

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	54
2.	INSTALLATION	56
3.	DESCRIPTION DES COMMANDES	59
4.	UTILISATION DU FOUR	65
5.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	66
6.	CONSEILS DE CUISSON	67
7.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	72
8.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	76



*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.*



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.

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT BIEN LE CONSERVER ET LE TENIR À PORTÉE DE LA MAIN POUR TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT D'UTILISER LE FOUR. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.**



NE 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.



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



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

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE APRÈS QUE L'APPAREIL AIT ÉTÉ ENCASTRÉ.

NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



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



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DU FOUR EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTÉES CI-APRÈS. 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 DANS LE FOUR DES OBJETS INFLAMMABLES : 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.



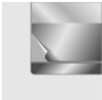
LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE SUR L'ENCADREMENT DE LA PORTE DU FOUR.
LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



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



LE MARQUAGE CE EST APOSÉ SUR CET APPAREIL CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE). CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE CES APPAREILS VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



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



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



2. INSTALLATION

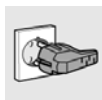
2.1 Branchement électrique



S'assurer que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaquette placée sur l'encadrement de la porte du four. **Cette plaquette ne doit jamais être enlevée.**



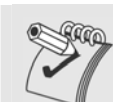
La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Si l'on utilise un raccordement 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.

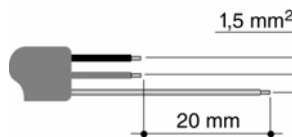


Si l'on utilise un raccordement fixe, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.



Fonctionnement à 220-240V~ : utiliser un câble tripolaire type H05RR-F/H05RN-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.

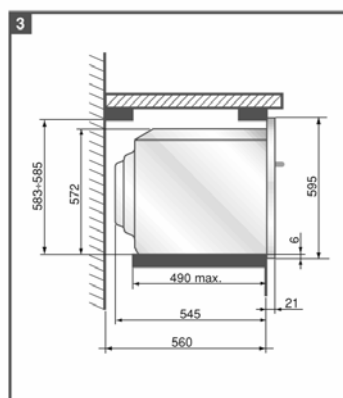
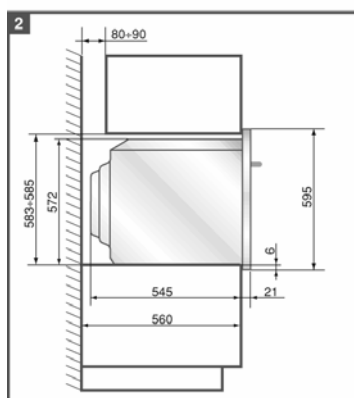
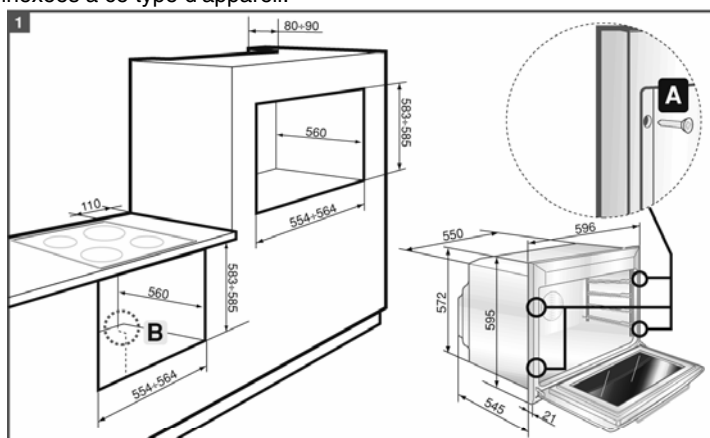


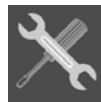


2.2 Mise en place du four

L'appareil est encastrable dans des meubles de n'importe quel matériau qui résiste à la chaleur. Respecter les dimensions indiquées sur les figures 1, 2, 3. Pour les installations sous des plans de travail, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-3. Pour les installations sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, calculer une distance minimum de la paroi latérale éventuelle de 110 mm (voir figure 1). Pour les installations en colonne, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-2, en tenant compte que dans la partie supérieure/arrière le meuble devra avoir une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Visser les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1).

Pour des installations sous " plan " s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble ait une ouverture semblable à celle de la figure 1 (réf. **B**). Pour la mise en place et la fixation de la table de cuisson, consulter les instructions annexées à ce type d'appareil.





Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble.

Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.

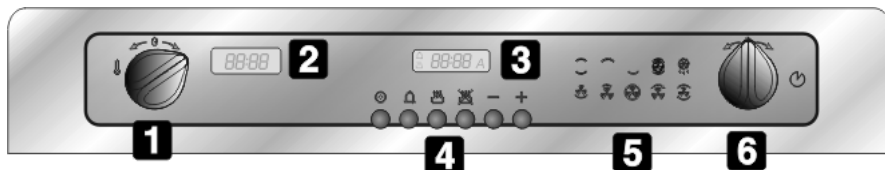




3. DESCRIPTION DES COMMANDES

3.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et tous les contrôles de l'appareil sont réunis sur le bandeau frontal.



Le tableau suivant donne une brève description des commandes représentées.

DESCRIPTION DES SYMBOLES

- 1** MANETTE DU SÉLECTEUR DE LA TEMPÉRATURE.
- 2** AFFICHEUR DE LA TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE.
- 3** AFFICHEUR HEURE COURANTE/CUISSONS PROGRAMMÉES.
- 4** TOUCHES PROGRAMMATEUR HEURE COURANTE/CUISSONS PROGRAMMÉES.
- 5** INDICATEUR DE CUISSON SÉLECTIONNÉE.
- 6** MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS.



MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

Tourner la manette (1) dans un sens ou dans l'autre pour sélectionner l'une des fonctions suivantes. Sur l'afficheur (2) la fonction choisie sera ainsi affichée.



RÉSISTANCE SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE



RÉSISTANCE GRIL



RÉSISTANCE INFÉRIEURE



RÉSISTANCE SUP. ET INF. + ÉLÉMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE



DÉCONGÉLATION LEVAGE



RÉSISTANCE SUP. ET INF. + VENTILATION



RÉSISTANCE GRIL + VENTILATION



RÉSISTANCE CHAUFFANTE CIRCULAIRE



RÉSISTANCE PETIT GRIL + VENTILATION



RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATION

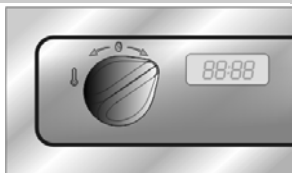
MANETTE DU SÉLECTEUR DE LA TEMPÉRATURE

En agissant sur cette manette (1), il est possible de sélectionner la température de cuisson entre un minimum et un maximum prévu pour chaque mode.

Après avoir sélectionné une fonction (avec la manette du sélecteur des fonctions)

sur l'afficheur de la température (2) apparaît la valeur choisie.

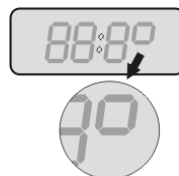
Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette en sens horaire (pour augmenter), ou anti-horaire (pour diminuer) la valeur désirée. La variation de la température a lieu à intervalles de 5°C.



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

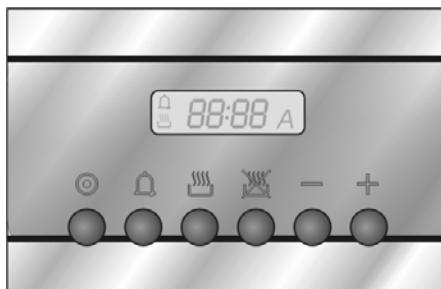
Pendant le préchauffage, le symbole "O" clignote sur l'afficheur de la température (2), ce qui indique que la température sélectionnée n'a pas encore été atteinte à l'intérieur du four.

Le symbole est allumé fixe lorsque le four a atteint la température sélectionnée.















3.2 Programmeur



LISTE DES FONCTIONS





-  BOUTON ON/OFF ET SÉCURITÉ ENFANTS
-  BOUTON DE LA MINUTERIE
-  BOUTON DE DURÉE DE LA CUISSON
-  BOUTON DE FIN DE CUISSON
-  BOUTON DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  BOUTON D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

3.2.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittence régulière en indiquant **00:00**. En pressant simultanément les touches  et  on arrête l'intermittence de l'afficheur. En pressant les touches de variation de la valeur  ou , à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute. Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse.


Quatre secondes après la pression de la touche, un signal sonore retentit pour confirmer l'introduction de l'heure.

3.2.2 Modifier l'heure déjà sélectionnée

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple à cause de l'heure légale/solaire. Pour cela, tenir pressées les touches  et  pendant 4 secondes environ. Un bref signal sonore indique qu'il est maintenant possible de modifier l'heure courante par l'intermédiaire des touches de variation de la valeur  ou . Quatre secondes après la dernière pression d'une touche, un signal sonore retentit pour confirmer que l'opération a été effectuée.



3.2.3 Allumage du four






Presser brièvement la touche , sur l'afficheur du programmateur apparaît "On". La lumière s'allume à l'intérieur du four pour indiquer qu'il est maintenant possible de programmer la cuisson désirée en tournant la manette sélecteur des fonctions (voir paragraphe 3.1).

3.2.4 Minuterie


Le programmateur peut être utilisé aussi comme simple minuterie.








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


En pressant la touche , l'afficheur montre les chiffres  ; agir sur les touches de variation de la valeur  ou . Sur l'afficheur apparaît le symbole .

Quatre secondes après la dernière pression d'une touche, un signal sonore de début de comptage retentit.

À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit et sur l'afficheur le symbole  disparaît.

Pour désactiver le signal sonore à la fin de la cuisson, presser n'importe quelle touche au choix parmi les suivantes : , , , , .







Après la programmation de la minuterie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante, pour visualiser le temps résiduel, presser la touche .

3.2.5 Cuisson semi-automatique

Cette programmation permet uniquement l'extinction automatique du four à la fin du temps préfixé.

Allumer le four comme décrit dans le paragraphe 3.2.3.

En pressant la touche , l'afficheur s'allume et montre les chiffres  ; agir sur les touches de variation de la valeur  ou  pour introduire la durée de la cuisson jusqu'à un maximum de 10 heures.

Quatre secondes après la dernière pression d'une touche, un signal sonore de confirmation retentit.

Sur l'afficheur apparaît l'heure courante et le symbole **A**.

Sélectionner une fonction par la manette sélecteur des fonctions (comme décrit dans le paragraphe 3.1).







3.2.6 Cuisson automatique






Ce réglage permet l'allumage et l'extinction du four en mode complètement automatique, en allumant le four selon la durée spécifiée, avant l'horaire préfixé de fin de cuisson.

Allumer le four comme décrit dans le paragraphe 3.2.3.

En pressant la touche , l'afficheur s'allume en montrant les chiffres  ; agir sur les touches de variation de la valeur  ou  pour sélectionner la durée de la cuisson.

Quatre secondes après la dernière pression d'une touche, un signal sonore de confirmation retentit.

Sur l'afficheur apparaît l'heure courante et le symbole **A**.



Presser la touche  et agir sur les touches de variation de la valeur  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

Sélectionner une fonction par la manette sélecteur des fonctions (comme décrit dans le paragraphe 3.1).

Quatre secondes après la dernière pression d'une touche, un signal sonore de confirmation retentit.


Le four fonctionnera automatiquement dans le futur pour la durée spécifiée et s'arrêtera à l'horaire enregistré précédemment.









Après réglage, pour observer le temps de cuisson restant, presser la touche  ; pour voir l'heure de fin de cuisson, presser la touche .

3.2.7 Fin de cuisson


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

L'afficheur du programmeur montre l'heure courante et le symbole  et **A**.

Pour désactiver le signal sonore à la fin de la cuisson, presser n'importe quelle touche au choix parmi les suivantes : , , , , .

Presser brièvement la touche , sur l'afficheur du programmeur apparaît " Off ".



Après la programmation de la minuterie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante, pour visualiser le temps résiduel, presser la touche .



La programmation avec des valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. un contraste entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas acceptée par le programmeur).





Le signal sonore s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.



3.2.8 Annulation des données introduites



Avec le programme sélectionné, tenir pressée la touche de la fonction programmeur à annuler alors que simultanément on atteint la valeur **0:00** en pressant les touches de variation de la valeur **-** ou **+**. L'annulation de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de la cuisson.

Brièvement il est possible de presser simultanément les touches  et  pour annuler complètement les données entrées, relatives à la programmation de la cuisson.

3.2.9 Modification des données introduites


Les données introduites pour la cuisson peuvent être modifiées à tout moment en tenant pressée la touche de la fonction programmeur et simultanément en pressant les touches de variation de la valeur **-** ou **+**.

3.2.10 Fonction sécurité enfants


En tenant pressée la touche  pendant au moins 3 secondes, le four entre dans le mode sécurité enfants. Pour indiquer l'allumage du mode enfants, l'afficheur du programmeur  affiche "bloc" "on", puis l'heure réapparaît.

Si le bloc est activé après une programmation de cuisson quelconque par exemple manuelle, semi-automatique, automatique, seules les programmations effectuées seront affichées, mais il ne sera pas possible de les modifier.

À chaque pression de n'importe quel bouton, l'afficheur rappellera, en affichant "Bloc" que le four a été bloqué.

L'extinction automatique ne désactive pas le blocage des commandes. Pour désactiver le mode sécurité enfants, presser la touche  pendant au moins 3 secondes. L'afficheur affiche "Bloc" "off" puis l'heure réapparaît.



Lorsque le four est bloqué, il n'est pas possible de l'allumer en pressant la touche  ; par ailleurs, la minuterie peut encore être réglée.



4. UTILISATION DU FOUR

4.1 Avertissements et conseils généraux



Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est opportun de le chauffer à la température maximum (250°) 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.



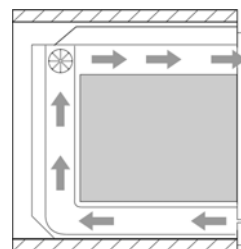
Pour éviter que la vapeur éventuelle contenue dans le four puisse gêner, ouvrir la porte en deux temps : la tenir entrouverte (env. 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température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



4.2 Ventilation de refroidissement


L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au début de la cuisson.

Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal qui sort dans la partie supérieure du devant du four et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.



4.3 Lampe d'éclairage intérieur

La lampe du four s'allume :

- En ouvrant la porte avec le four en condition " off ".
- À l'allumage du four en pressant la touche 



5. ACCESSOIRES DISPONIBLES



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

Le four a **4 guides** de positionnement de plats et de grilles à différentes hauteurs.



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



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



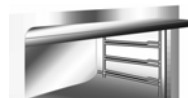
Lèche-frite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



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



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



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



Accessoires sur demande

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



Instructions pour l'utilisateur



6. CONSEILS DE CUISSON



La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.



Il est conseillé de toujours préchauffer le four. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie électrique et donne un meilleur résultat de cuisson.



Il faut préchauffer le four jusqu'à ce que la température préfixée soit atteinte. Pour enfourner, attendre que le symbole « □ » placé sur l'afficheur de la température reste allumé de façon stable.

6.1 Cuissons traditionnelles



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



SÉLECTEUR DE LA TEMPÉRATURE

50 ÷ 250°C



Ce système classique de cuisson, dans lequel la chaleur provient du dessus et du dessous, est adapté pour cuire des aliments sur un seul niveau. 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.

6.2 Cuissons à air chaud



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



SÉLECTEUR DE LA TEMPÉRATURE

50 ÷ 250°C



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



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



6.3 Cuissons au grill



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



SÉLECTEUR DE LA TEMPÉRATURE

50 ÷ 250°C



4 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.

6.4 Cuissons au grill avec air chaud



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



SÉLECTEUR DE LA TEMPÉRATURE

200



4 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.



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.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

6.5 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.

6.6 Décongélation - Levage



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT (Décongélation)
THERMOSTAT (Levage)

25 ÷ 30 °C
35 ÷ 40 °C



Cette fonction est indiquée pour la décongélation des aliments et pour le levage.

Placer les aliments sur le 3^e guide (voir figure).

Pour décongeler les aliments, mettre le thermostat entre 25 - 30 °C, pour le levage sur 35 – 40 °C. Pour un bon levage, il est conseillé de positionner sur le fond du four un récipient contenant de l'eau.



6.7 Guide des cuissons au four



Il faut préchauffer le four jusqu'à ce que la température préfixée soit atteinte. Il ne faut enfourner qu'après l'extinction du symbole "□" placé sur l'afficheur de la température.

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

CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
ENTRÉES			
LASAGNE	1	220 - 230	50 - 60
PÂTES AU FOUR	1	220 - 230	40
VIANDES			
RÔTI DE VEAU	2	190 - 200	80 - 90
CARRÉ DE PORC	2	190 - 200	80 - 90
ÉPAULE DE PORC	2	190 - 200	100 - 110
POULET	2	190 - 200	70 - 75
RÔTI DE DINDE	2	190 - 200	160 - 180
LAPIN	2	190 - 200	70 - 80
RÔTI DE PORC	2	190 - 200	190 - 210
POISSON	1 - 2	160 - 200	SELON LES DIMENSIONS
PIZZA	1 - 2	250	20 - 25
PAIN	1 - 2	200 - 210	40
GALETTE	1	180 - 200	20 - 25
PÂTISSERIES			
PÂTE BRISÉE	1 - 2	160 - 170	20 - 25
GÂTEAU MAISON	1 - 2	160 - 170	55 - 60
CROISSANTS	1 - 2	160 - 180	25 - 30
PETITS BISCUITS FOURRÉS	1 - 2	160 - 170	30 - 35
GÂTEAU " PARADISO "	1 - 2	160 - 170	60
TARTE AU RIZ	1 - 2	160 - 170	60
TARTE À LA CONFITURE	1 - 2	160 - 170	30 - 40
CHOUX	1 - 2	160 - 170	40 - 45
GÂTEAU DE SAVOIE	1 - 2	160 - 170	40 - 45

DÉCONGÉLATION- LEVAGE



	TEMPÉRATURE (°C)
DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS	25 - 30
PÂTES CONTENANT DE LA LEVURE NATURELLE	35 - 40

Il est conseillé, pour avoir une pâte bien levée, de positionner sur le fond du four un récipient contenant de l'eau.



Instructions pour l'utilisateur



CUISSONS AU GRIL



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

CUISSONS À AIR CHAUD



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
ENTRÉES			
LASAGNE	2	210 - 230	45 - 50
PÂTES AU FOUR	2	210 - 230	25 - 30
VIANDES			
RÔTI DE VEAU	2	180 - 190	70 - 80
ÇARRÉ DE PORC	2	180 - 190	70 - 80
ÉPAULE DE PORC	2	180 - 190	90 - 100
LAPIN	2	180 - 190	70 - 80
RÔTI DE DINDE	2	180 - 190	110 - 120
POULET	2	180 - 190	60 - 70
POISSON			
TRUITE SAUMONNÉE	2	150 - 160	35 - 40
PIZZA			
	1 - 2	250	15 - 20
PAIN			
	1	190 - 200	25 - 30
GALETTE			
	1 - 2	180 - 190	15 - 20
PÂTISSERIES			
GÂTEAU MAISON	1 - 2	150 - 160	50 - 55
TARTE À LA CONFITURE	1 - 2	150 - 160	25 - 30
PÂTE BRISÉE	1 - 2	150 - 160	20 - 25
CROISSANTS	1 - 2	160 - 170	20 - 25
PETITS BISCUITS FOURRÉS	1 - 2	150 - 160	20 - 25
GÂTEAU " PARADISO "	1 - 2	150 - 160	50 - 60
CHOUX	1 - 2	150 - 160	40 - 45
GÂTEAU DE SAVOIE	1 - 2	150	40 - 45



7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.



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

7.1 Nettoyage de l'acier inox



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

7.1.1 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser toujours et **uniquement** 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.

7.1.2 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 pour acier, 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.





7.2 Nettoyage du four avec des panneaux autonettoyants

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

7.2.1 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.

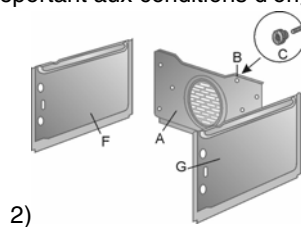
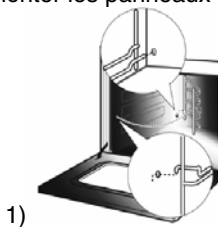
7.2.2 Entretien des panneaux autonettoyants

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

7.2.3 Démontage des panneaux autonettoyants

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

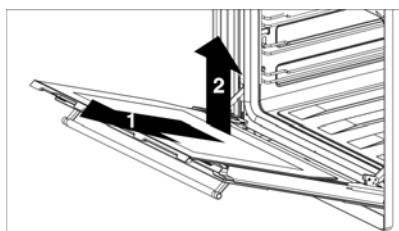
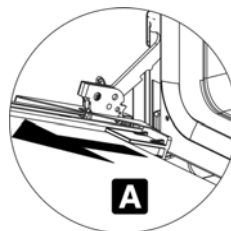
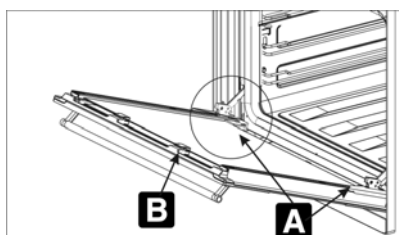
1. Retirer les guides latéraux (fig.1) ;
2. Extraire les panneaux latéraux « F » et « G » (fig. 2) ;
3. Extraire le panneau arrière « A » après avoir dévissé la bague filetée « C » (fig. 2) ;
4. Remonter les panneaux en les reportant aux conditions d'origine.





7.3 Démontage des verres internes de la porte froide

Ils doivent toujours être très propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, les verres qui composent la porte peuvent être entièrement démontés en suivant les instructions ci-après. Après avoir ouvert et bloqué la porte comme décrit dans le paragraphe « 8,2 Démontage de la porte », effectuer le démontage des trois verres. On les extrait tous en deux mouvements : le verre doit d'abord être extrait du guide « A » (voir figure) en le tirant vers soi et en le levant légèrement, et ensuite le libérer aussi du guide « B ». Si, au cours de ces opérations, la porte devait se fermer, rebloquer une des charnières comme décrit au paragraphe « 8,2 Démontage de la porte ». Les verres peuvent maintenant être lavés séparément.





7.4 Verre de la porte

Chaque verre doit toujours être très propre. Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des verres de la porte. (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).

Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.



Attention : avant d'extraire les verres, s'assurer d'avoir bloqué au moins une des charnières de la porte en position ouverte comme décrit dans les paragraphes " 8.2 Démontage de la porte ". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des verres si la porte se débloquait accidentellement.



8. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

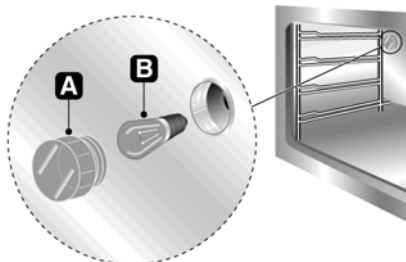
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.



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

8.1 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. Remonter la couverture de protection **A**.



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

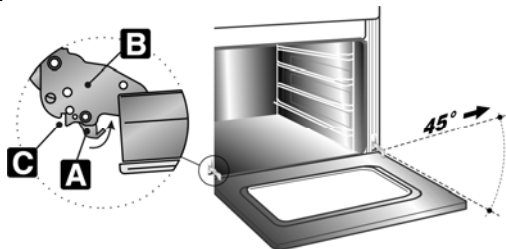
8.2 Démontage de la porte

8.2.1 Avec des leviers mobiles de type 1

Avec la porte complètement ouverte, lever les leviers **A** des deux charnières jusqu'à arriver en butée avec les charnières **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains. Lever la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Si les charnières ne se sont pas bloquées, répéter l'opération en levant les leviers et en maintenant la porte légèrement soulevée. Pour le remontage, enfilez les charnières **B** dans les fentes prévues, puis laissez la porte poser vers le

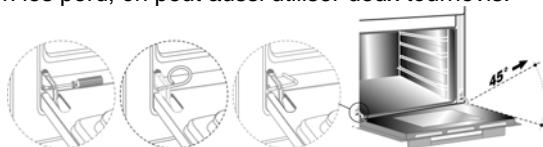


bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baisser les leviers **A**.



8.2.2 Démontage avec pivots

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



8.3 Joints de la porte du four

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.

Le nettoyage étant terminé, remonter le joint en tenant le côté le plus long en position horizontale ; enfiler les languettes dans les trous correspondants, en commençant par ceux supérieurs.

