

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	58
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – 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. UTILISATION DU FOUR.....	66
8. ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	68
9. CONSEILS DE CUISSON.....	69
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	75
11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	78
12. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	80



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



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

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



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

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

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

NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



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



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

LA DIRECTIVE DEFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



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 DAİM.

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.





## Avertissements pour l'élimination

FR-BE

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

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

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

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

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

Avant de jeter votre appareil, il est important d'enlever les portes et de laisser les clayettes comme dans les positions d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, 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 L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



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



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



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

**NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



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



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



**L'APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DES ADULTES.** NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC.

LORSQUE LE GRIL EST EN MARCHÉ, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES : **ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS .**



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



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



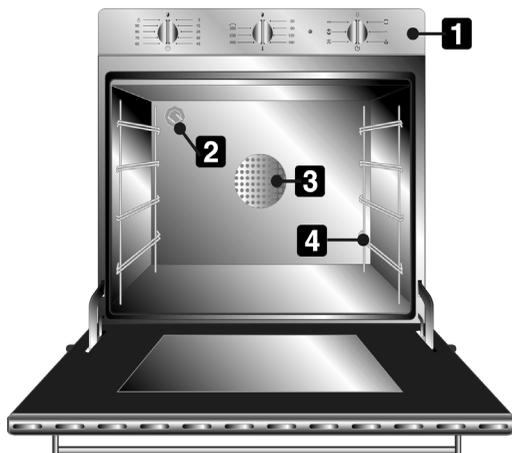
*Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages subis par des personnes ou des choses, causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR



- 1** PANNEAU DES COMMANDES
- 2** LAMPE DU FOUR
- 3** TURBINE DU FOUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)
- 4** SUPPORTS POUR GRILLES ET PLATS

### 5. AVANT L'INSTALLATION



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



Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir le chapitre "10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



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



## 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

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



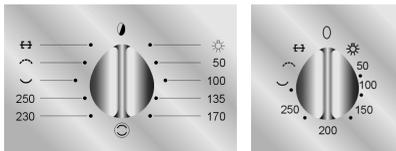


# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS (FOUR STATIQUE)

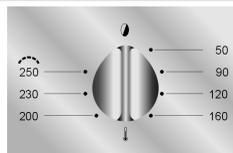
Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **50°** et **240/250°C** (selon le modèle).



Si l'on veut différencier le chauffage, on peut activer seulement l'élément chauffant inférieur (☺) ou seulement celui du gril (☼). À la fin de la rotation se trouve le symbole ↔ qui permet d'activer le moteur du tournebroche et l'élément chauffant supérieur du gril.

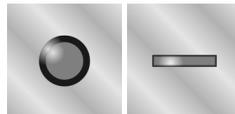
## MANETTE DU THERMOSTAT (FOUR MULTIFONCTION)

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **50°** et **240/250°C** (selon le modèle).



## VOYANT DU THERMOSTAT

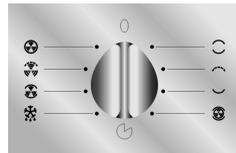
Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température préfixée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.





### MANETTE SÉLECTEUR DE FONCTIONS (FOUR MULTIFONCTION)

Tourner la manette dans l'un des deux sens pour choisir une fonction parmi les fonctions suivantes:



AUCUNE FONCTION  
PROGRAMMÉE



LAMPE INTÉRIEURE (AUCUN  
ÉLÉMENT CHAUFFANT ACTIVÉ)



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR



ÉLÉMENT GRIL EN  
FONCTIONNEMENT ALTERNÉ  
AVEC ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR



ÉLÉMENT PETIT GRIL



DÉCONGÉLATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR +  
VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ



ÉLÉMENT PETIT GRIL +  
VENTILATION



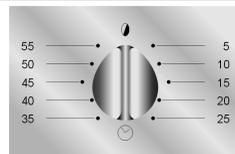
ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR +  
ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ

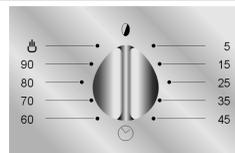
### MANETTE DE LA MINUTERIE

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



### MANETTE DU TEMPORISATEUR

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





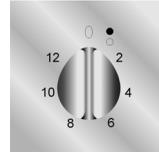
# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

Pour programmer la durée de la cuisson, tourner d'abord la manette en sens horaire jusqu'à la position « 90 » puis programmer la durée. Les chiffres de **5** à **90** correspondent aux minutes. Le réglage est progressif et des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués peuvent être utilisées. À la fin de la cuisson programmée, une sonnerie se met en marche qui se désactive automatiquement au bout de 4-5 secondes.

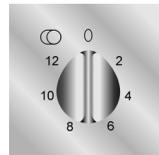
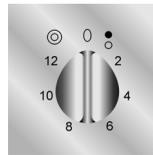
## MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

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



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

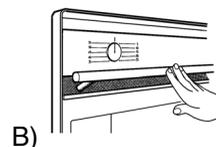
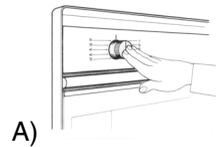
Elle permet de régler la montée en température des zones de la table de cuisson à double échauffement. En tournant la manette en sens horaire entre **2** et **12** seul l'intérieur du petit diamètre chauffe. En portant la manette



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

## IMPORTANT (SUR LES MODÈLES À COMMANDES ESCAMOTABLES)

Pour accéder aux manettes de commande, les extraire de leur logement ; pour cela, les presser et elles sortiront seules en position de fonctionnement (Fig. A). Elles doivent rester dans cette position pendant le fonctionnement du four pour éviter qu'elles chauffent de façon excessive. Pour les reporter dans la position de repos, les pousser à fond jusqu'à l'arrêt. Pour ouvrir la porte du four, extraire la poignée de son logement ; pour cela, la pousser et elle sortira seule dans la position correcte (Fig. B). Elle doit rester dans cette position pendant le fonctionnement du four pour éviter qu'elle chauffe de façon excessive.





## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Avertissements et conseils généraux

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.



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



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



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



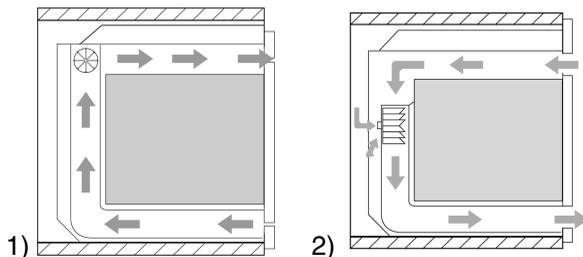


## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 7.2 Ventilation de refroidissement (uniquement sur certains modèles)

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche à l'allumage du four. Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal qui, 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.



### 7.3 Lampe d'éclairage intérieur (Selon les modèles)

Selon les modèles, la lampe s'allume :

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



## 8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

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



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



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



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



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



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



**Support tournebroche (seulement sur les modèles avec four statique)** : à enfiler dans les guides du four avant d'utiliser la broche.



**Broche (seulement sur les modèles avec four statique)** : utile pour la cuisson de poulet, saucisses et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute la surface.



**Pince en tube rond chromé** : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.



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

### **Accessoires sur demande.**

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



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 9. CONSEILS DE CUISSON



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



La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.

### 9.1 Cuissons traditionnelles

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



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

### 9.2 Cuissons à air chaud

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



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



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



### 9.3 Cuissons délicates

				
SÉLECTEUR DES FONCTIONS				
THERMOSTAT	50 ÷ 250 °C			



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

### 9.4 Cuissons au grill

				
SÉLECTEUR DES FONCTIONS				
THERMOSTAT	250			



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



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

### 9.5 Cuissons au grill avec air chaud

				
SÉLECTEUR DES FONCTIONS				
THERMOSTAT	200 °C			



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

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



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



**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.**

### 9.6 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.*



### 9.7 Cuissons au tournebroche (modèles avec four statique)



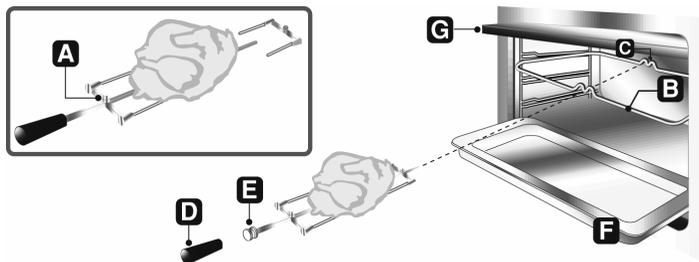
**THERMOSTAT**



④ Préparer la broche du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et  
 ③ bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** dans le troisième  
 ② guide en partant du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la broche du  
 ① tournebroche de façon à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**.  
 Introduire complètement le support **B** jusqu'à ce que la pointe de la  
 broche du tournebroche entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four.  
 Positionner la lèchefrite **F** sur le premier guide du bas et y verser un peu  
 d'eau pour éviter la formation de fumée.



*Des intermittences régulières du voyant du thermostat pendant la cuisson sont normales et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.*





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 9.8 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.

<b>CUISSONS TRADITIONNELLES</b>			
	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	2 - 3	210 - 230	30
PÂTES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
<b>VIANDE</b>			
RÔTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 par Kg.
RÔTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 par Kg.
RÔTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 par Kg.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE-DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT D'AGNEAU	2	170 - 200	40 - 50
<b>POISSON</b>	1 - 2	170 - 200	Selon les dimensions
<b>PIZZA</b>	1 - 2	210 - 240	40 - 45
<b>PÂTISSERIES</b>			
PÂTE BRISÉE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
GÂTEAU MAISON	1 - 2	165	35 - 45
CROISSANTS	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTE AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
GÂTEAU DE SAVOIE	1 - 2	170	60
TARTE AUX POMMES	1 - 2	190	60
TARTE AU RIZ	1 - 2	180	60

## **CUISSONS AU GRIL**

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


**CUISSONS À AIR CHAUD**


	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	2	190 - 210	20 - 25
PÂTES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ À LA CRÉOLE	2	190 - 210	20 - 25
<b>VIANDE</b>			
RÔTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
RÔTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
RÔTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
AGNEAU RÔTI	2	130 - 150	100 - 130
ROAST-BEEF	2	170 - 180	40 - 45
POULET RÔTI	2	170	70 - 90
CANARD	2	160 - 170	100 - 160
DINDE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON		140 - 170	15 - 25
<b>POISSON</b>	2 - 3	150 - 170	Selon les dimensions
<b>PIZZA</b>	2 - 3	210 - 240	30 - 50
<b>PAIN</b>	2 - 3	190 - 210	40
<b>TOAST</b>	1 - 2	220 - 240	7
<b>PÂTISSERIES</b>			
GÂTEAU MAISON	2 - 3	150 - 160	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	150 - 160	40 - 50
CROISSANTS	2 - 3	150 - 160	40 - 60
PÂTE BRISÉE	2 - 3	150 - 160	25
TARTE AU RIZ	2 - 3	150 - 160	65
TARTE AUX POMMES	2 - 3	150 - 160	65
GÂTEAU DE SAVOIE	2 - 3	150 - 160	65



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



*Avant toute intervention, débrancher l'appareil.*



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

#### 10.1 Nettoyage de l'acier inox



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

#### 10.2 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.

#### 10.3 Taches d'aliments ou résidus

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

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

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



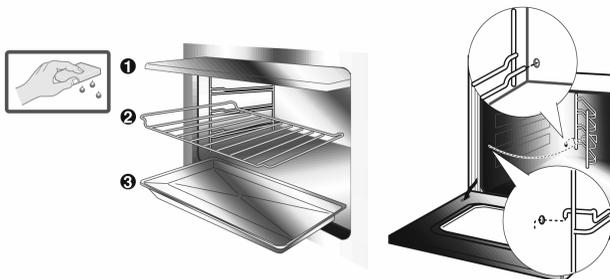


### 10.4 Nettoyage du four



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

Retirer toutes les parties extractibles.



- Nettoyer les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe « 11.2 Démontage de la porte »)

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

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

#### 10.5.1 Utilisation des panneaux autonettoyants

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

#### 10.5.2 Entretien des panneaux autonettoyants

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



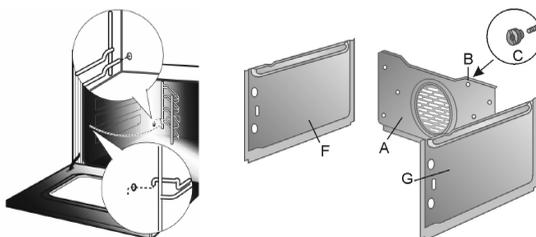
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 10.5.3 Démontage des panneaux autonettoyants

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

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



### 10.6 Nettoyage des vitres de la porte

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



## 11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

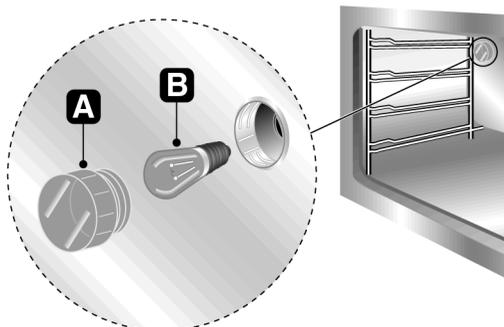
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.



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

### 11.1 Remplacement de la lampe de four

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



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

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



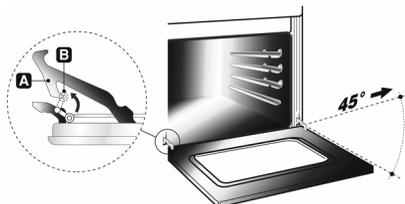
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 11.2 Démontage de la porte

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**.



### 11.3 Démontage du joint

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

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





## 12. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 12.1 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.

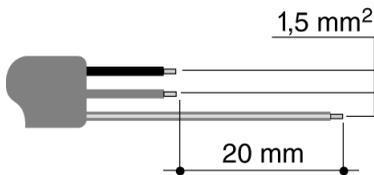


Si l'on utilise un raccordement avec fiche et prise, vérifier que celles-ci soient du même type. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des échauffements et des brûlures.



**Fonctionnement à 220-240 V~ :**  
utiliser un câble tripolaire type H05RR-F (câble de  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ).

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



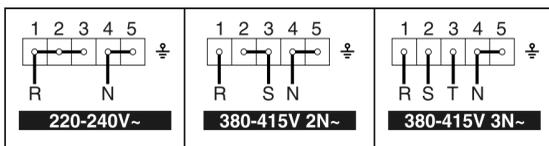
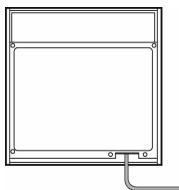


# Instructions pour l'installateur

## 12.1.1 Four avec commandes pour table de cuisson

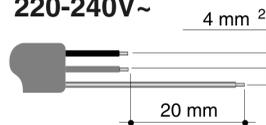
Dans les fours munis de commandes pour table de cuisson **le câble d'alimentation n'est pas fourni**. Il faut utiliser un câble en caoutchouc H05RR-F ou H05RN-F, lors de la mise en place, faire attention qu'il ne soit pas en contact avec les parties métalliques de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

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



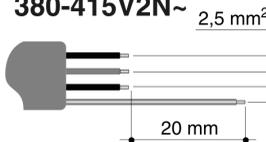
**Fonctionnement à 220-240V~ :** utiliser un câble tripolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de  $3 \times 4 \text{ mm}^2$ ).

### 220-240V~



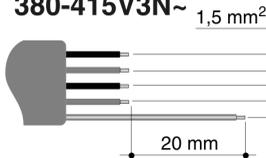
**Fonctionnement à 380-415V2N~ :** utiliser un câble tétrapolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de  $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ ).

### 380-415V2N~



**Fonctionnement à 380-415V3N~ :** utiliser un câble pentapolaire type H05RR-F / H05RN-F (câble de  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ).

### 380-415V3N~



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





## Instructions pour l'installateur

FR-BE



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



### 12.3 Raccordement table de cuisson-four

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

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

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

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

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

