intérieurs éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Par les touches **-** et **+** programmer l'heure de début de cuisson.
- À 6/7 secondes de la dernière pression, l'afficheur indique l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs éclairés. Tant que l'heure courante ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure courante atteint celle de début, tous les segments intérieurs commencent à clignoter ce qui indique que le four a commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, tenir pressée pendant 1 ou 2 secondes la touche centrale  : si la cuisson a commencé, il faudra éteindre le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure courante est 7 h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8 h et la fin pour 9 h.
- À 8 h, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



**Attention** : pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction désirées.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 8. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



#### LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE LA MINUTERIE



BOUTON DE DURÉE DE LA CUISSON



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



BOUTON DE FONCTIONNEMENT MANUEL

#### 8.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittence régulière en indiquant **00:00**. En pressant la touche  on met fin à l'intermittence de l'afficheur. En pressant dans les 5 secondes les touches de variation de la valeur **-** ou **+** à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute.

Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse.



*Avant tout réglage du programmeur, activer la fonction et la température désirées.*



## 8.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation permet uniquement l'extinction automatique du four en fin de cuisson.

En pressant la touche  l'afficheur s'allume et montre les chiffres **00:00** ; la tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de la cuisson.

Quelques secondes après avoir lâché la touche  le comptage de la durée de cuisson programmée commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et les symboles **A** et .

## 8.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction du four en mode automatique.

En pressant la touche  l'afficheur s'allume et montre les chiffres **00:00** ; la tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de la cuisson.

En pressant la touche  sur l'afficheur apparaît la somme de l'heure courante et de la durée de la cuisson que l'on vient de programmer : tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Quelques secondes après avoir lâché la touche  le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et le symbole **A**. Quand l'heure de début de cuisson calculée automatiquement par le programmeur selon les données qui ont été introduites sur l'afficheur est atteinte, sur l'afficheur apparaissent ensemble les symboles **A** et .



*Après la programmation, pour connaître le temps de cuisson restant, presser la touche  ; pour voir l'heure de fin de cuisson, presser la touche . La programmation avec des valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. un contraste entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas accepté par le programmeur).*

## 8.4 Minuterie

Le programmeur peut être utilisé aussi comme simple minuterie. En pressant la touche  l'afficheur montre les chiffres **00:00** ; la tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** . Lorsque la touche est lâchée, le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et le symbole .



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Après la programmation, pour afficher le temps résiduel presser la touche



L'utilisation comme minuterie n'interrompra pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

### **8.5 Fin de cuisson**

À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et simultanément une sonnerie intermittente se met en marche.

Après la désactivation de la sonnerie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante et le symbole , qui signale le retour à la condition d'utilisation manuelle du four.

### **8.6 Réglage du volume de la sonnerie**

On peut changer le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en pressant la touche .

### **8.7 Désactivation de la sonnerie**

La sonnerie cesse automatiquement son fonctionnement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en pressant ensemble les touches  et . Pour éteindre l'appareil, reporter ensuite les manettes en position 0.

### **8.8 Annulation des données introduites**

Après avoir choisi le programme, tenir pressée la touche de la fonction à annuler ( ou ) alors que simultanément on atteint la valeur **00:00** en pressant les touches de variation de la valeur  ou . L'annulation de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de la cuisson.

### **8.9 Modification des données introduites**

Les données introduites pour la cuisson peuvent être modifiées à tout moment en tenant pressée la touche de la fonction à modifier ( ou ) et simultanément en pressant les touches de variation de la valeur  ou .



## 9. UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, s'assurer que sur l'afficheur apparaisse le symbole  (voir paragraphe "8.1 Réglage de l'heure").

### 9.1 Avertissements et conseils généraux

Avant d'utiliser le four et le grill pour la première fois, il est opportun de les chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.



*Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou d'étain, et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier spécial cuisson, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*



*Les accessoires du four qui peuvent être en contact avec les aliments, sont fabriqués avec des matériaux conformes à ce qui est prescrit par la directive 89/109/CEE du 21/12/88 et par les normes nationales en vigueur.*



*Pour éviter que la vapeur éventuelle contenue dans le four puisse gêner, ouvrir la porte en deux temps : la tenir entrouverte (env. 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four baisse au point d'empêcher la bonne réussite de la cuisson. À l'ouverture de la porte, la ventilation à l'intérieur du four se désactive automatiquement puis reprend à la fermeture.*





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### **9.2 Ventilation de refroidissement (uniquement sur certains modèles)**

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche à l'allumage du four. Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.

### **9.3 Lampe d'éclairage intérieur (Selon les modèles)**

Selon les modèles, la lampe s'allume :

- en ouvrant la porte du four, ou
- en tournant la manette des fonctions sur une fonction quelconque.



## 10. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four peut avoir **4 guides** pour le positionnement de plats et grilles à différentes hauteurs.



**Grille** : utile pour le support de récipients avec des aliments en cuisson.



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



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



**Plat à pâtisserie** : utile pour la cuisson de tartes, pizzas et 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** : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.



*Sur certains modèles, quelques-uns de ces accessoires ne sont pas présents.*

### **Accessoires sur demande**

*Il est possible de demander les accessoires d'origine aux SAV agréés.*



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 11. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours préchauffer le four en fonction ventilée 30/40°C en plus par rapport à celle de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie électrique et donne un meilleur résultat de cuisson.



La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.

### 11.1 Cuissons traditionnelles

<b>SÉLECTEUR DES FONCTIONS</b>	
<b>THERMOSTAT</b>	<b>50 ÷ 250 °C</b>



Ce système classique de cuisson, dans lequel la chaleur provient du dessus et du dessous, est adapté pour cuire des aliments sur un seul niveau. Il faut préchauffer le four jusqu'à ce que la température préfixée soit atteinte. N'enfourner qu'après l'extinction du voyant du thermostat. Enfourner la viande surgelée directement sans décongeler. Comme seule précaution, choisir des températures plus basses d'environ 20°C et des temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport à ceux de la viande fraîche.

### 11.2 Cuissons à air chaud

<b>SÉLECTEUR DES FONCTIONS</b>	
<b>THERMOSTAT</b>	<b>50 ÷ 250 °C</b>



Ce système est adapté pour des cuissons sur plusieurs niveaux, même avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans qu'il y ait transmission de goût et d'odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur.



Les cuissons multiples sont possibles à condition que les températures de cuisson des différents aliments soient les mêmes.



### 11.3 Cuissons délicates

SÉLECTEUR DES 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 la chaleur surtout dans la partie inférieure. Il est conseillé d'introduire le plat dans le guide le plus bas.

### 11.4 Cuissons au grill

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
THERMOSTAT	250 OU  /



Permet de faire dorer rapidement les aliments. Pour des cuissons brèves et de petites quantités, introduire la grille sur le quatrième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et pour dorer, introduire la grille sur les guides les plus bas, en fonction du format.



**Tenir la porte fermée pendant les cuissons au grill. Griller avec la porte ouverte peut endommager le four de façon permanente et compromettre sa sécurité pendant le fonctionnement.**

### 11.5 Cuissons au grill avec air chaud

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
THERMOSTAT	200 °C



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Permet une distribution uniforme de la chaleur avec plus de pénétration à l'intérieur des aliments. Les aliments dorent légèrement en surface et l'intérieur reste moelleux.

Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée et la durée maximum d'allumage ne doit pas dépasser 60 minutes.



**Tenir la porte fermée pendant les cuissons au grill. Griller avec la porte ouverte peut endommager le four de façon permanente et compromettre sa sécurité pendant le fonctionnement.**

### 11.6 Décongélation

<b>SÉLECTEUR DES FONCTIONS</b>					
<b>THERMOSTAT</b>			<b>0</b>		



Le seul mouvement d'air assuré par la turbine provoque une décongélation plus rapide des aliments. L'air en circulation à l'intérieur du four est à température ambiante.



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



### 11.7 Guide des cuissons au four

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

#### CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	2 - 3	210 - 230	30
PÂTES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
<b>VIANDE</b>			
RÔTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 par Kg.
RÔTI DE BOEUF	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
<b>POISSON</b>	1 - 2	170 - 200	Selon les dimensions
<b>PIZZA</b>	1 - 2	210 - 240	40 - 45
<b>PÂTISSERIES</b>			
PÂTE BRISÉE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
GÂTEAU MAISON	1 - 2	165	35 - 45
CROISSANTS	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTE AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
GÂTEAU « PARADISO »	1 - 2	170	60
TARTE AUX POMMES	1 - 2	190	60
TARTE AU RIZ	1 - 2	180	60

#### CUISSONS AU GRIL



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		1er COTE	2e COTE
COTES DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BOEUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
POULET COUPÉ EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## CUISONS À AIR CHAUD



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>ENTREES</b>			
LASAGNE	2	190 - 210	20 - 25
PÂTES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ À LA CRÉOLE	2	190 - 210	20 - 25
<b>VIANDE</b>			
RÔTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
RÔTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
RÔTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
AGNEAU RÔTI	2	130 - 150	100 - 130
ROAST-BEEF	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		140 - 170	15 - 25
<b>POISSON</b>	2 - 3	150 - 170	Selon les dimensions
<b>PIZZA</b>	2 - 3	210 - 240	30 - 50
<b>PAIN</b>	2 - 3	190 - 210	40
<b>TOAST</b>	1 - 2	220 - 240	7
<b>PÂTISSERIES</b>			
GÂTEAU MAISON	2 - 3	150 - 160	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	150 - 160	40 - 50
CROISSANTS	2 - 3	150 - 160	40 - 60
PÂTE BRISÉE	2 - 3	150 - 160	25
TARTE AU RIZ	2 - 3	150 - 160	65
TARTE AUX POMMES	2 - 3	150 - 160	65
GÂTEAU « PARADISO »	2 - 3	150 - 160	65



## 12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

### 12.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement après chaque utilisation, lorsqu'il est complètement froid.

### 12.2 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, n'utiliser **que** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

**Mode d'emploi** : verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer très soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

### 12.3 Taches d'aliments ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser les produits normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (par ex. confiture). En séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 12.4 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Retirer toutes les parties extractibles.



- Nettoyer les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe "12.6 Démontage de la porte")

### 12.5 Nettoyage du four à panneaux autonettoyants (seulement sur certains modèles)

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.

#### 12.5.1 Utilisation des panneaux autonettoyants

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

#### 12.5.2 Entretien des panneaux autonettoyants

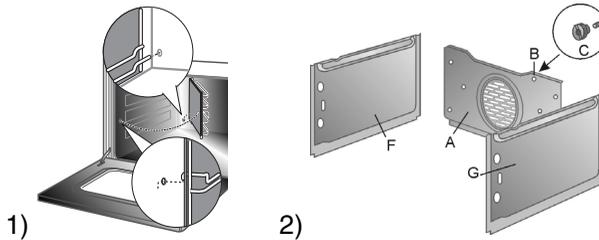
Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. N'utiliser qu'une éponge humide pour ne pas altérer les caractéristiques de l'émail qui recouvre les panneaux.



### 12.5.3 Démontage des panneaux autonettoyants

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

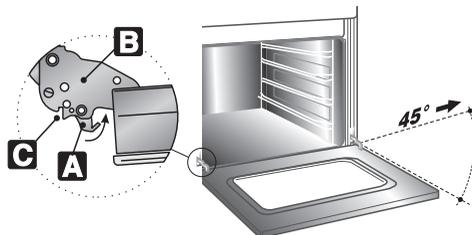
- 1 Retirer les guides latéraux (fig.1) ;
- 2 Extraire les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2) ;
- 3 Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé la bague filetée "C" (fig. 2) ;
- 4 Remonter les panneaux en les reportant aux conditions d'origine.



### 12.6 Démontage de la porte

#### 12.6.1 Démontage avec charnières mobiles

Avec la porte complètement ouverte, lever les leviers **A** des deux charnières jusqu'à arriver en butée avec les charnières **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières. 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 levant 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 poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baisser les leviers **A**.



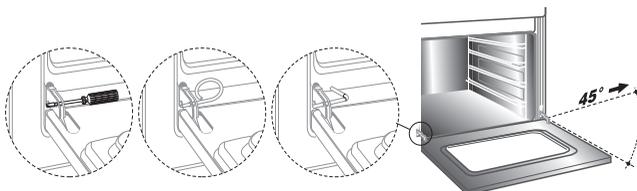


## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 12.6.2 Démontage avec pivots

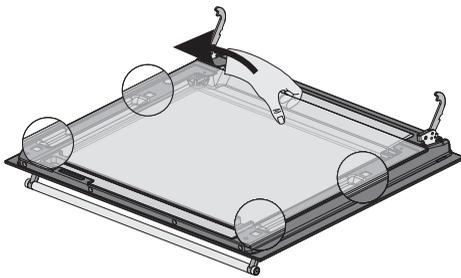
Ouvrir complètement la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et extraire les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



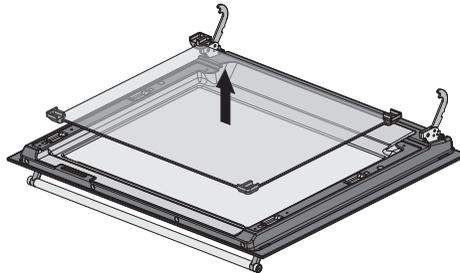
### 12.7 Démontage des verres

Ils doivent toujours être très propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, les verres qui composent la porte peuvent être entièrement démontés en suivant les instructions ci-après. Après avoir ouvert et bloqué la porte comme décrit au paragraphe "12.6 Démontage de la porte", démonter le verre interne en le levant en haut comme illustré sur la figure 1, et décrocher les 4 pivots qui fixent le verre à la porte. Si votre four est équipé aussi du verre intermédiaire (figure 2), celui-ci peut être enlevé tout simplement en le levant vers le haut. Après le nettoyage, positionner tout d'abord le verre intermédiaire si le four en est équipé et ensuite le verre interne en le posant sur les logements de la porte du four comme montré sur la figure 3 (voir dét. A de la figure 3). Lorsque le verre est positionné sur la porte, exercer une légère pression en correspondance des 4 pivots de fixation.

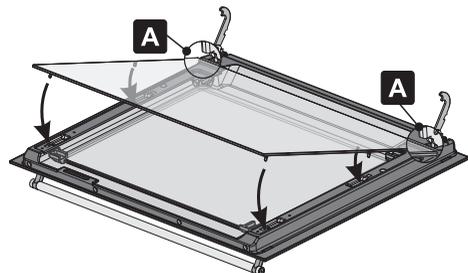
Si, au cours de ces opérations, la porte devait se fermer, rebloquer une des charnières comme décrit au paragraphe "12.6 Démontage de la porte". Les verres peuvent maintenant être lavés séparément.



1)



2)



3)

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



*Attention : avant d'extraire les verres, vérifier si la porte est bloquée en position ouverte comme décrit dans le paragraphe "12.6 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des verres si la porte se débloquait accidentellement.*



*Pour assembler les verres de la porte, suivre les instructions fournies dans le sens inverse.*

**ATTENTION.** Ne pas utiliser le produit si les verres ne sont pas montés : la surface extérieure de la porte se surchauffe



## Instructions pour l'installateur

FR-BE

### 13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

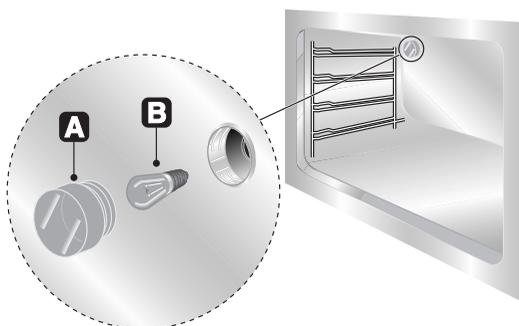
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.



*Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil.*

#### 13.1 Remplacement de la lampe de four

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant en sens anti-horaire, remplacer la lampe **B** par une autre semblable (25 W). Remonter la couverture de protection **A**.



*N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).*

**Modèle 8 fonctions avec bandeau de commandes en verre.** Les lampes de série sont de type halogène : **ne pas toucher directement avec les doigts**, mettre un gant de protection. N'utiliser que des lampes que l'on trouve normalement dans les SAV agréés.

#### 13.2 Démontage du joint

Pour un nettoyage parfait du four, le joint de porte est démontable.

Avant d'enlever le joint, démonter la porte du four comme décrit précédemment. Après avoir démonté la porte, lever les languettes placées aux angles, comme le montre la figure.





## 14. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 14.1 Branchement électrique



La plaquette d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est visiblement positionnée sur l'encadrement de la porte du four.

La plaquette 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 l'on utilise un raccordement fixe, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.

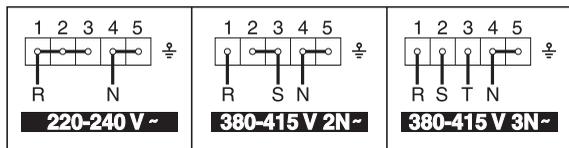
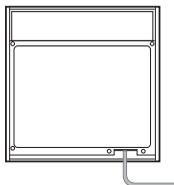


Si l'on utilise un raccordement avec fiche et prise, vérifier que celles-ci soient du même type. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des échauffements et des brûlures.

#### 14.1.1 Four avec commandes pour table de cuisson

Dans les fours munis de commandes pour table de cuisson **le câble d'alimentation n'est pas fourni**. Il faut utiliser un câble en caoutchouc H05RR-F ou H05RN-F, lors de la mise en place, faire attention qu'il ne soit pas en contact avec les parties métalliques de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

Pour accéder au bornier, enlever le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis. Si nécessaire, modifier la disposition des ponts sur le bornier (voir figure) ; puis raccorder les fils en s'assurant que celui de terre soit plus long d'au moins 20 mm. Fixer le câble d'alimentation à l'appareil à l'aide du collier.



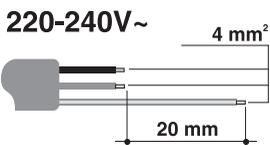


# Instructions pour l'installateur

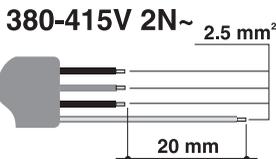
FR-BE



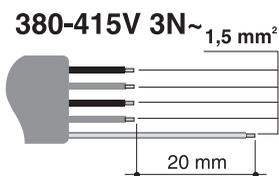
**Fonctionnement à 220-240V ~:** utiliser un câble tripolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de 3x4 mm<sup>2</sup>).



**Fonctionnement à 380-415V 2N~ :** utiliser un câble tétrapolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de 4x2,5 mm<sup>2</sup>).



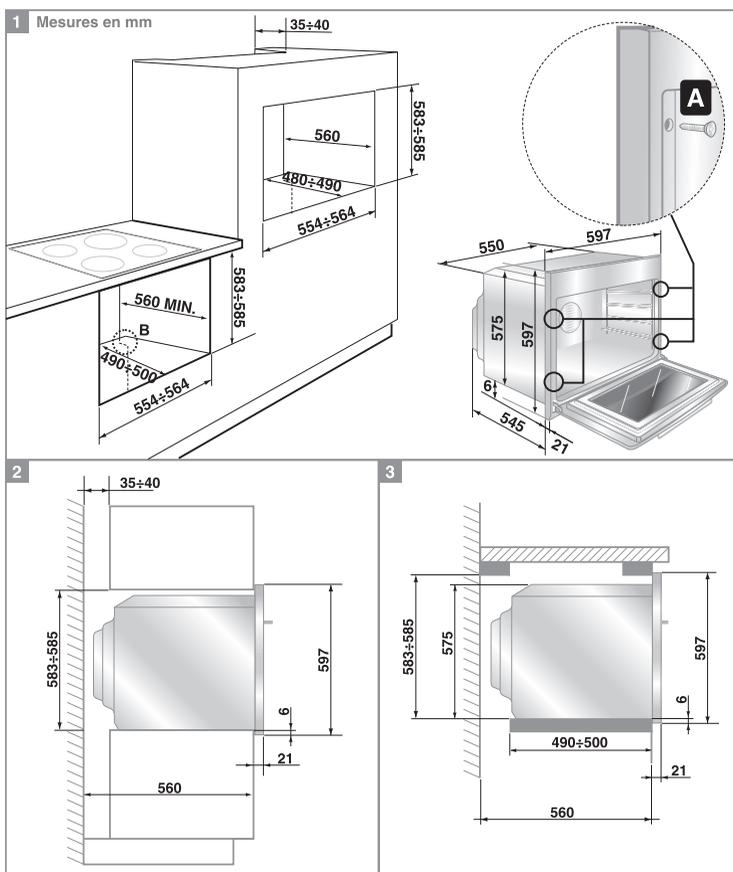
**Fonctionnement à 380-415V 3N~ :** utiliser un câble pentapolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de 5x1,5 mm<sup>2</sup>).



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

## 14.2 Mise en place du four

L'appareil est encastrable dans des meubles de n'importe quel matériau qui résiste à la chaleur. Respecter les dimensions indiquées sur les figures 1, 2, 3. Pour la mise en place sous des plans de travail, respecter les dimensions indiquées sur 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 minimums comme indiqué sur 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. Visser les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour des installations sous « plan » s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble ait une ouverture semblable à celle de la figure 1 (réf. **B**). Pour la mise en place et la fixation de la table de cuisson, consulter les instructions annexées à ce type d'appareil.



*Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble. Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.*





## 14.3 Raccordement table de cuisson-four

Après installation, la table de cuisson combinée doit être raccordée au four. Introduire le four dans l'emplacement prévu en laissant l'espace nécessaire pour effectuer les opérations suivantes :

raccorder le câble de terre (jaune-vert) de la table de cuisson avec la borne de terre A du four (voir figure) ;

introduire les connecteurs de la table de cuisson dans les prises prévues sur le carter supérieur du four. La coloration et les symboles des connecteurs doivent correspondre avec ceux des prises du four ;

si la table de cuisson est dotée d'un connecteur pour l'indicateur de chaleur résiduelle, celui-ci doit être introduit dans la prise restée libre sur le côté droit.

Il est maintenant possible de terminer l'encastrement du four dans le meuble en faisant attention que le câble d'alimentation suive le parcours optimal et ne reste pas en contact avec les parties chaudes.

