

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	108
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	110
3. NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	112
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR .....	113
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	114
6. PANNEAU FRONTAL .....	119
7. HORLOGE ANALOGIQUE ELECTRONIQUE .....	125
8. UTILISATION DU FOUR .....	129
9. CUISSONS DANS LE FOUR .....	131
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	140
11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	152
12. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	156



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



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



## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



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

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : LA CUISSON D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



CET APPAREIL A ETE CONCU POUR CUIRE LES ALIMENTS ; NE PAS L'UTILISER EN GUISE DE CHAUFFAGE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

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



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



NE PAS S'APPUYER NI S'ASSEOIR SUR LA PORTE OUVERTE DE L'APPAREIL.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUEE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR L'APPAREIL.

**N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUS LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



VEILLEZ A CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCE DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUT TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



## Avertissements généraux

FR-BE



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.



UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN VOUS SERVANT EVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE PEAU DE DAIM.



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



N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU DE RECIPIENTS EN PLASTIQUE. LES HAUTES TEMPERATURES A L'INTERIEUR DU FOUR RISQUENT DE FAIRE FONDRE CE MATERIAU ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC RISQUE D'EXPLOSION.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'EN ECOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU.



DURANT LA CUISSON, NE COUVREZ PAS LA SOLE DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM ET N'Y POSEZ PAS DE CASSEROLES OU DE LECHEFRITES POUR EVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE EMAILLEE.



NE VERSEZ PAS D'EAU DIRECTEMENT SUR LES LECHEFRITES DURANT UNE CUISSON, SI LES SURFACES SONT ENCORE TRES CHAUDES. LA VAPEUR D'EAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRULURES ET D'ENDOMMAGER LES SURFACES EMAILLEES.



NE PROCEDEZ A LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMEE.



## 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU SECTEUR.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.



SI LA CABLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI LE REMPLACERA.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHEZ-LE ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ JAMAIS NI LAISSEZ DE MATERIAUX INFLAMMABLES A PROXIMITE DE L'APPAREIL OU DANS LE COMPARTIMENT DE RECHAUFFAGE.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



## Avertissements généraux

FR-BE



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE S'APPROCHER ET DE JOUER AVEC L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT.



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE DANS UNE CARAVANE OU SUR UNE EMBARCATION, NE L'UTILISEZ JAMAIS EN GUISE DE CHAUFFAGE.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR RISQUE D'ATTEINDRE LES PARTIES ELECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL MENAGER LORSQU'IL EST EN FONCTION.  
N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



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



### 3. NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

#### 3.1 Notre respect de l'environnement



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

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

#### 3.2 Votre respect de l'environnement

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



**N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.**

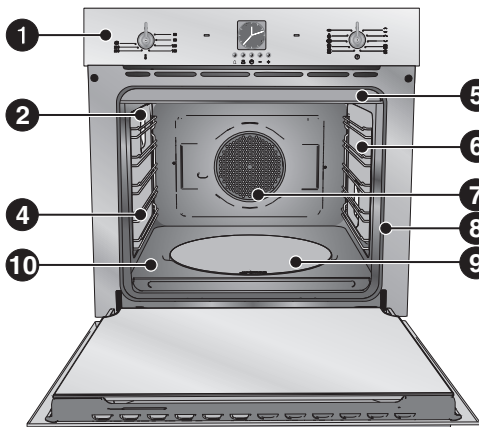
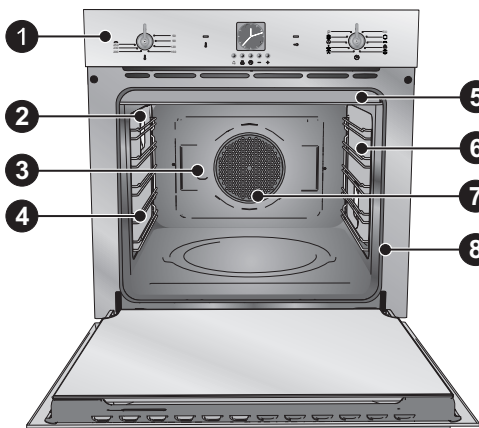
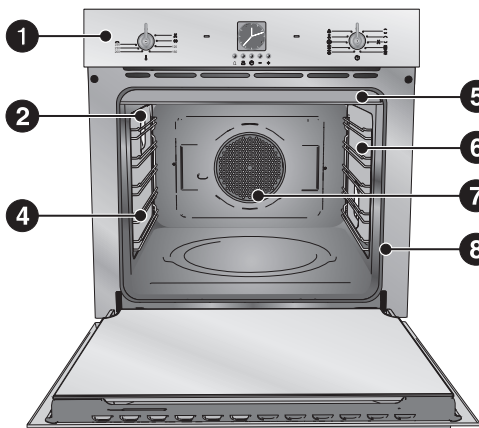
Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

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

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



## 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



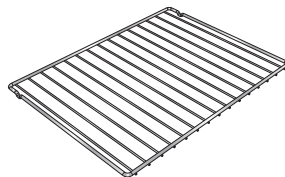
- 1** Panneau de commandes
- 2** Lampe d'éclairage interne
- 3** Elément tige tournebroche
- 4** Structures de support des grilles et des lèche-frites (sur certains modèles uniquement)
- 5** Protection supérieure (sur certains modèles uniquement)
- 6** Panneaux latéraux autonettoyants (sur certains modèles uniquement)
- 7** Turbine du four (sur certains modèles uniquement)
- 8** Joint du four
- 9** Logement de la plaque à pizza ou couvercle (sur certains modèles uniquement)
- 10** Sole inférieure (sur certains modèles uniquement)



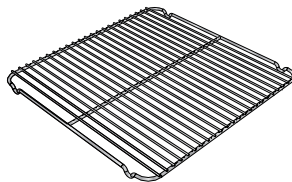
## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

**REMARQUE** : Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

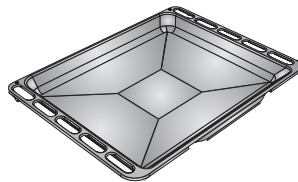
**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



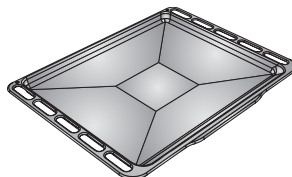
**Grille pour lèchefrite** : à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



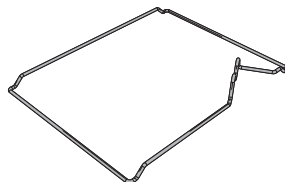
**Lèchefrite** : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



**Lèchefrite profonde** : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



**Structure en tube rond pour tournebroche** (sur certains modèles uniquement): sert de support au tournebroche.



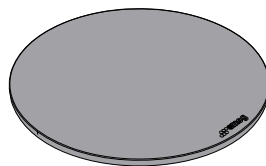
**Broche du tournebroche** (sur certains modèles uniquement): utile pour la cuisson de poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



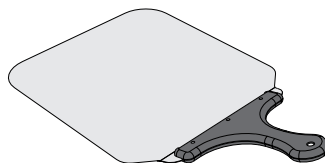




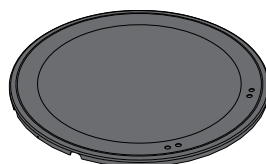
**Plaque à pizza** : spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés.



**Pelle à pizza** : pour enfourner aisément la pizza et la poser sur la plaque.



**Protection plaque à pizza** : pour couvrir la plaque à pizza lorsqu'on ne l'utilise pas.



*Accessoires sur demande :*

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

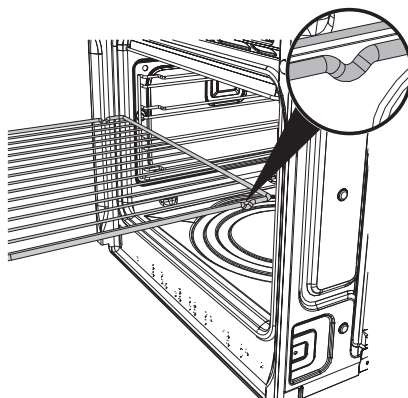
*Utilisez uniquement les accessoires originaux SMEG.*



## 5.1 Utilisation de la grille

Les grilles sont munies d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure ci-après).

Pour l'extraction, soulevez légèrement le côté antérieur de la grille pendant qu'on l'enfile sur les glissières latérales.



**Le dispositif de blocage mécanique (ou le dossier s'il est présent) doit toujours être tourné vers l'arrière du four.**

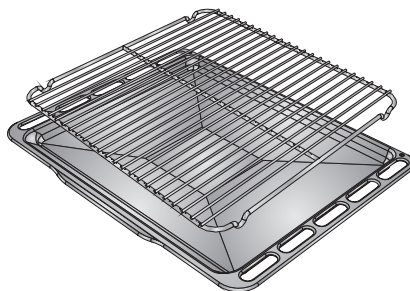


*Introduisez complètement les grilles ou les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.*

## 5.2 Utilisation de la grille d'appui

Introduisez la grille à l'intérieur de la lèchefrite (d'après la figure).

On peut ainsi cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.





## 5.3 Utilisation du tournebroche (sur certains modèles uniquement)

Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez la structure en tube rond sur la troisième glissière (voir 8.2.1 Niveaux d'enfournement). Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur (d'après la figure).

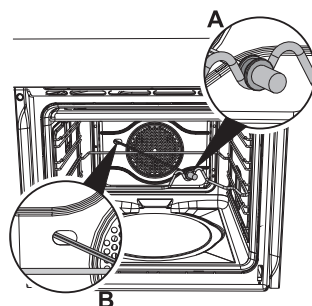
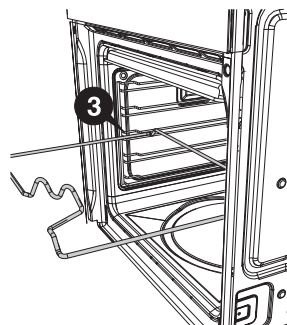
Ensuite, préparez le tournebroche en embrochant la pièce à rôtir au moyen des fourchettes à clip fournies.

Pour manipuler aisément le tournebroche avec l'aliment embroché, vissez la poignée fournie.

Après avoir préparé le tournebroche avec la pièce à rôtir, posez-le sur la glissière d'après la figure.

Introduisez la tige dans le trou (détail B) de manière à l'embrayer dans son moteur.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière (détail A).

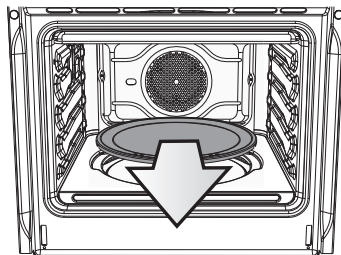




## 5.4 Utilisation de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

Lorsque le four est froid, enlevez du fond le couvercle circulaire (d'après la figure) et introduisez la plaque à pizza. Veillez à ce que la plaque soit correctement introduite dans son logement.

Pour la cuisson, utilisez la fonction pizza



*N'utilisez la plaque à pizza que pour les usages décrits dans ce manuel (ne l'utilisez pas par exemple sur les tables de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire).*



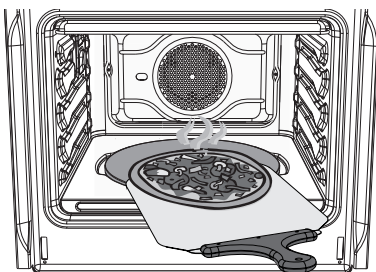
*Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.*



*Sur les modèles qui le prévoient, si l'on n'utilise pas la plaque à pizza, couvrir la sole avec le couvercle fourni.*

## 5.5 Utilisation de la pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)

Saisissez toujours la pelle à pizza par le manche en bois puis enfournez et défournez la pizza. On conseille de saupoudrer **légèrement** la surface en acier de farine, pour faciliter le coulisement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.

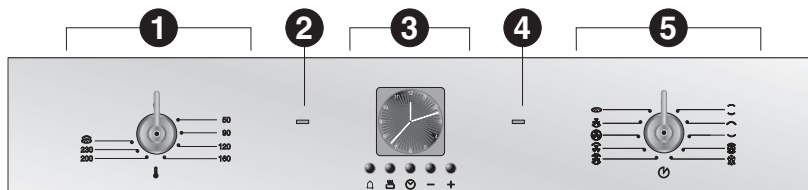
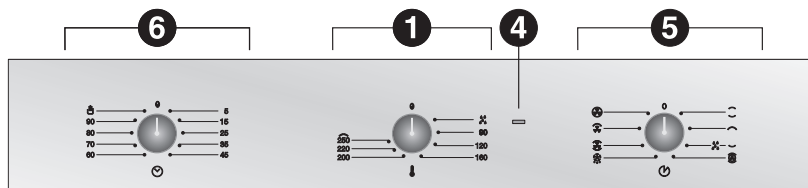
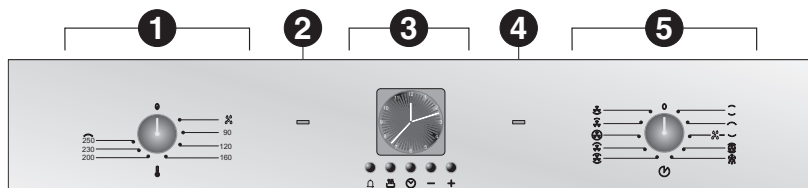
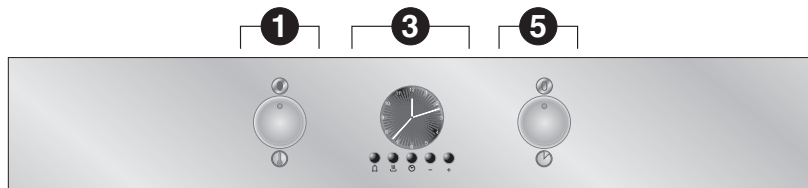
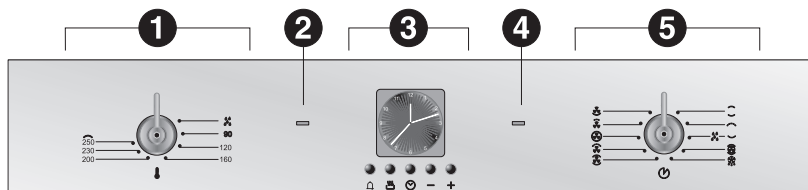




## 6. PANNEAU FRONTAL

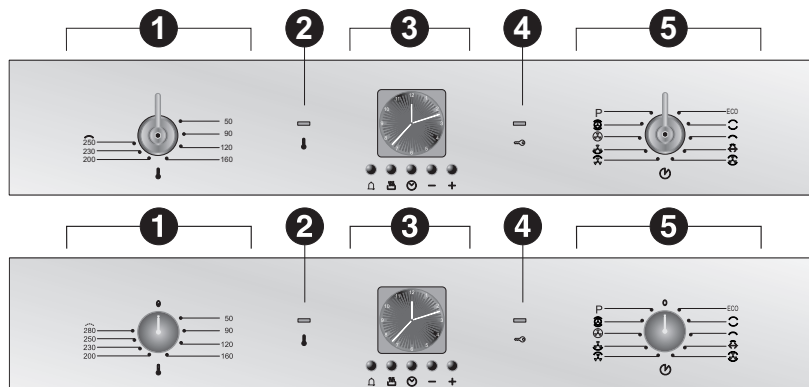
Tous les commandes et les témoins sont visibles sur le panneau frontal. Les tableaux ci-après décrivent les symboles utilisés.

MULTIFONCTION

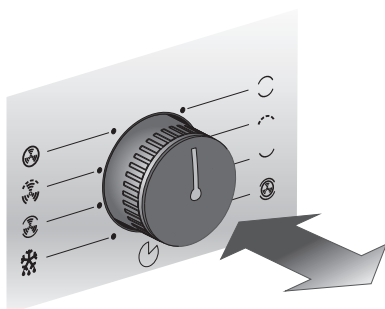




PYROLYSE



### MANETTES ESCAMOTABLES (sur certains modèles uniquement)



Pour accéder aux manettes de commande, sortez-les de leur logement; elles quitteront elles-mêmes leur position d'allumage par une simple pression.

Durant le fonctionnement, elle pourront de nouveau rentrer dans leur logement ; il suffit de pousser à fond jusqu'à l'arrêt.





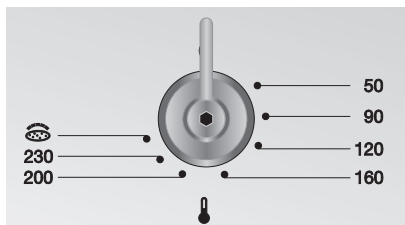
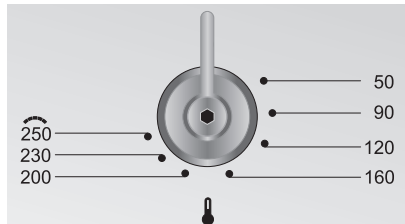
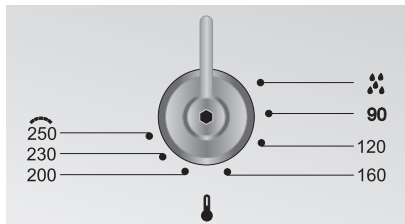
## MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR ELECTRIQUE

1

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

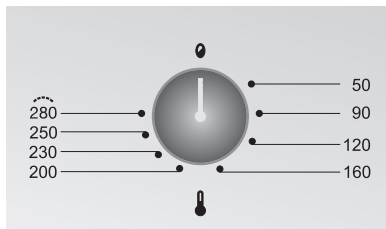
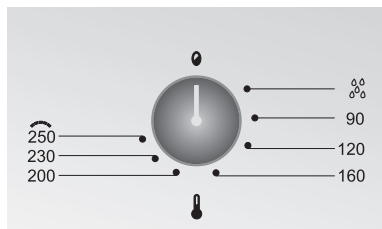
Cette manette permet également de sélectionner la température pour Vapor

Clean  (sur certains modèles uniquement) et pour la fonction grill .



(sur certains modèles uniquement)

Quand le secteur transparent qui indique la température sélectionnée s'allume, cela signifie que le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



Sur les fours munis de commandes à manettes, le préchauffage et la température atteinte du four sont indiqués par le voyant du thermostat.



### VOYANT THERMOSTAT (ROUGE - sur certains modèles uniquement)

2



Lorsqu'il clignote, il indique que le four chauffe pour atteindre la température sélectionnée par l'intermédiaire de la manette du thermostat. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, le voyant cesse de clignoter et reste allumé jusqu'à l'extinction du four.

Sur certains modèles, le voyant s'allume au début du cycle automatique (pyrolyse) et reste allumé tant que le cycle n'est pas terminé.

### HORLOGE ANALOGIQUE ELECTRONIQUE

3



TOUCHE MINUTERIE



TOUCHE FIN DE CUISSON



REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ



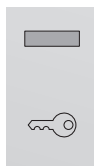
TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

### VOYANT FONCTION / BLOCAGE PORTE (VERT - sur certains modèles uniquement)

4



Sur les modèles multifonction, ce voyant vert s'allume lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque de la manette des fonctions du four.

Sur les modèles à pyrolyse, ce voyant s'allume uniquement à l'activation du cycle de nettoyage automatique.

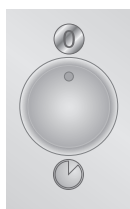
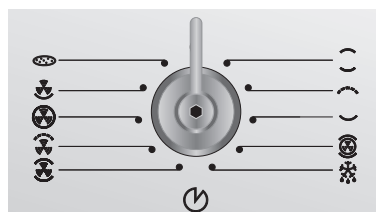
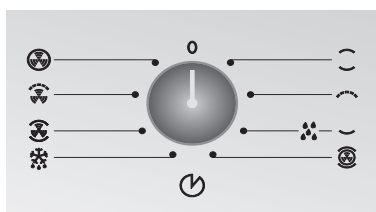
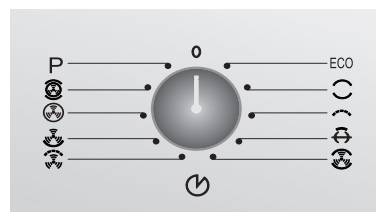
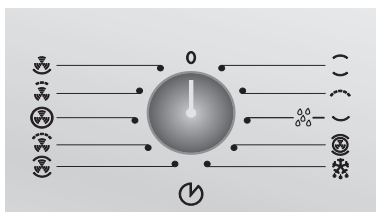
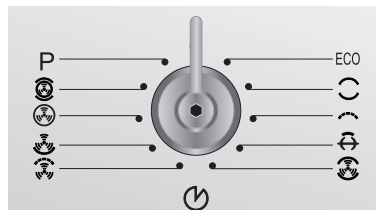
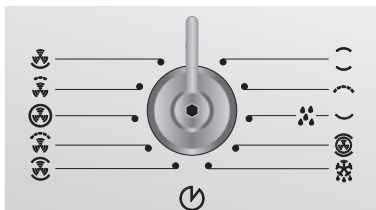




## MANETTE DES FONCTIONS DU FOUR

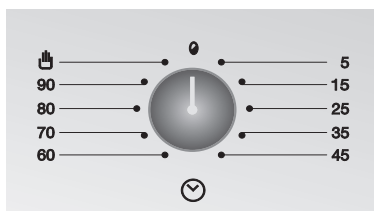
5


Tourner la manette dans le sens ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour sélectionner une fonction (certaines fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles) parmi les suivantes : (Voir 9. CUISSONS DANS LE FOUR).



**MANETTE TEMPORISATEUR (sur certains modèles uniquement)**

6

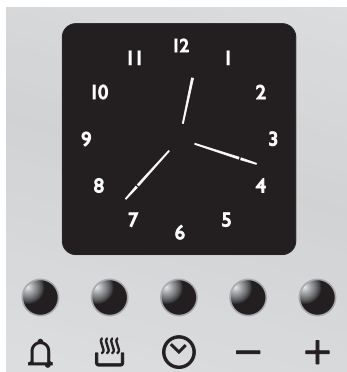


Elle permet de sélectionner la cuisson manuelle ou la minuterie avec arrêt automatique en fin de cuisson. **Si l'on ne sélectionne aucune durée de cuisson, positionner la manette du temporisateur sur le symbole .**

Pour sélectionner la durée de cuisson, tournez la manette en sens horaire sur "90" puis sélectionnez la durée de cuisson souhaitée. Les chiffres de **5 à 90** correspondent aux minutes. Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués. Au terme de la cuisson programmée, une sonnerie se déclenche ; elle se désactive automatiquement au bout de 4-5 secondes.



## 7. HORLOGE ANALOGIQUE ELECTRONIQUE



### LISTE DES TOUCHES FONCTION



TOUCHE MINUTERIE



TOUCHE FIN DE CUISSON



REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR







TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA  
VALEUR



*La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 10 signaux sonores qui se répètent 3/4 fois à intervalles d'une minute environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.*

### 7.1 Fonctionnement de l'horloge analogique

#### 7.1.1 Réglage de l'heure





À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  on met fin au clignotement de l'afficheur. Appuyer de nouveau sur la touche  pendant 2 secondes ; à présent, on peut commencer le réglage de l'heure actuelle. En pressant les touches de variation de la valeur  ou  à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute.

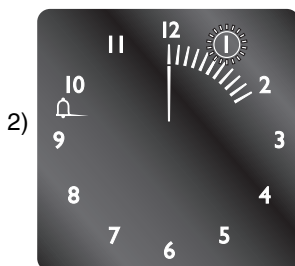
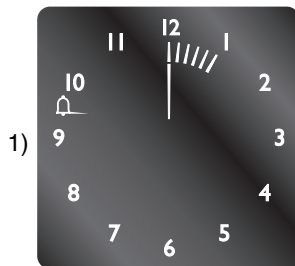
Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle. 5 secondes après la dernière pression, l'horloge démarre à l'heure sélectionnée.



### 7.1.2 Minuterie

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

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1) ;
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches  ou  pour régler la minuterie. À chaque pression, un segment externe s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson (la figure 2 représente 1 heure et 10 minutes de cuisson).
- 5 secondes après la dernière pression, commence le compte à rebours au bout duquel intervient la sonnerie.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure actuelle en pressant une fois la touche  ; une deuxième pression permet de revenir à l'afficheur de la minuterie.




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











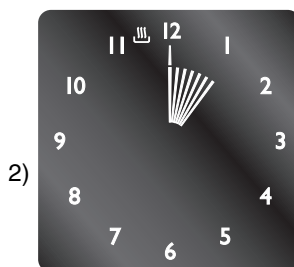
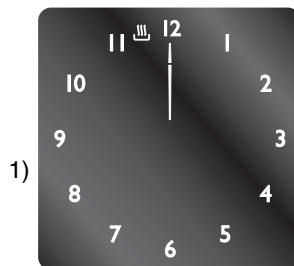
il est impossible de programmer un temps supérieur à 4 heures.



## 7.1.3 Programmation

**Durée de la cuisson :** en pressant le 2<sup>e</sup> bouton  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tournez le thermostat sur la température souhaitée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, agir comme suit :




- Appuyer sur la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 et le symbole  situé à côté clignote (Fig. 1).
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches  ou  pour régler la durée de cuisson : chaque pression de la touche  correspond à l'augmentation d'une minute de la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment interne s'allume (la figure 2 illustre une durée d'une heure) ;
- Une fois que la durée souhaitée est atteinte, la cuisson démarre au bout de 5 secondes à compter d'une pression exercée sur la touche  ou .
- Sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle 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 : Appuyer sur la touche centrale  pendant 2 secondes pour annuler la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.



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



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



- Programmer la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent.
- 5 secondes après la dernière pression sur les touches **+** ou **-** enfoncer de nouveau la touche  pour définir l'heure de fin de cuisson. Sur l'afficheur apparaît le symbole  clignotant avec l'heure actuelle ; les segments internes sont éclairés pour indiquer la fin de la cuisson. Avec les touches **+** ou **-** programmer l'heure de fin de cuisson.
- 5 secondes après la dernière pression, l'afficheur indique l'heure actuelle, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments internes éclairés. Tant que l'heure actuelle ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure actuelle atteint l'heure de début fixée, tous les segments internes commencent à clignoter indiquant 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 effacer l'ensemble du programme sélectionné, maintenez la touche centrale  enfoncée pendant 2 secondes ; si la cuisson a commencé, éteignez le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure actuelle est 7h06, le début de la cuisson est programmé pour 8h00 et la fin pour 9h00.
- À 8h 00, 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 souhaitées.

#### 7.1.4 Luminosité réduite de l'afficheur

Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, on peut sélectionner la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche

. Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche .



## 8. UTILISATION DU FOUR

### 8.1 Avant d'utiliser l'appareil



Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèchefrites ou dans la chambre de cuisson.

Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèchefrites, la plaque à pizza ou le couvercle de la sole.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de la chambre de cuisson et lavez-les d'après les indications fournies au chapitre "10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



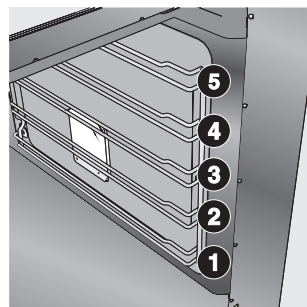
**Chauffez l'appareil à vide à la température maximale**, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

### 8.2 Description générale

#### 8.2.1 Niveaux d'enfournement

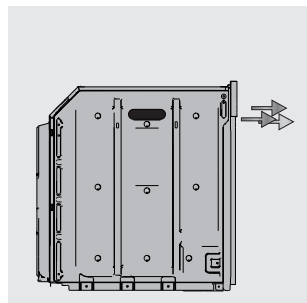
Le four dispose de **5 niveaux** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir figure).

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



#### 8.2.2 Ventilation de refroidissement

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





### 8.2.3 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument si l'on ouvre la porte ou si l'on sélectionne une fonction ou une recette quelconque, sauf **P** (si présentes).

En cas de panne de la lampe du four, la remplacer d'après les indications fournies au paragraphe « 11.1 Remplacement de la lampe d'éclairage ».

## 8.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



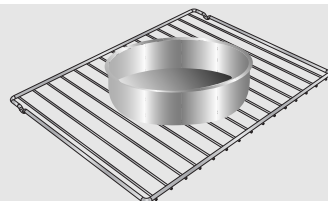
*Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée.*



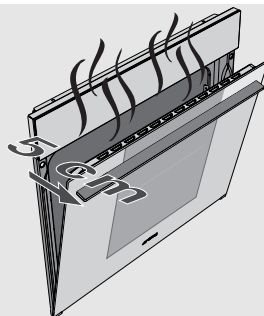
*Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur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



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



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



*En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur.*





## 9. CUISSONS DANS LE FOUR

### ECO :

**ECO**

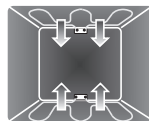
La combinaison entre le gril et la résistance inférieure plus la turbine est particulièrement indiquée pour cuire de petites quantités d'aliments, à faibles consommations d'énergie.



### STATIQUE :



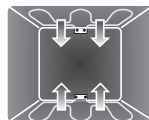
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en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



### SOLE :



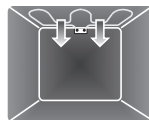
La chaleur en provenance du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



### GRIL :



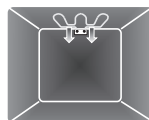
La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de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



### PETIT GRIL : (sur certains modèles uniquement)



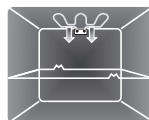
Cette fonction permet, grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les légumes au gril.



### GRIL TOURNEBROCHE : (sur certains modèles uniquement)



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





### STATIQUE VENTILE :



Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).



### GRIL VENTILE :



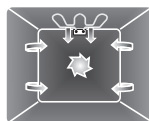
L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



### PETIT GRIL VENTILE :



Grâce à l'action combinée de la turbine et de la chaleur du seul élément central, cette fonction est idéale pour cuire et gratiner de petites quantités d'aliments (en particulier les viandes), en associant les avantages diététiques du gril à l'uniformité de la cuisson ventilée.



### SOLE VENTILEE :



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

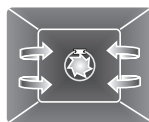


Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction (Voir "9.3 Fonction décongélation (sur certains modèles uniquement)" pour de plus amples détails).

### CIRCULAIRE :



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



(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).



## TURBO :



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

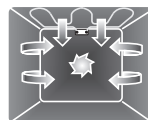


(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).

## DECONGELATION : (sur certains modèles uniquement)



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



## PIZZA (sur certains modèles uniquement) :



Le fonctionnement de la turbine, associé au grill et à la résistance inférieure, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Il est parfait non seulement pour les pizzas mais aussi pour les biscuits et les tartes.



## 9.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

### 9.1.1 Conseils généraux

**On conseille d'enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.**

- En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme.
- En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.

### 9.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- On conseille d'utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d'appuyer avec une cuiller sur le rôti : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.





### 9.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules à gâteaux foncés en métal, ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

### 9.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

- On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.
- Décongelez le produit hors de son emballage.
- Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.
- Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

### 9.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Avec la fonction Gril  , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; on conseille de le préchauffer si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé  , on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.



## 9.2 Pour économiser l'énergie


---

Pour économiser l'énergie durant le fonctionnement de l'appareil, on peut prendre les mesures suivantes :

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Utilisez la fonction ECO (certains modèles uniquement), indiquée pour cuire de petites quantités d'aliments.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.


















## 9.3 Fonction décongélation (sur certains modèles uniquement)

---

Sur les modèles multifonction, la fonction de décongélation permet de décongeler tout type d'aliment. Pour démarrer la congélation, tournez la manette des fonctions du four sur le symbole  : un système de ventilation démarre, assurant une distribution uniforme de la température ambiante à l'intérieur du four. La durée de la décongélation dépend de la quantité de produit à décongeler.


























## 9.4 Tableau des cuissons

METS	POIDS	FONCTION
<b>PATES</b>		
LASAGNES	3 kg	 Statique
PATES AU FOUR		 Statique
<b>VIANDE</b>		
ROTI DE VEAU	1 kg	 Statique ventilé
CARRE DE PORC	1 kg	 Statique ventilé
PALETTE DE PORC	1 kg	 Turbo
LAPIN ROTI	1 kg	 Circulaire
ROTI DE DINDE	1 kg	 Statique ventilé
COPPA ROTIE	1 kg	 Turbo
POULET ROTI	1 kg	 Turbo
<b>VIANDES A GRILLER</b>		
COTE DE PORC		 Gril ventilé
FILET DE PORC		 Gril
FILET DE BŒUF		 Gril
TRANCHES DE FOIE		 Gril ventilé
SAUCISSES		 Gril ventilé
BOULETTES DE VIANDE		 Gril
<b>VIANDES A LA BROCHE</b>		
POULET		 Gril tournebroche
<b>POISSON</b>		
TRUITE SAUMONNEE	0,7kg	 Sole ventilée



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
1 ou 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1 <sup>ER</sup> COTE	2 <sup>E</sup> COTE
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
A la broche	250 - 280	60 - 70	
2	160 - 170	35 - 40	



METS	POIDS	FONCTION
<b>PIZZA</b>		  Statique ventilé / Pizza
<b>PAIN</b>		 Circulaire
<b>GALETTE</b>		 Turbo
<b>GATEAUX</b>		
SAVARIN		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique
PATE BRISEE		 Circulaire
TORTELLINIS FARCIS		 Turbo
GATEAU "PARADISO"		 Statique ventilé
GATEAU "PARADISO"		 Statique
CHOUX		 Turbo
GATEAU DE SAVOIE		 Circulaire
GATEAU DE RIZ		 Turbo
GATEAU DE RIZ		 Statique
BRIOCHE		 Circulaire
TARTE AUX POMMES		 Statique
CROISSANTS (sur plusieurs niveaux)		  
BISCUITS SABLES (sur plusieurs niveaux)		  

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.





<b>POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS</b>	<b>TEMPERATURE °C</b>	<b>TEMPS EN MINUTES</b>
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
2 et 4	160 - 170	16 - 20
2 et 4	160 - 170	16 - 20



## 10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.**



*On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.*



*N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).*

### 10.1 Nettoyage de l'acier inox

---

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

### 10.2 Nettoyage ordinaire quotidien

---

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

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

### 10.3 Tâches ou résidus de nourriture

---

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

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





## 10.4 Nettoyage des vitres de la porte

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

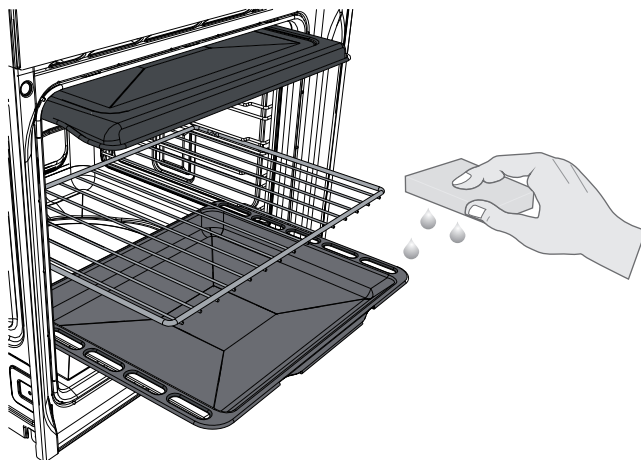


*Évitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface.*

## 10.5 Nettoyage de l'intérieur du four

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

- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe "11.2 Démontage de la porte").

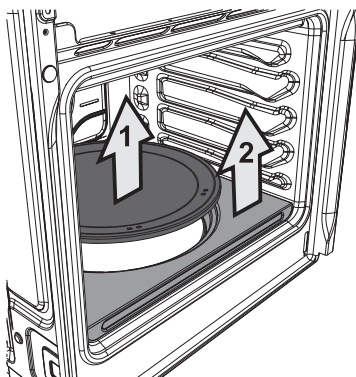


*Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du four.*



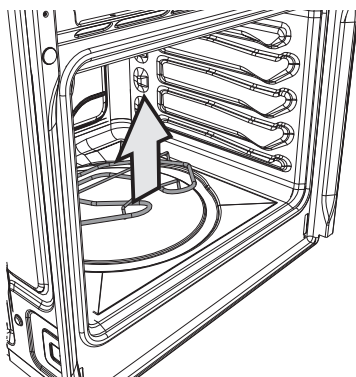
Sur les modèles pizza uniquement, effectuez les opérations suivantes avant de nettoyer la sole du four :

Retirez d'abord la plaque à pizza puis la base sur laquelle elle est positionnée. La base doit être soulevée vers le haut de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.



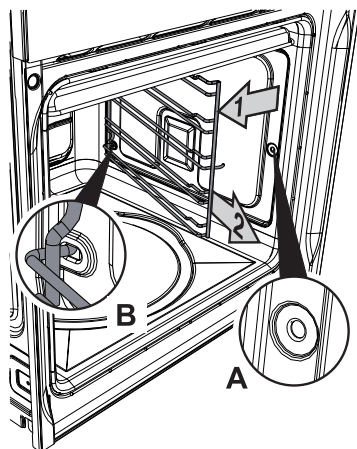
Soulevez de quelques centimètres vers le haut l'extrémité de la résistance inférieure et nettoyez le fond.

Pour replacer la base d'appui de la plaque à pizza, poussez-la contre le panneau sur le fond du four et abaissez-la pour qu'elle s'encastre dans la plaquette de la résistance pizza.





## 10.6 Démontage des glissières



Le démontage des glissières facilite le nettoyage des parties latérales ; en outre, effectuez cette opération chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

- Pour démonter les glissières, tirez la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières.



À la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.



## 10.7 Nettoyage de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

---

Lavez la plaque à pizza (si présente) séparément comme suit :

nettoyez la pierre après chaque utilisation. Ne chauffez pas le four tant que celle-ci est encrassée.

Pour le nettoyage, versez 50 cc de vinaigre sur la plaque, laissez agir pendant 10 minutes, puis éliminez en frottant avec une éponge métallique ou abrasive.

Rincez à l'eau et laissez sécher.

- Avant de la nettoyer, enlevez les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou bien nettoyez-la à l'eau chaude.
- Utilisez des éponges métalliques ou du scotch-brite non abrasif, trempés dans du citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de détergents.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper la pierre.
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après le nettoyage.
- A l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.



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

**P**

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



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



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Pendant le cycle de pyrolyse un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.



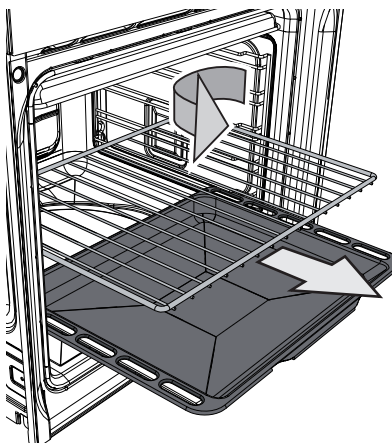
Si le four est installé sous une plaque de cuisson, assurez-vous que, durant le cycle de nettoyage automatique, les brûleurs et les plaques électriques restent éteintes.



### 10.8.1 Avant de faire démarrer le cycle de nettoyage automatique

La Pyrolyse peut être effectuée à tout moment du jour ou de la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif nocturne).

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure n'est pas un accessoire, elle doit donc rester à l'intérieur du four.
- Démontez les glissières, voir "10.6 Démontage des glissières".
- Au terme du cycle de nettoyage, lorsque le four a refroidi, introduisez les glissières en répétant dans l'ordre inverse les opérations effectuées précédemment.
- Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.



**Pour ne pas endommager la vitre interne**, il est vivement conseillé, avant de démarrer le cycle de nettoyage automatique, de la nettoyer en suivant les indications usuelles de nettoyage (voir 10.4 Nettoyage des vitres de la porte).

En cas d'incrustations plus obstinées, bloquez la porte avec les axes fournis et démontez la vitre. Vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lire les avertissements figurant sur l'emballage) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre. Au terme de ces opérations, remettez la vitre en place et démontez les axes de blocage.

Pour programmer la durée du cycle de nettoyage, référez-vous au schéma suivant :

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




Durant le cycle de nettoyage automatique, les turbines émettent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation ; ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal.

À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.





## 10.8.2 Sélectionnez le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse - sur certains modèles uniquement)

- Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur le symbole **P** de la fonction de pyrolyse.
- Le programmeur sélectionne automatiquement la durée minimale du cycle de nettoyage (1 heure et 30 minutes).
- Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la durée du cycle (la durée minimum est de 3 heures et 30 minutes) ; les minutes sélectionnées seront indiquées par l'allumage des segments internes de l'horloge tandis que les heures seront indiquées par les chiffres clignotants correspondants (1, 2 ou 3). La figure illustre une pyrolyse de 2 heures et 30 minutes.
- Après avoir sélectionné la durée du cycle de nettoyage automatique, le four commence à chauffer (environ 5 secondes après la dernière intervention de l'utilisateur), le voyant du thermostat du four commence à clignoter et devient fixe une fois que le four a atteint une température interne d'environ 470°C.
- Le voyant du dispositif de blocage de la porte s'allume et reste allumé jusqu'à la fin du cycle de nettoyage automatique.
- Le dispositif de blocage de la porte entre en fonction environ 1 minute après la dernière intervention de la part de l'utilisateur ; cette situation est signalée par l'allumage du voyant correspondant et par le symbole  sur l'afficheur.



À la fin du cycle de nettoyage automatique, tous les chiffres clignoteront tandis qu'une sonnerie signale la fin du cycle. Le voyant du dispositif de blocage de la porte reste allumé et vous ne pourrez ouvrir la porte que lorsque la température à l'intérieur du four sera inférieure à 300°C. Une fois la pyrolyse terminée, réglez le sélecteur des fonctions sur éteint.



Pour activer le cycle de pyrolyse retardé, sélectionner le temporisateur comme pour une cuisson normale programmée (voir "7.1.3 Programmation").



## 10.9 Vapor Clean : nettoyage assisté (seulement sur certains modèles)



Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



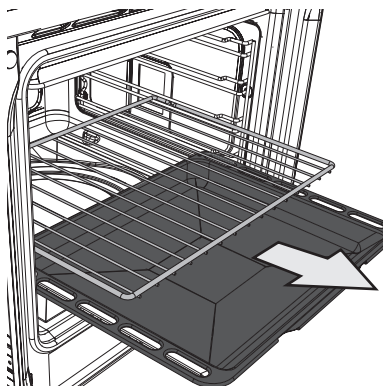
Avant de commencer le cycle de nettoyage assisté, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'importants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

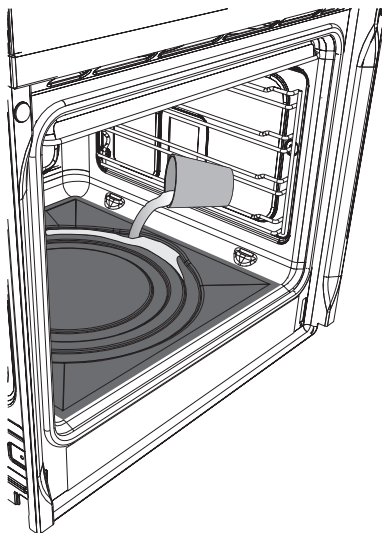
### 10.9.1 Avant de démarrer le cycle de nettoyage assisté

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.

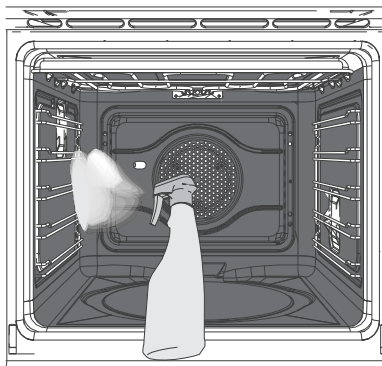




- Versez environ 40 cc d'eau sur la sole du four (d'après la figure). Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Nébulisez une solution d'eau et de détergent vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, le ciel, la sole et le déflecteur.
- À la fin des opérations, fermez la porte et programmez le cycle de nettoyage.




*Evitez de nébuliser excessivement la solution d'eau et de détergent. On conseille d'effectuer un maximum d'environ 20 nébulisations.*



### 10.9.2 Sélection du cycle de nettoyage assisté


Une fois que les opérations de préparation du cycle de nettoyage assisté sont terminées, procédez comme suit :

#### Modèles avec horloge de programmation :

- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur le symbole  correspondant à la fonction Vapor Clean ;
- Programmez une durée de cuisson de 18 minutes suivant la procédure de **durée de cuisson** illustrée en détail au paragraphe “7.1.3 Programmation” ;
- le cycle de nettoyage assisté commence environ 6 secondes après la dernière intervention sur l'horloge analogique électronique de la part de l'utilisateur.

À la fin du cycle de nettoyage assisté, la minuterie désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.

#### Modèles avec manette de minuterie :

- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur le symbole  correspondant à la fonction Vapor Clean ;
- Programmez une durée de cuisson de 18 minutes avec la manette de la minuterie.

À la fin du cycle de nettoyage assisté, la minuterie désactivera les éléments chauffants du four.



## 10.9.3 Fin du cycle de nettoyage assisté



*L'eau résiduelle à la fin du cycle de nettoyage assisté ne doit pas rester longtemps à l'intérieur du four (par exemple durant la nuit).*



*On conseille de porter des gants pour effectuer ces opérations.*

À la fin du cycle de nettoyage, ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre ; éliminez les incrustations plus résistantes avec un chiffon anti-rayures à filaments en laiton.

Pour faciliter l'accès aux zones étroites, on conseille de démonter la porte d'après les indications fournies au paragraphe "11.2 Démontage de la porte".



*Si le cycle de VAPOR CLEAN est activé après des cuissons grasses, en particulier de viandes, il peut être nécessaire, au terme du cycle de nettoyage, d'utiliser un produit pour le nettoyage des fours facilitant l'élimination de la saleté.*

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, on conseille de procéder au séchage du four en utilisant la fonction ventilée à 160°C pendant 10 minutes environ. Pour sélectionner la fonction, voir le chapitre "6. PANNEAU FRONTAL".



## 11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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



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

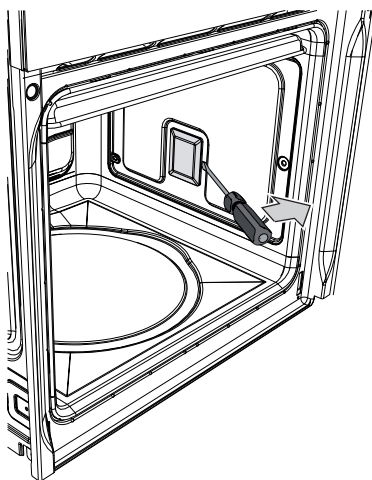


*Si le problème n'a pas été résolu en effectuant l'entretien ordinaire ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.*

### 11.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les glissières (voir "10.6 Démontage des glissières").

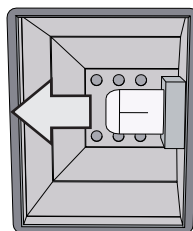
Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant tel qu'on l'indique.

**Sur certains modèles uniquement** : les lampes sont de type halogène ; il ne faut donc pas **les toucher directement avec les doigts**, mais se munir d'une protection isolante.

Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W). Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.



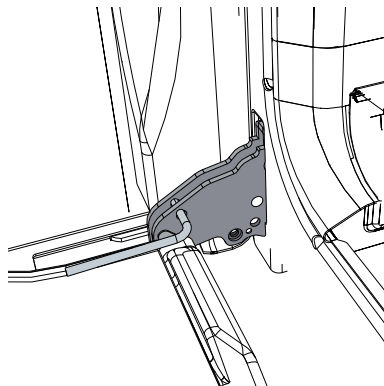
*Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.*



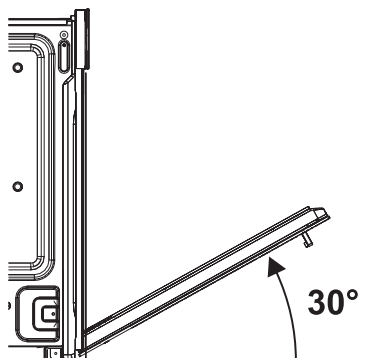
## 11.2 Démontage de la porte

### 11.2.1 Avec des pivots

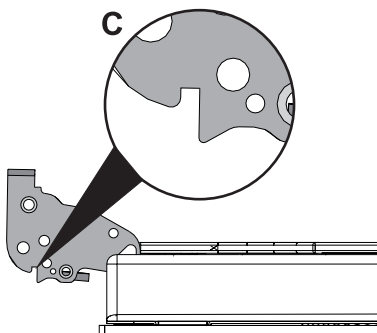
Ouvrez complètement la porte.  
Introduisez deux pivots dans les trous des charnières **A** des deux charnières situées contre ces dernières et accrochez-les.



Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en s'assurant que les rainures **C** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis sortez les pivots des trous des charnières.

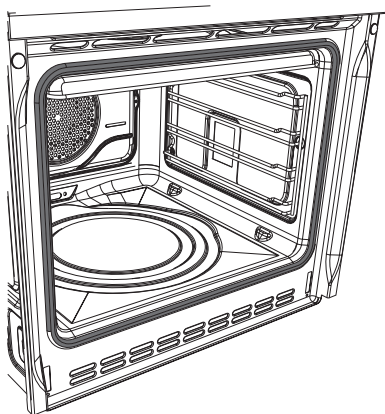




### 11.3 Démontage du joint

**Sur les modèles multifonction uniquement :**

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte. Des crochets situés aux quatre coins la fixent au bord du four. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



### 11.4 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 11.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.

Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.



*Attention : avant d'extraire les vitres, vérifiez si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "11.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.*

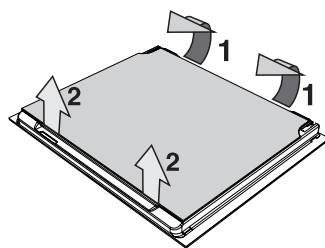




1

## Démontage de la vitre interne :

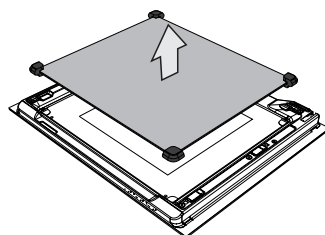
- Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
- Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2).
- De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



2

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

- Tous les modèles à pyrolyse sont équipés de deux vitres intermédiaires accouplées au moyen de 4 blocs. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



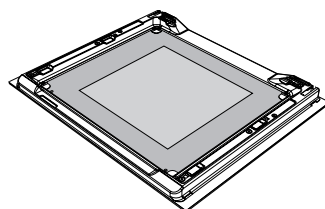
## (modèles multifonction)

- Les modèles multifonction peuvent être munis d'une vitre intermédiaire ; le cas échéant, démontez-la en la soulevant vers le haut.

3

## Nettoyage :

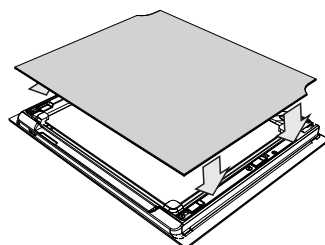
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



4

## Remise en place des vitres :

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





## 12. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 12.1 Branchement électrique



La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil. N'enlevez jamais la plaque.



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

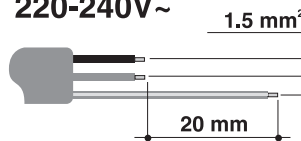


Si l'appareil est relié au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, conforme aux consignes d'installation, placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.



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

**Fonctionnement à 220-240 V~** : utilisez un câble **220-240V~** tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).



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



**ATTENTION** : Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.

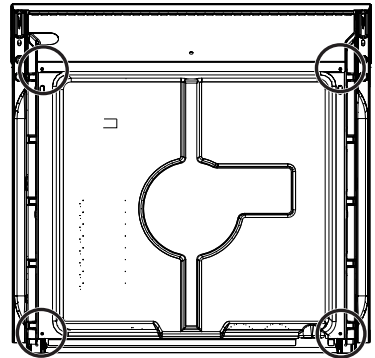


## 12.2 Remplacement du câble

En cas de remplacement du câble d'alimentation, démontez le carter en desserrant les vis pour accéder au bornier.

Remplacez le câble. La section du câble ne doit pas être inférieure à 1,5mm<sup>2</sup> (3 x 1,5).

Assurez-vous que les câbles (four ou table de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec le four.

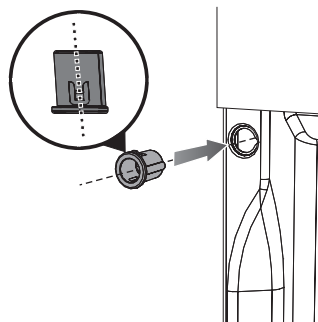


**ATTENTION :** Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

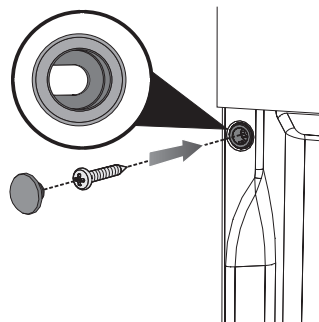


### 12.3 Introduction des douilles de fixation

Pour une fixation correcte de l'appareil au meuble, introduisez d'après la figure, les douilles fournies sur la façade.



Après avoir positionné l'appareil dans le logement prévu, fixez-le au meuble avec les vis. La douille permet d'obtenir une inclinaison de la vis d'environ 30°. Après avoir fixé l'appareil, couvrez la douille avec les caches fournis.





## 12.4 Positionnement du four



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



*Il est conseillé d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.*



*La base d'appui du four doit être complète d'après les figures ci-après.*

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles quelqu'en soit le matériau, à condition qu'il résiste à la chaleur. La figure ci-contre illustre les encombrements indicatifs de l'appareil.

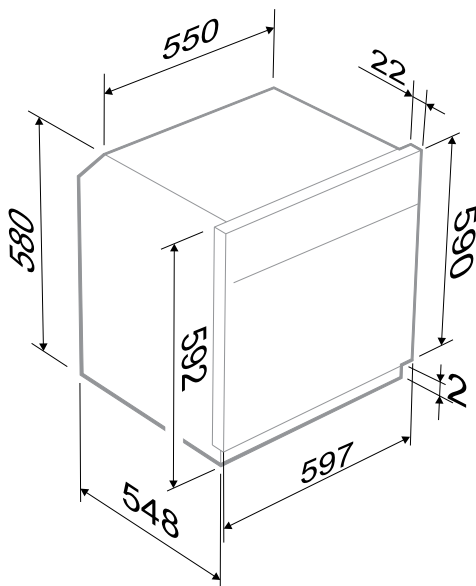
Pour le **positionnement sous les plans de travail**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "12.4.1 Positionnement sous les plans de travail".

Pour le **mise en place en colonne**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "12.4.2 Positionnement en colonne", en tenant compte du fait que, dans la

partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

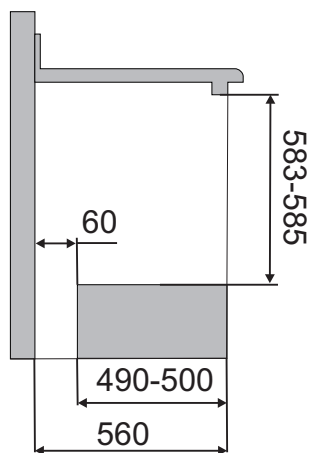
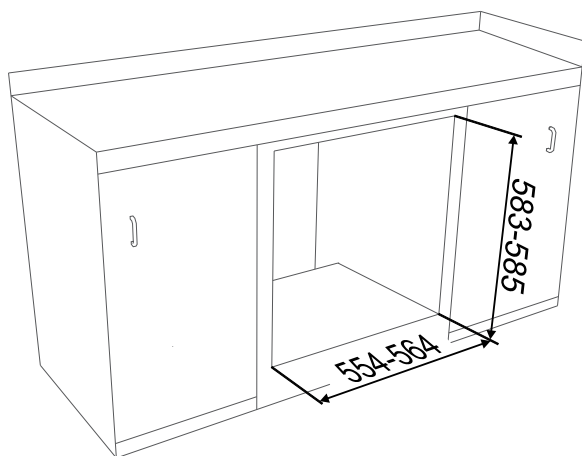
Pour les installations sous le plan de travail, assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm (d'après les figures suivantes).

Pour le positionnement et la fixation d'un éventuel plan de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.





### 12.4.1 Positionnement sous les plans de travail



### 12.4.2 Positionnement en colonne

