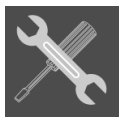


1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	58
2. AVERTISSEMENTS POUR LE RECYCLAGE – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	59
3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ	60
4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR	61
5. AVANT L'INSTALLATION	61
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	62
7. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	64
7.1 Réglage de l'heure	64
7.2 Cuisson semi-automatique	64
7.3 Cuisson automatique	64
7.4 Minuterie	65
7.5 Fin de cuisson	65
7.6 Réglage du volume de la sonnerie	65
7.7 Désactivation de la sonnerie	65
7.8 Annulation des données introduites	65
7.9 Modification des données introduites	65
8. HORLOGE ANALOGIQUE ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	66
8.1 Réglage de l'heure	66
8.2 Minuterie	66
8.3 Programmation	67
8.4 Fonction « DEMO »	67
9. HORLOGE ET PROGRAMMATEUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	68
9.1 Réglage de l'heure	68
9.2 Cuisson semi-automatique	68
9.3 Cuisson automatique	68
9.4 Fin de cuisson	68
9.5 Désactivation de la sonnerie	68
10. UTILISATION DU FOUR	69
10.1 Avertissements et conseils généraux	69
10.2 Ventilation de refroidissement (sur tous les modèles)	69
10.3 Lampe d'éclairage intérieur	69
11. ACCESSOIRES DISPONIBLES	70
12. CONSEILS DE CUISSON	71
12.1 Cuissons traditionnelles	71
12.2 Cuissons à air chaud	71
12.3 Cuissons délicates	71
12.4 Cuissons au gril	72
12.5 Cuissons au gril avec air chaud	72
12.6 Décongélation	72
12.7 CUISSONS AU TOURNEBROCHE	73
12.8 Guide des cuissons au four	74
13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	76
13.1 Nettoyage de l'acier inox	76
13.2 Nettoyage ordinaire journalier	76
13.3 Taches d'aliments ou résidus	76
13.4 Nettoyage du four	76
13.5 Nettoyage du verre interne de la porte	76
13.6 Pyrolyse : nettoyage automatique du four	77
14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	80
14.1 Remplacement de la lampe de four	80
14.2 Démontage de la porte	80
14.3 Démontage des verres	81
15. INSTALLATION DE L'APPAREIL	82
15.1 Branchement électrique	82
15.2 Mise en place du four	83



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 faire un contrôle de l'installation du gaz, 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 LA DURÉE 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 D'HABITATIONS.



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 RECYCLES 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 CHAMOIX.

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.



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.



2. AVERTISSEMENTS POUR LE RECYCLAGE – 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 votre ville 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 votre ville, 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 clayettes 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. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



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.

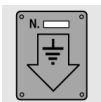


SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT AVEC FICHE ET PRISE VÉRIFIER QUE CELLES-CI SOIENT DU MÊME TYPE. ÉVITER L'UTILISATION DE RÉDUCTEURS, D'ADAPTATEURS OU DE DÉRIVATEURS CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES ÉCHAUFFEMENTS OU DES BRÛLURES.

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 SOI MEME



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 INTERDIT DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ÉLECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SÉCURITÉ.



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



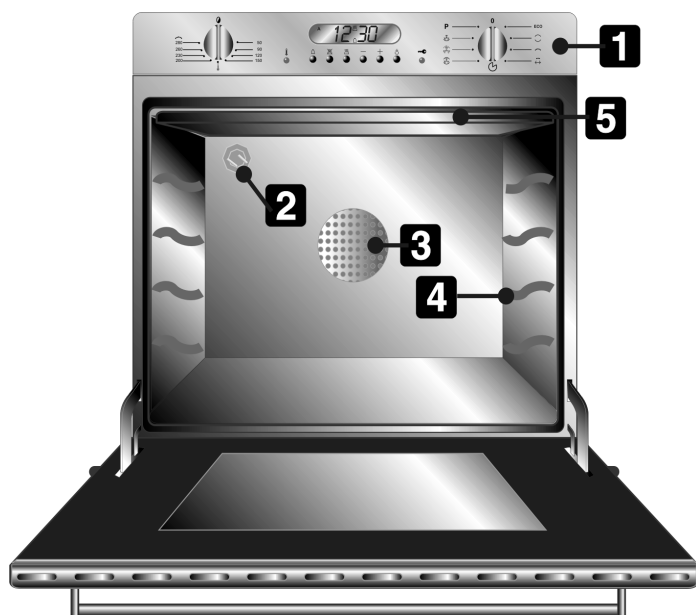
AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



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** PANNEAU DES COMMANDES
- 2** LAMPE DU FOUR
- 3** TURBINE DU FOUR
- 4** GRADINS POUR GRILLES ET PLATS
- 5** VOÛTE SUPÉRIEURE

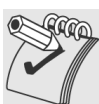
5. AVANT L'INSTALLATION



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 recyclés 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 "13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

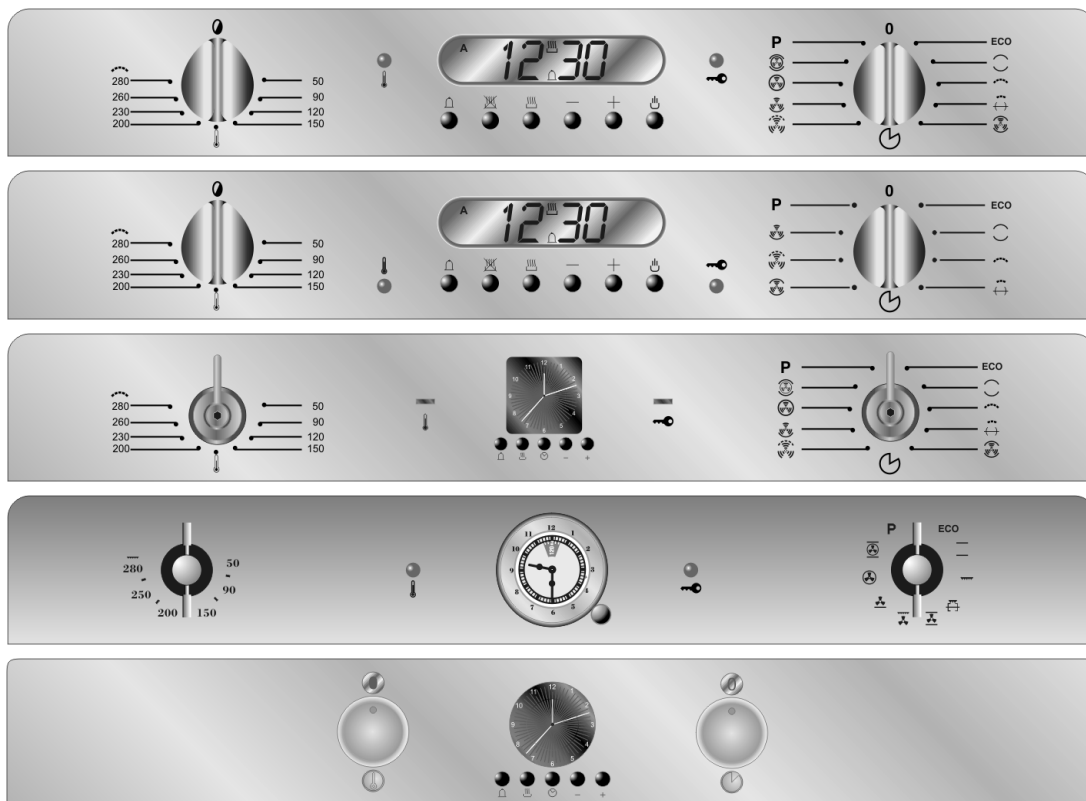


Avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, il est opportun de les chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du programmateur clignote à intermittence régulière. Pour le réglage, se reporter aux paragraphes "7. Programmateur électronique (seulement sur certains modèles)", "8. Horloge analogique électronique (uniquement sur certains modèles)", "9. Horloge et programmateur (seulement sur certains modèles)".



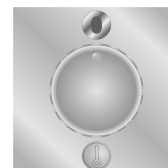
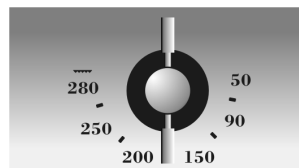
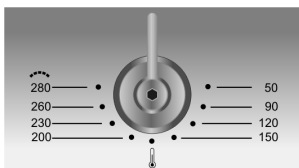
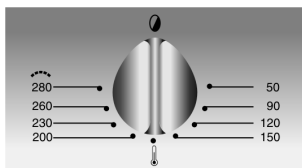
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Toutes les commandes et tous les contrôles du four sont réunis sur le bandeau en façade. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.



MANETTE DU THERMOSTAT

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette dans le sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **50°** et **280°C**. Sur certains modèles, la température programmée apparaîtra pendant quelques secondes. Pour revoir la température programmée, presser les touches **-** ou **+** du programmeur électronique



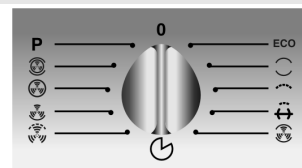


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

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



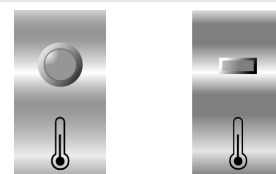
		AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE			ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION
		ÉLÉMENT GRIL EN FONCTIONNEMENT ALTERNÉ AVEC ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR + VENTILATION			ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR + VENTILATION
		ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR			ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ
		ÉLÉMENT GRIL			ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR + ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ
		ÉLÉMENT GRIL + TOURNÉBROCHE			CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE)
		ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR + VENTILATION			



(SUR CERTAINS MODÈLES TOUTES LES FONCTIONS NE SONT PAS PRÉSENTES)

VOYANT DU THERMOSTAT

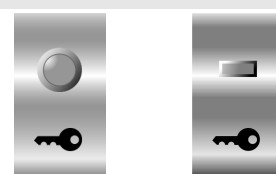
L'allumage intermittent signale que le four est en train de chauffer. Lorsque le voyant ne clignote plus et reste allumé, cela signifie que la température préfixée est atteinte et que celle-ci sera maintenue jusqu'à l'extinction du four. Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore intervient pour informer l'utilisateur.



CÉ VOYANT S'ALLUME AUSSI LORSQU'ON FAIT PARTIR LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE) ET NE S'ÉTEINT QUE LORSQUE LE TEMPS PROGRAMMÉ EST ÉCOULÉ.

VOYANT BLOQUE-PORTE

Pendant le cycle de nettoyage automatique (Pyrolyse), l'allumage de ce voyant indique que le dispositif de blocage de la porte du four s'est activé. Pour savoir comment est indiqué le dispositif de BLOQUE-PORTE dans les modèles qui ne sont pas équipés de ce voyant, se reporter au paragraphe "13.6.5 Comment fonctionne le cycle de nettoyage automatique (pour les modèles dotés d'horloge analogique électronique)".














7. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



LISTE DES FONCTIONS DES BOUTONS

-  BOUTON DE LA MINUTERIE
-  BOUTON DE FIN DE CUISSON
-  BOUTON DE DURÉE DE LA CUISSON
-  BOUTON DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  BOUTON D'AUGMENTATION DE LA VALEUR
-  BOUTON DE FONCTIONNEMENT MANUEL




7.1 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 **0:00**. En pressant la touche  on met fin à l'intermittence de l'afficheur. En tenant pressée la touche  et en pressant dans les 5 secondes les touches de variation de la valeur **-** ou **+**, on obtient l'augmentation ou la diminution d'une minute pour chaque pression. Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse. Lorsque le four est en stand-by, pour modifier l'horaire presser pendant quelques secondes la touche  et régler l'horaire avec les touches **-** et **+**.

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



7.2 Cuisson semi-automatique


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

En pressant la touche  l'afficheur s'allume en montrant les chiffres **0:00**; 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 .

7.3 Cuisson automatique

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

En pressant la touche  l'afficheur s'allume en montrant les chiffres **0:00**; 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 apparaît le symbole **A**.



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).

7.4 Minuterie

Le programmeur peut être utilisé aussi comme simple minuterie. En pressant la touche l'afficheur montre les chiffres ; 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 .



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.

7.5 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.

7.6 Réglage du volume de la sonnerie

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

7.7 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.

7.8 Annulation des données introduites

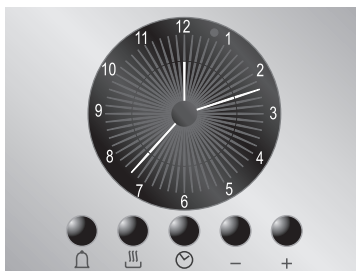
Après avoir choisi le programme, tenir pressée la touche de la fonction à annuler (ou) alors que simultanément on atteint la valeur en pressant les touches de variation de la valeur ou . L'annulation de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de la cuisson.

7.9 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 .



8. HORLOGE ANALOGIQUE ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT 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





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.

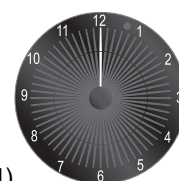
Presser la touche  et simultanément tenir pressées les touches de variation de la valeur  ou  pour régler l'heure courante. À chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute. Par contre, si l'on tient pressées les touches de variation de la valeur on aura un réglage plus rapide.

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 interrompue à tout moment en pressant la touche  ou .

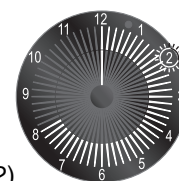
8.2 Minuterie









- Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie. En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1).
- Tenir pressée la touche  et simultanément 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. Par contre, si l'on tient pressées les touches de variation de la valeur on aura un réglage plus rapide.
- La durée maximum de la minuterie est de 11 heures et 59 minutes.
- Lorsque tout le tour est terminé, les chiffres commencent à clignoter en séquence et indiquent que la durée a dépassé 60 minutes. Par exemple, sur la figure 2, on peut voir un compte à rebours de 2 heures et 40 minutes.
- Quelques secondes après la dernière pression le compte à rebours commence; lorsqu'il est terminé, une sonnerie retentit.

1)



2)





- Pendant le compte à rebours il est possible, en pressant la touche , d'afficher l'heure courante. Au bout de quelques secondes l'afficheur affiche de nouveau le compte à rebours.
- À tout moment on peut modifier la durée de la minuterie en tenant pressée la touche  et en pressant de nouveau les touches  ou .
- On peut annuler le compte à rebours en tenant pressée la touche .
- La sonnerie qui intervient lorsque le temps programmé est écoulé est composée de 10 signaux sonores, répétés 3 fois à distance d'une minute l'un de l'autre. Elle peut être interrompue à tout moment en pressant la touche  ou .
- Avec la touche , alors que la sonnerie est active, on peut introduire la tonalité.

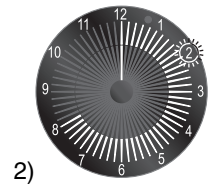
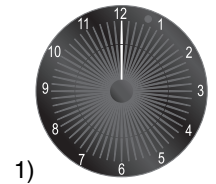
À la fin du compte à rebours, arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.







8.3 Programmation

Durée de la cuisson: 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 :




- En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1).
- Tenir pressée la touche  et simultanément 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. Par contre, si l'on tient pressées les touches de variation de la valeur on aura un réglage plus rapide.
- La durée maximum de la cuisson programmée est de 11 heures et 59 minutes.
- Lorsque tout le tour est terminé, les chiffres commencent à clignoter en séquence et indiquent que la durée a dépassé 60 minutes. Par exemple, sur la figure 2, on peut voir une durée de cuisson de 2 heures et 40 minutes.
- Quelques secondes après la dernière pression la cuisson commence ; lorsqu'elle est terminée, une sonnerie retentit.




- 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 l'afficheur.
- La sonnerie qui intervient lorsque le temps programmé est écoulé est composée de 10 signaux sonores, répétés 3 fois à distance d'une minute l'un de l'autre. Elle peut être interrompue à tout moment en pressant la touche  ou .
- Avec la touche **-**, alors que la sonnerie est active, on peut introduire la tonalité.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : en pressant la touche centrale  pendant quelques secondes, on annule la durée programmée et on éteint manuellement le four.

À la fin de la cuisson programmée, remettre le four sur la fonction manuelle en pressant pendant quelques secondes la touche .



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.
- Presser de nouveau la touche  et la tenir pressée. Sur l'afficheur apparaît l'heure courante : par les touches **+** et **-** programmer l'heure de début de cuisson.
- Quelques secondes après la dernière pression, l'afficheur indiquera l'heure de début de cuisson.
- Au début d'une cuisson programmée, le signe rouge situé entre 12 et 1 s'allume pour indiquer que nous sommes justement en train d'effectuer une cuisson programmée.
- À tout moment, pour voir l'heure courante, presser la touche . Au bout de quelques secondes l'afficheur montre de nouveau l'heure de début de 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 la touche centrale  pendant quelques secondes : si la cuisson a commencé, il faudra éteindre le four manuellement.

À la fin de la cuisson programmée, remettre le four sur la fonction manuelle en pressant pendant quelques secondes la touche .

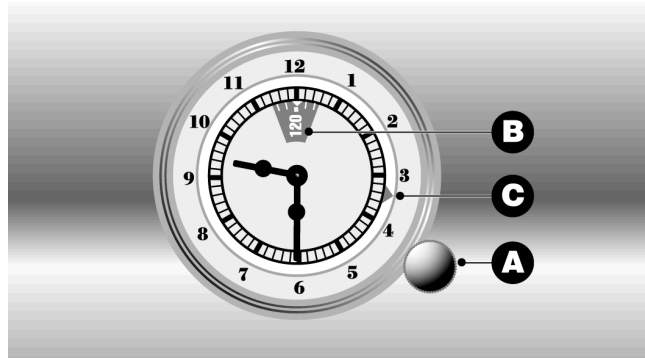
Attention : pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction désirées.

8.4 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 quelques secondes les touches , , et **+** Un bip indique à l'utilisateur que la fonction est activée. Lorsque l'afficheur indique l'heure courante avec la fonction demo activée, le numéro 6 clignote. Pour la désactiver, suivre la même procédure.



9. HORLOGE ET PROGRAMMATEUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



LA MANETTE DOIT ÊTRE TOUJOURS Tournée DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE.

9.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte **PRESSER** et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette **A**.



AVANT TOUT RÉGLAGE DU PROGRAMMATEUR, ACTIVER LA FONCTION ET LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉES.

9.2 Cuisson semi-automatique

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

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette **A** pour introduire dans la fenêtre **B** la durée de la cuisson.

9.3 Cuisson automatique

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


Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette **A** pour introduire dans la fenêtre **B** la durée de la cuisson.

TIRER et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette **A** en faisant coïncider la flèche **C** avec l'heure de début de cuisson désirée.


9.4 Fin de cuisson

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

9.5 Désactivation de la sonnerie

On peut désactiver manuellement la sonnerie en tournant la manette **A** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'apparition du symbole  dans la fenêtre **B**.




POUR UTILISER MANUELLEMENT LE FOUR À LA FIN D'UNE PROGRAMMATION, TOURNER LA MANETTE **A** JUSQU'À L'APPARITION DU SYMBOLE  DANS LA FENÊTRE **B**.




10.UTILISATION DU FOUR



Dans les modèles équipés de minuterie numérique analogique, il faut, à la première utilisation ou après une coupure de courant, presser pendant 1 / 2 secondes la touche centrale pour faire partir la cuisson. Dans les modèles munis d'horloge et de programmateur, pour faire partir la cuisson, il faut faire 3 opérations:

- 1 s'assurer que la minuterie est bien sur la position  ou comprise entre 5' et 90'/120' ;
- 2 tourner le thermostat ;
- 3 tourner le sélecteur des fonctions sur une fonction quelconque.

Dans les modèles équipés de programmateur numérique, avant d'utiliser le four ou après une coupure de courant, s'assurer de l'apparition sur l'afficheur du symbole  (voir paragraphe "7.1 Réglage de l'heure").

10.1 Avertissements et conseils généraux

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



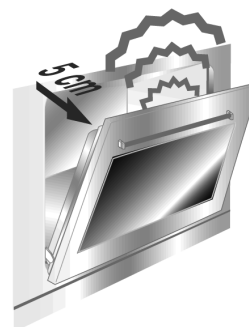
Les accessoires du four qui peuvent être en contact avec les aliments, sont fabriqués avec des matériaux conformes à ce qui est prescrit par la directive 89/109/CEE du 21/12/88 et par les normes nationales en vigueur.



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.

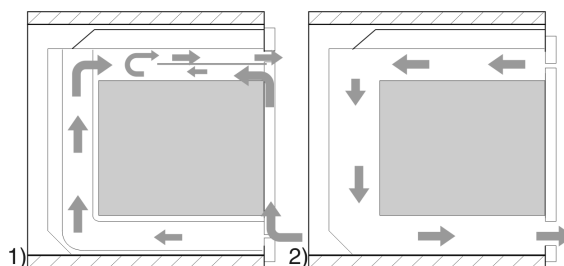


Pour éviter que la vapeur éventuelle contenue dans le four puisse gêner, ouvrir la porte en deux temps : la tenir entrouverte (env. 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température 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.



10.2 Ventilation de refroidissement (sur tous les 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, selon les modèles, sort au-dessus de la porte (Fig.1) ou sous la porte (Fig.2) et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.



10.3 Lampe d'éclairage intérieur

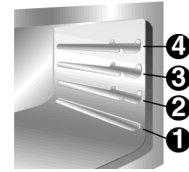
Selon les modèles, la lampe s'allume :

- en ouvrant la porte du four, ou
- En tournant la manette sélecteur de fonctions sur une fonction quelconque, sauf **P**, avec une température interne inférieure à 280°C

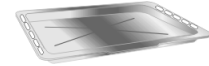


11. ACCESSOIRES DISPONIBLES

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



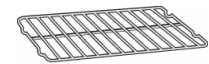
Plateau à pâtisserie : utile pour la cuisson de tartes et de biscuits.



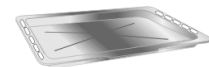
Grille chromée : pour la cuisson d'aliments à l'intérieur de plats, tartes de petites dimensions, rôtis ou aliments qui doivent être légèrement dorés.



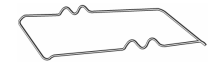
Grille pour plateau : à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



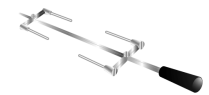
Lèche-frite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille pour plat (placée au-dessus).



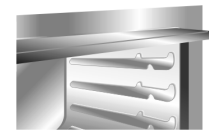
Support chromée pour tournebroche : il sert de support à la broche du tournebroche (voir les instructions au paragraphe "12.7 CUISSONS AU TOURNEBROCHE").



Broche : utile pour la cuisson de poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute la surface.



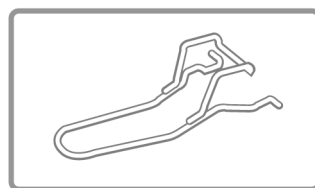
Voûte supérieure : si on l'extrait, il est plus facile d'effectuer le nettoyage à l'intérieur du four.



Pince chromée : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.



La pince chromée est un accessoire très utile en cuisine qui garanti une prise solide sur les plats et les grilles et évite le contact direct (contact que l'on a avec les maniques en tissu ou les gants isolants).



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.



12. CONSEILS DE CUISSON



Chaque fonction a sa propre phase de préchauffage au cours de laquelle la lampe thermostat clignote. Dès que la température programmée est atteinte, la lampe restera allumée dans le mode continu.



La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.

12.1 Cuissons traditionnelles

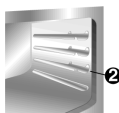


SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 280 °C



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. Les viandes très grasses peuvent être introduites dans le four encore froid.

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.



Utiliser des récipients à bord haut pour empêcher aux projections de graisse de tacher les parois du four.

12.2 Cuissons à air chaud

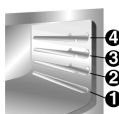


SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 280 °C



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.

12.3 Cuissons délicates

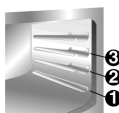


SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 280 °C

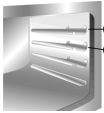


Indiqué pour la pâtisserie et les tartes recouvertes, avec peu de sucre et les gâteaux moelleux à la liqueur contenus dans des moules. On obtient de très bons résultats pour compléter la cuisson d'aliments à la base ou pour les cuissons qui demandent de la chaleur surtout dans la partie inférieure. Il est conseillé d'introduire le plat dans le niveau le plus bas.



12.4 Cuissons au grill

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
THERMOSTAT	280



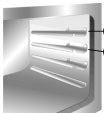
Permet de faire dorer rapidement les aliments. Il est conseillé d'introduire le plat dans le guide le plus haut. Pour des cuissons brèves et de petites quantités, introduire la grille sur le troisième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et pour dorer des surfaces larges, introduire 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.

12.5 Cuissons au grill avec air chaud

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
THERMOSTAT	280



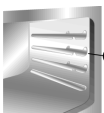
Permet une distribution uniforme de la chaleur avec plus de pénétration à l'intérieur des aliments. Les aliments dorent légèrement en surface et l'intérieur reste moelleux.



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.

12.6 Décongélation

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
THERMOSTAT	0



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.



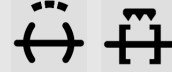
La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments.



12.7 Cuissons au tournebroche

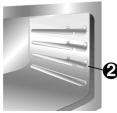


SELECTEUR DE COMMANDE



THERMOSTAT

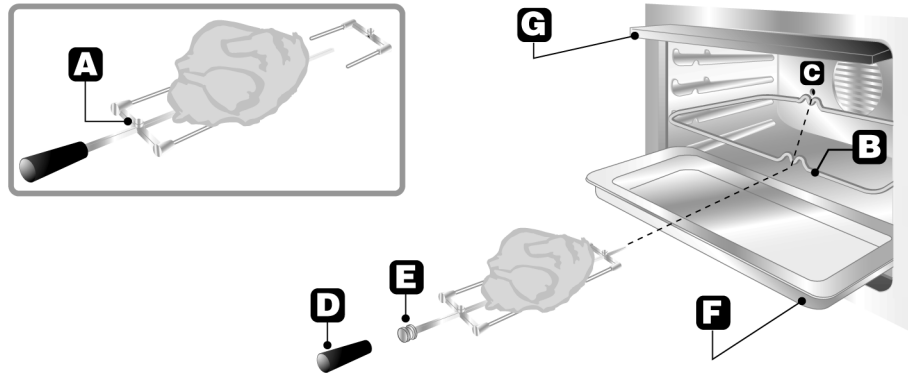
MAXIMUM



Ce mode de cuisson permet une économie d'énergie. Placer la préparation au milieu de la plaque et procéder à la cuisson décrite au paragraphe "12.4 Cuissons au gril".

Ce mode de cuisson est réservé aux petites pièces. Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** au niveau du deuxième cran à partir du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** pour que le bout de la tige entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four.

Positionner un plat **F** sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.





12.8 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 GRADIN EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE °C	TEMPS EN MINUTES
ENTRÉES			
LASAGNE	1	220 - 230	50 - 60
PÂTES AU FOUR	1	220 - 230	40
VIANDE			
RÔTI DE VEAU	2	190 - 200	80 - 90
CARRÉ DE PORC	2	190 - 200	80 - 90
PALETTE DE PORC	2	190 - 200	100 - 110
LAPIN	2	190 - 200	70 - 75
RÔTI DE DINDE	2	190 - 200	160 - 180
LAPIN	2	190 - 200	160 - 200
RÔTI DE PORC	2	190 - 200	190 - 210
POISSON	1 - 2	160 - 170	Selon les dimensions
PIZZA	1 - 2	250	20 - 25
PAIN	1 - 2	200 - 210	40
GALETTE	2	190 - 200	20 - 25
PÂTISSERIES			
GÂTEAU MAISON	1 - 2	160 - 170	55 - 60
TARTE À LA CONFITURE	1 - 2	160 - 170	30 - 40
PÂTE BRISÉE	1 - 2	160 - 170	20 - 25
CROISSANTS	1 - 2	160 - 180	25 - 30
PETITS BISCUITS			
FOURRÉS	1 - 2	160 - 170	30 - 35
TARTE AU RIZ	1 - 2	160 - 170	60
GÂTEAU « PARADISO »	1 - 2	160 - 170	60
CHOUX	1 - 2	160 - 170	40 - 45
GÂTEAU DE SAVOIE	1 - 2	160 - 170	40 - 45

CUISSONS AU GRIL



	POSITION DU GRADIN EN PARTANT DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		1er CÔTÉ	2e CÔTÉ
CÔTELETTE 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	3	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	3	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	3	5 - 6	3 - 4
TOAST	3	2 - 4	2 - 3



CUISSONS À AIR CHAUD



	POSITION DU GRADIN EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE °C	TEMPS EN MINUTES
ENTRÉES			
LASAGNE	2	210 - 230	45 - 50
PÂTES AU FOUR	2	210 - 230	25 - 30
VIANDE			
RÔTI DE VEAU	2	180 - 190	70 - 80
CARRÉ DE PORC	2	180 - 190	70 - 80
PALETTE DE PORC	2	180 - 190	90 - 100
LAPIN	2	180 - 190	70 - 80
RÔTI DE DINDE	2	180 - 190	110 - 120
POULET RÔTI	2	180 - 190	60 - 70
POISSON			
TRUITE SAUMONNÉE	2	150 - 160	35 - 40
PIZZA	1 - 2	250	15 - 20
PAIN	1	190 - 200	25 - 30
GALETTE	1 - 2	180 - 190	15 - 20
PÂTISSERIES			
GÂTEAU MAISON	2	160	50 - 60
TARTE À LA CONFITURE	2	160	25 - 30
PÂTE BRISÉE	2	170	20 - 25
CROISSANTS	2	160 - 170	20 - 25
PETITS BISCUITS			
FOURRÉS	2	160	20 - 25
GÂTEAU « PARADISO »	2	160	60



13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



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

13.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement après chaque utilisation de la cuisinière, après refroidissement.

13.2 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.

13.3 Taches d'aliments ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de raclours 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.

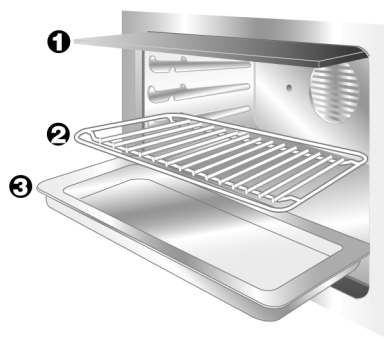
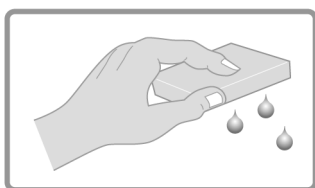
Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (par ex. confiture). En séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



13.4 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Retirer toutes les parties extractibles.



Pour faciliter le nettoyage manuel, on peut enlever la porte (voir paragraphe "14.2 Démontage de la porte")

13.5 Nettoyage du verre interne de la porte

Il est conseillé d'avoir le verre interne de la porte toujours très propre. En cas de saleté persistante, on peut démonter le verre en suivant les indications fournies au paragraphe "14.3 Démontage des verres", et le laver séparément avec une éponge humide et du détergent ordinaire.



13.6 Pyrolyse : nettoyage automatique du four

P

La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à température élevée qui provoque la dissolution de la saleté.



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, s'assurer que dans le four il n'y ait pas d'aliments ou d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.



SI LE FOUR EST INSTALLÉ SOUS UNE TABLE DE CUISSON, S'ASSURER QUE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LES BRÛLEURS OU LES PLAQUES ÉLECTRIQUES SONT ÉTEINTS.

13.6.1 Avant de faire partir le cycle de nettoyage automatique

La pyrolyse peut être programmée 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 lèchefrite et la protection supérieure** car ils résistent aux températures élevées du procédé de pyrolyse ; tous les autres accessoires doivent être enlevés.
- enlever les traces de saleté les plus évidentes de l'intérieur du four et de la surface du verre interne (le nettoyage par pyrolyse demanderait des temps excessivement longs) ;
- 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 :

DURÉE DU NETTOYAGE	PEU SALE	MOYENNEMENT SALE	TRÈS SALE
	90 MIN.	135 MIN.	180 MIN.



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.



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

13.6.2 Comment fonctionne le cycle de nettoyage automatique (pour les modèles dotés de programmateur numérique et horloge+programmateur)

Le tableau ci-dessous montre un exemple de fonctionnement du cycle de nettoyage automatique.

Lorsque la durée du cycle est sélectionnée, le voyant du thermostat s'allume, mais le dispositif de blocage de la porte (avec voyant) reste désactivé.



Un dispositif de blocage qui empêche l'ouverture de la porte, intervient 2 minutes environ après le départ du cycle de nettoyage.



À la fin du cycle de nettoyage, le voyant du thermostat s'éteint. Le déblocage de la porte n'a lieu qu'après, lorsque la température à l'intérieur du four baisse et descend de nouveau sous 300 °C.



	ON		-	1:30
	ON		300 °C	1:15
	OFF		500 °C	0:00
	OFF		300 °C	0:30

13.6.3 Programmation du cycle de nettoyage avec programmateur électronique

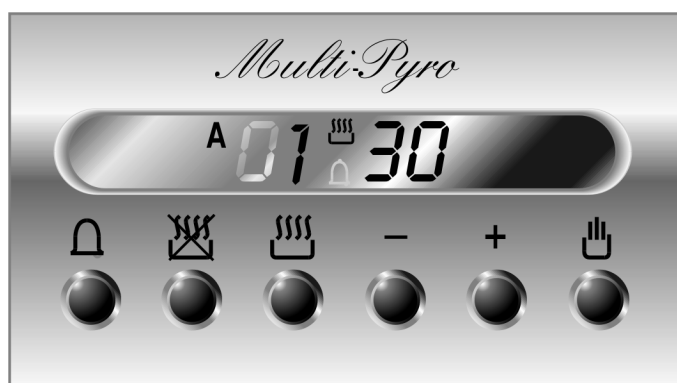


MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

1:30

DURÉE MINIMUM DU CYCLE DE NETTOYAGE : 1 h 30'

Positionner la manette sélecteur des fonctions sur le symbole **P**, presser la touche puis **+** une fois pour sélectionner la durée minimum de **1:30** : le voyant du thermostat s'allume. Pour afficher ou régler cette durée, presser la touche et les touches d'augmentation/diminution **-** ou **+**. La durée de la pyrolyse peut être programmée jusqu'à un maximum de 3 heures.



Le cycle de nettoyage peut être programmé pour commencer à une heure préfixée. Presser la touche et modifier les valeurs par les touches de variation de la valeur **-** ou **+**.

13.6.4 Programmation du cycle de nettoyage avec l'horloge+programmateur

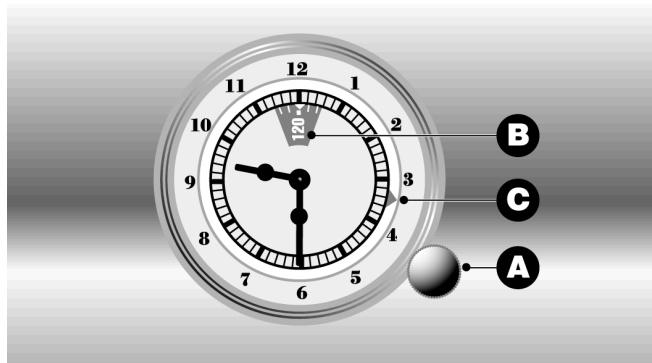


MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS



DURÉE MINIMUM DU CYCLE DE NETTOYAGE : 1 h 30'

Positionner la manette sélecteur des fonctions sur le symbole **P** : le voyant du thermostat s'allume. Tourner en sens anti-horaire la manette **A** pour introduire dans la fenêtre **B** la durée de la pyrolyse. Celle-ci va d'un minimum de 1h 30' à un maximum de 3 heures.



Le cycle de nettoyage peut être programmé pour commencer à une heure préfixée. Tourner en sens anti-horaire la manette **A** pour introduire dans la fenêtre **B** la durée de la pyrolyse. **TIRER** et tourner en sens anti-horaire la manette **A** en faisant coïncider la flèche **C** avec l'heure de début de cuisson désirée.

La préprogrammation du cycle de nettoyage est toujours indispensable.



13.6.5 Comment fonctionne le cycle de nettoyage automatique (pour les modèles dotés d'horloge analogique électronique)

Le tableau ci-dessous montre un exemple de fonctionnement du cycle de nettoyage automatique.

Au bout d'une minute de fonctionnement du cycle de pyrolyse, un dispositif de blocage intervient pour empêcher l'ouverture de la porte et le numéro 12 de la minuterie commence à clignoter.



Le déblocage de la porte n'a lieu qu'après, lorsque la température à l'intérieur du four baisse et descend de nouveau sous 300 °C et le chiffre 12 de la minuterie s'éteint.




13.6.6 Programmation du cycle de nettoyage avec l'horloge analogique électronique



MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

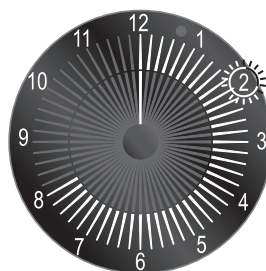
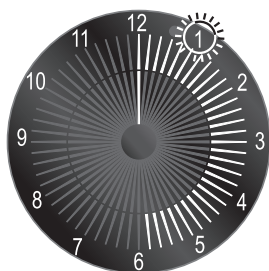


DURÉE DU CYCLE DE NETTOYAGE


Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le symbole **P**. Maintenir le symbole  enfoncé et appuyer simultanément sur le symbole **+**.

L'afficheur se présentera d'après la figure 1 avec le chiffre 1 clignotant et les segments éclairés jusqu'au 6 indiquant la durée minimale de pyrolyse (1 heure et demie). En appuyant de nouveau sur la touche **+** dans un intervalle de 1/2 secondes, on peut augmenter la durée de cette opération jusqu'à un maximum de trois heures. La figure 2 illustre une durée de 2 heures et 40 minutes.

6/7 secondes après avoir tourné la manette sur le symbole **P** et réglé la durée de la pyrolyse, le four commencera le cycle et au bout de chaque minute qui s'écoulera l'un des segments allumés s'éteindra.



Il est possible de programmer le départ de la pyrolyse dans un laps de temps de 12 heures.

Après avoir programmé la durée de la pyrolyse, presser la  et introduire l'heure de départ de la pyrolyse en pressant les touches **+** / **-**.

Les segments intérieurs resteront allumés fixes et ceux extérieurs clignotants jusqu'à ce que l'heure courante coïncide avec l'heure de départ du cycle.



14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

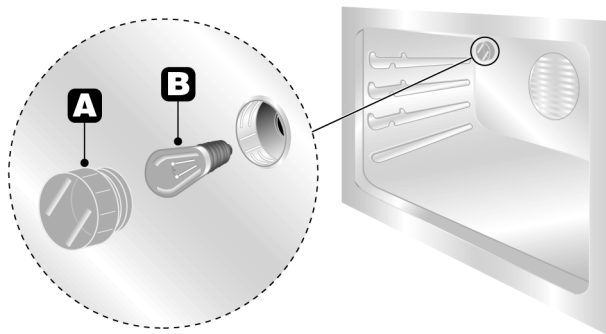
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.

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



14.1 Remplacement de la lampe de four

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, remplacer la lampe **B** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.

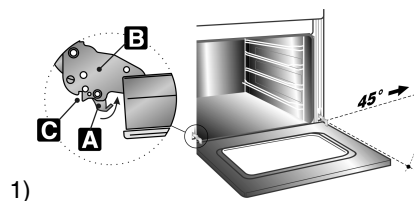


N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).

14.2 Démontage de la porte

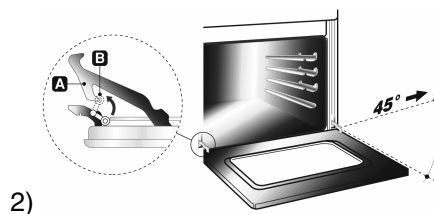
14.2.1 Avec leviers mobiles du type 1

Avec la porte complètement ouverte, relever les leviers **A** jusqu'à arriver en butée avec les charnières **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains à proximité de ces 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 relevant encore 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**.



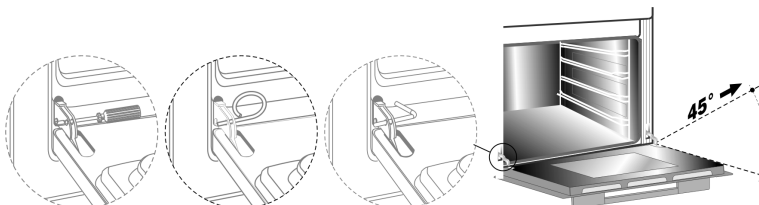
14.2.2 Avec leviers mobiles du type 2

Lever les leviers **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières **A**. Lever la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Pour le remontage, enfiler les charnières **A** dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et décrocher les leviers **B**.



14.2.3 Démontage avec pivots

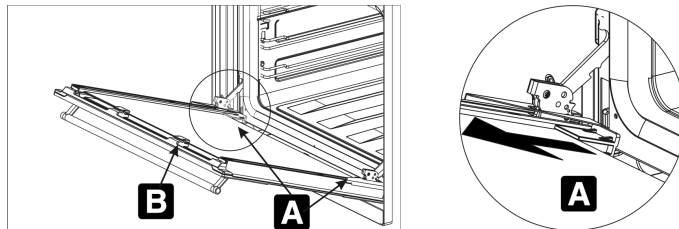
Ouvrir complètement la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et extraire les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





14.3 Démontage des verres

Il est conseillé de tenir les verres toujours bien 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 dans le paragraphe "14.2 Démontage de la porte", effectuer le démontage des trois verres. On les extrait tous en deux mouvements : le verre doit d'abord être extrait du guide " A " (voir figure) en le tirant vers soi et en le levant légèrement, et ensuite le libérer aussi du guide " B ". Si, au cours de ces opérations, la porte devait se fermer, rebloquer une des charnières comme décrit au paragraphe "14.2 Démontage de la porte". Les verres peuvent maintenant être lavés séparément.



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

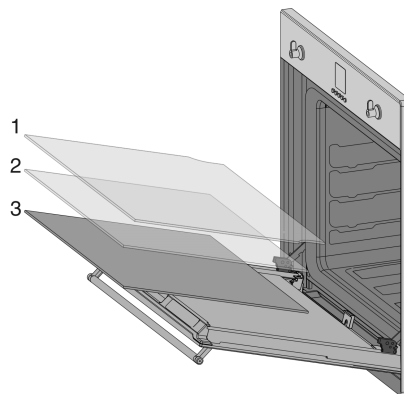


Attention : avant d'extraire les verres, vérifier si la porte est bloquée en position ouverte comme décrit dans le paragraphe "14.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des verres si la porte se débloquait accidentellement.



Remonter les verres dans le même ordre et les diriger de la même façon qu'avant le démontage, en ayant soin de pousser le dernier verre avec le mot " PYROLISE " dans le guide A pour le blocage. Pour être sûrs de monter les verres avec l'orientation correcte, on doit lire les inscriptions imprimées sur les verres avec la porte ouverte. À la fin, débloquer les charnières et fermer la porte.

Ci-dessous, schéma avec les 3 verres démontés.





15. INSTALLATION DE L'APPAREIL

15.1 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.

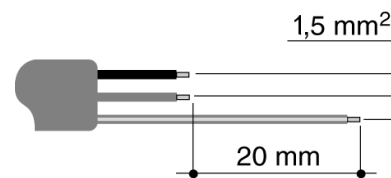


Si l'on utilise un raccordement avec fiche et prise, vérifier que celles-ci soient du même type. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des échauffements et des brûlures.

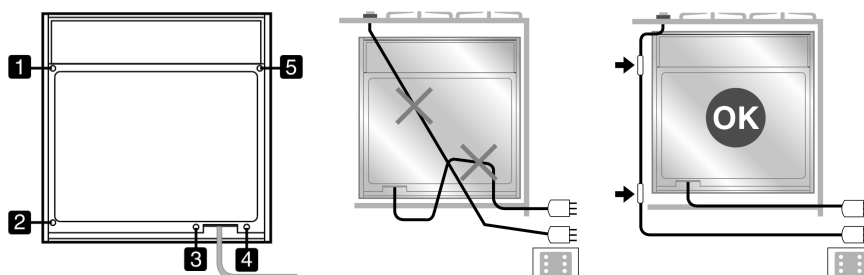


Fonctionnement à 220-240 V~ : utiliser un câble tripolaire type H05V2V2-F (câble de 3x1,5 mm²).

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



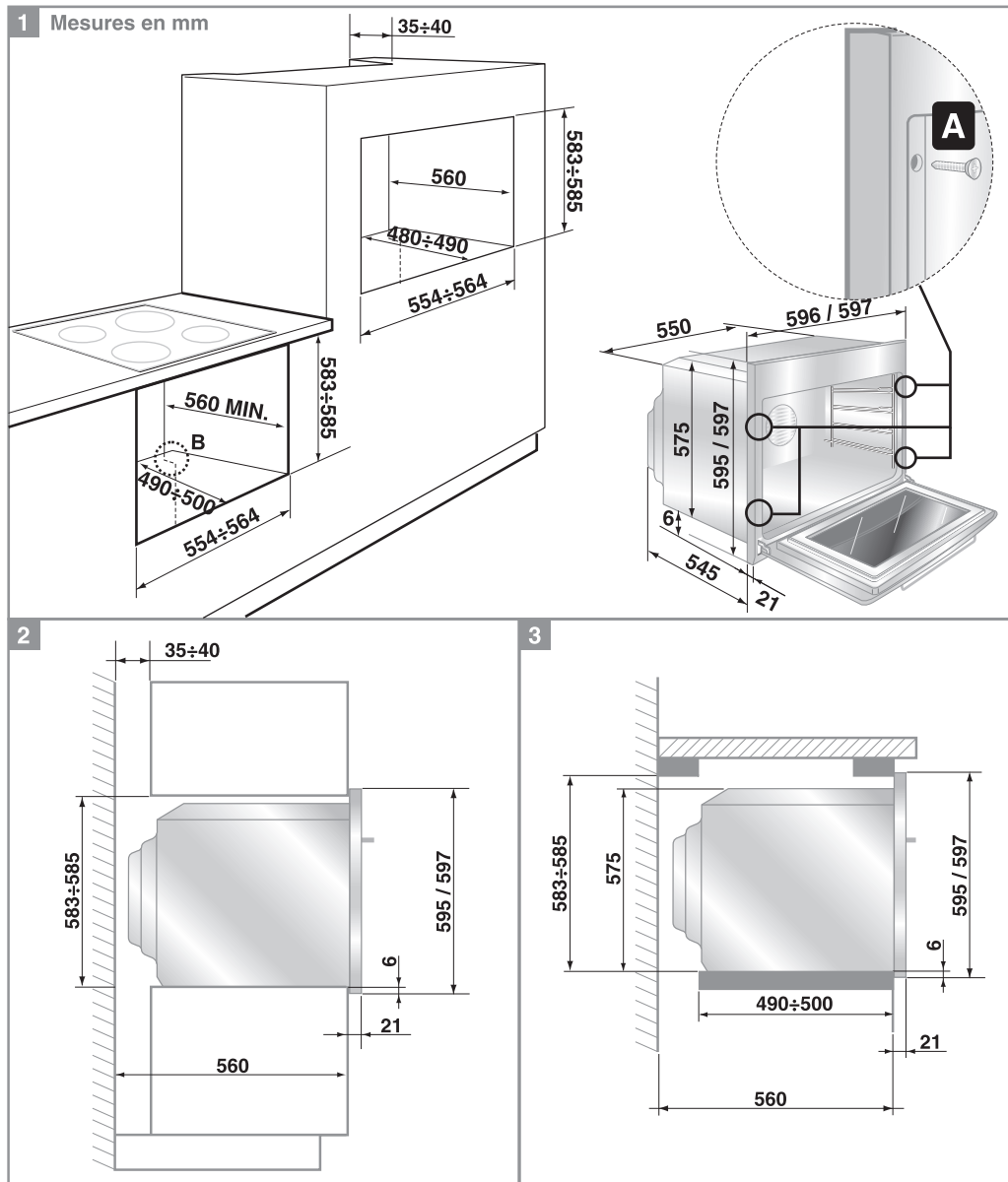
Si l'on doit remplacer le câble d'alimentation, démonter le carter arrière en dévissant les vis (voir figure ci-dessous). La section du câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm² (câble de 3 x 1,5) et il doit résister à des températures jusqu'à 90°C (H05V2V2-F). S'assurer que les câbles suivent le parcours optimal et utiliser des colliers à fixer latéralement au meuble, afin d'éviter tout contact avec le four.





15.2 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 de la paroi latérale éventuelle de 110 mm minimum 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.

