

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	50
2.	INSTALLATION	52
3.	DESCRIPTION DES COMMANDES	56
4.	UTILISATION DU FOUR	61
5.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	62
6.	CONSEILS DE CUISSON	63
7.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	68
8.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	70



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



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles contiennent 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 CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LE FOUR. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



EN CAS DE BRANCHEMENT AU SECTEUR AU MOYEN D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ÊTRE DU MEME TYPE ET DEVRONT ÊTRE RELIÉES AU CORDON D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



APRES L'INSTALLATION, CONTRÔLER LE FOUR SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE. **NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



APRÈS CHAQUE UTILISATION DU FOUR, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION "ZÉRO" (ÉTEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. FAIRE ATTENTION DE 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 DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR LE CADRE DE LA PORTE DU FOUR.

LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



L'APPAREIL EST DESTINÉ À L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE FOUR.



CET APPAREIL EST MARQUÉ SELON LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

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



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 touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.



2. INSTALLATION

2.1 Branchement électrique



S'assurer que la tension et la capacité de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sur le cadre de la porte du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



Le branchement à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité des équipements électriques.



Si l'on utilise un branchement par fiche et prise, s'assurer que celles-ci sont du même type. Eviter d'utiliser des adaptateurs ou des différentiateurs, car ils pourraient provoquer des réchauffements et des brûlures.



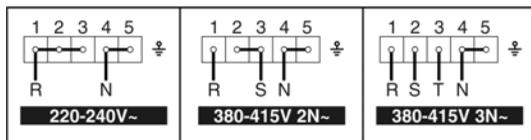
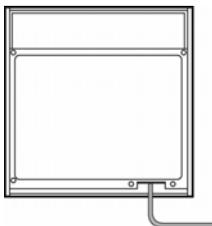
Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.

2.1.1 Fours avec commandes plan

Les fours munis de commandes plan **ne sont pas fournis avec le cordon d'alimentation**. Il faut utiliser un câble en caoutchouc H05RR-F ou H05RN-F. Pour la mise en place, s'assurer qu'il n'entre pas en contact avec des parties métalliques du boîtier externe de l'appareil.

Pour accéder à la boîte à bornes, enlever le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis. Si besoin est, modifier la disposition des cavaliers sur la boîte à bornes de la façon indiquée dans la figure.

Ensuite, brancher les fils en s'assurant que le fil de terre est plus long d'au moins 20 mm. Fixer le cordon d'alimentation à l'appareil au moyen du serre-câble prévu à cet effet.





Instructions pour l'installateur



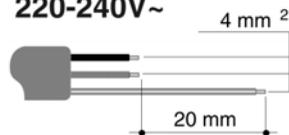
Fonctionnement à 230V~: utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05RN-F (câble de 3 x 4 mm²).

Fonctionnement à 380-415V2N~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F / H05RN-F (câble de 4 x 2.5 mm²).

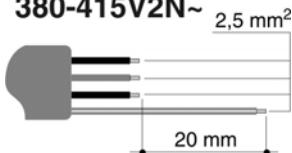
Fonctionnement à 380-415V3N~: utiliser un câble à cinq pôles de type H05RR-F / H05RN-F (câble de 5 x 1.5 mm²).

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

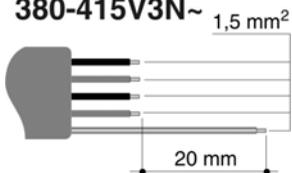
220-240V~



380-415V2N~



380-415V3N~

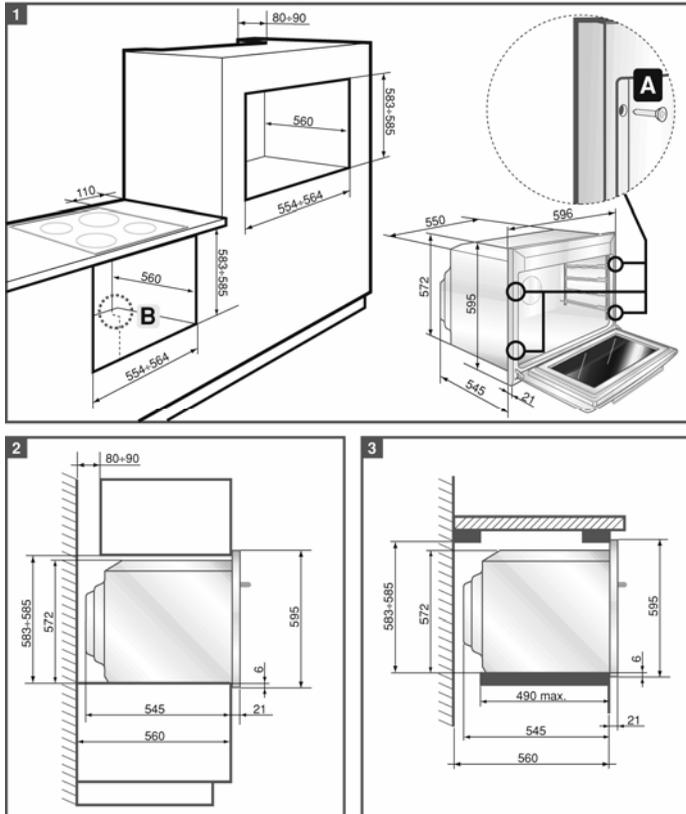


Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus.



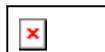
2.2 Mise en place du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respecter les dimensions indiquées dans les figures 1, 2, 3. Pour la mise en place sous le plan de travail, se conformer aux dimensions indiquées dans la figure 1-3. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des plans de cuisson combinés, il faut respecter une distance minimale par rapport à l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm de la façon indiquée dans la figure 1. Pour les mises en place en colonne, se conformer aux dimensions indiquées dans la figure 1-2, en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Visser les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour les installations sous un plan "top", s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture semblable à celle présentée dans la figure 1 (réf. **B**). Pour le positionnement et la fixation du plan de cuisson, se reporter aux instructions fournies avec ce genre d'appareil.





Instructions pour l'installateur



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

Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.

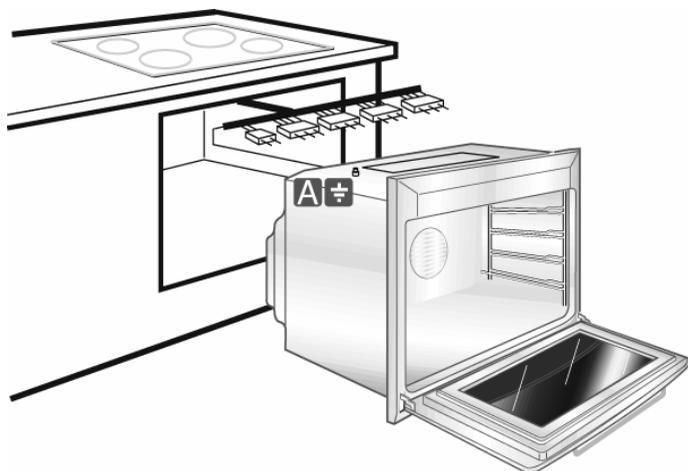


2.3 Liaison plan-four

Une fois installé, le plan de cuisson combiné doit être relié au four. Introduire le four dans le logement en laissant l'espace nécessaire pour effectuer les opérations suivantes:

- relier le câble de terre (jaune-vert) du plan de cuisson avec la borne de terre **A** du four (voir figure);
- introduire les connecteurs du plan de cuisson dans les prises prévues à cet effet sur le carter supérieur du four. La couleur et les symboles des connecteurs doivent correspondre à ceux des prises du four;
- si le plan de cuisson est doté d'un connecteur pour l'indicateur de chaleur résiduelle, celui-ci doit être introduit dans la prise restée libre sur le côté droit.

A présent, il est possible de terminer l'installation du four dans le meuble en veillant à ce que le cordon d'alimentation suive un parcours optimal et ne reste pas en contact avec les parties chaudes.





3. DESCRIPTION DES COMMANDES

3.1 Le panneau frontal

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal.



MANETTE SÉLECTEUR DE FONCTIONS

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



AUCUNE FONCTION
PROGRAMMÉE



RESISTANCES SUPERIEURE
ET INFÉRIEURE



ÉLÉMENT GRIL



RESISTANCE INFÉRIEURE



RESISTANCES SUP. ET INF. +
RESISTANCE VENTILÉE



DECONGELATION



RESISTANCES SUP. ET INF.
+ VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL LARGE +
VENTILATION



RESISTANCE VENTILÉE

MANETTE DU THERMOSTAT

Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et positionner le repère sur une valeur comprise entre 50° et 250°C.





Instructions pour l'utilisateur

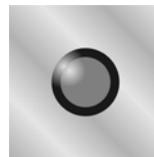


VOYANT DU THERMOSTAT (ORANGE)

Ce voyant s'allume dès que le four commence à chauffer.

Il s'éteint lorsque la température choisie a été atteinte.

Le clignotement régulier du voyant indique que la température est maintenue constamment au niveau voulu dans l'enceinte du four.



VOYANT (VERT)

Ce voyant s'allume lorsque n'importe quel élément du four est sous tension.





3.2 Programmateur électronique



LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE DUREE DE CUISSON



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



TOUCHE DE FONCTIONNEMENT MANUEL



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

3.2.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant **0:00**. Appuyer sur la touche  pour mettre fin à l'intermittence du cadran. Appuyer sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer (une minute pour chaque pression de la touche). Appuyer sur l'une des deux touches de variation de la valeur de manière à voir afficher l'heure réelle.



Avant tout réglage du programmateur, activer la fonction et la température voulues.

3.2.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson. Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00**; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur **+** ou **-** pour programmer la durée de cuisson.



Instructions pour l'utilisateur



Relâcher la touche : le comptage de la durée de cuisson programmée débute aussitôt; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .



3.2.3 Cuisson automatique

Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche ; le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00**; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-** pour programmer la durée de cuisson.

Appuyer sur la touche : le cadran affiche la somme de l'heure réelle + la durée de cuisson; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-** pour programmer l'heure de fin de cuisson.

Relâcher la touche ; le comptage programmé commence et le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .



Après programmation, pour voir le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson, appuyer sur la touche .

3.2.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole signalant le retour à l'état d'usage manuel du four.

3.2.5 Réglage du volume de la sonnerie

L'intensité de la sonnerie est modulable (3 positions). Pour le réglage, appuyer sur la touche **-** pendant le fonctionnement.

3.2.6 Neutralisation de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement au bout de sept minutes. Il est toutefois possible de la neutraliser à la main en appuyant sur la touche .



3.2.7 Minuterie

Le programmateur peut également servir de simple minuterie.



L'utilisation de la minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four a la fin du temps établi.

Appuyer sur la touche  : les chiffres **0:00** sont affichés sur le cadran; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-**. Le relâchement de la touche  est suivi du comptage programmé; le cadran affiche alors les symboles  et .



Après la programmation de la minuterie, le cadran affiche a nouveau l'heure réelle. pour afficher le temps résiduel, appuyer sur la touche .



Le programmateur empeche la selection de valeurs incoherentes (par exemple incompatibilite entre la fin d'une cuisson et une duree plus longue).

3.2.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur **+** ou **-** pour atteindre la valeur **0:00**. L'effacement de la durée sera interprétée par le programmateur comme fin de cuisson.

3.2.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-**.



Instructions pour l'utilisateur



4. UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, s'assurer que le programmeur électronique présente le symbole  ; voir paragraphe 5.2.1 Réglage de l'heure"

4.1 Avertissements et conseils généraux

Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (250°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.

Sur les modèles à programmeur électronique, après une coupure de courant électrique, le dispositif d'affichage clignote régulièrement et affiche **0:00**. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "3.2 Programmeur électronique".



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium 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 sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



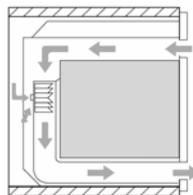
Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



4.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est équipé de turbine de refroidissement qui entre en fonction lors de la mise sous tension du four.

Le fonctionnement de la turbine entraîne un flux d'air normal, qui sort dessous du côté avant du four et qui peut continuer pendant quelque temps même après l'extinction du four.



4.3 Lampe d'éclairage interne

Sur tous les modèles, elle s'allume en tournant la manette thermostat et la manette sélecteur des fonctions sur une fonction quelconque. Sur certains modèles, elle s'allume aussi en ouvrant la porte du four.



5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

A l'intérieur du four, 4 crans permettent le positionnement des plats et des grilles à différents niveaux.



Sur certains modèles ces accessoires ne sont pas tous montés.

Grille: utile pour supporter des récipients avec aliments en cuisson.



Grille pour plat: à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson de plats pouvant dégoutter.



Plat four: utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.



Plat pâtisserie: pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.



Protection supérieure: l'extraction de cette protection simplifie les opérations de nettoyage à l'intérieur du four.



Pince en tube rond chromé permettant de sortir du four chaud les grilles et les plaques.



Accessoires sur demande

Par l'intermédiaires des centres d'assistance agréés, il est possible de demander les accessoires originaux.



Instructions pour l'utilisateur



6. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

6.1 Cuissons convectionnelles (modèles multifonctions)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Ce système convectionnelle de cuisson, dans lequel le chaleur provient du dessus et du dessous, est approprié pour cuire des aliments sur un seul plan. Il est nécessaire de préchauffer le four jusqu'à atteindre la température voulue. Mettre le plat au four uniquement après l'extinction de la lampe témoin du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites quand le four est encore froid. Mettre au four la viande surgelée directement sans procéder à la décongélation. Comme seule précaution, sélectionner une température plus basse, de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.

6.2 Cuissons par brassage d'air chaud (modèles multifonctions)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



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



Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.



6.3 Cuissons au grill



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT



4 Permet le stockage rapide des aliments. Pour des cuissons brèves et avec de petites quantités, introduire la grille sur le quatrième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et les grillades, placer la grille sur des guides plus basses, en fonction de la taille.

6.4 Cuissons au grill avec air chaud (modèles multifonctions)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

200



4 Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité. **Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.**



Instructions pour l'utilisateur



6.5 Cuissons délicates (uniquement sur certains modèles)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Cette fonction convient à la pâtisserie, aux gâteaux à pâte molle, contenant peu de sucre et à la cuisson d'entremets en moules. Les résultats sont excellents pour cuire les préparations qui exigent l'arrivée de chaleur par le bas. Il est conseillé de placer la grille au niveau le plus bas.

6.6 Décongélation (modèles multifonctions)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION

0



La décongélation est plus rapide avec le brassage de l'air. L'air brassé à l'intérieur du four est à température ambiante.



La décongélation à température ambiante présente l'avantage de préserver le goût et l'aspect des aliments.



6.7 Tableaux de cuisson conseillés

Le temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépend de l'épaisseur, de la qualité et du goût du consommateur.

CUISSON CLASSIQUE



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
ROTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 / KG.
ROTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 / 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
POISSON	1 - 2	170 - 200	SUIVANT POIDS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
GATEAUX			
PATE SABLEE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
MARBRES	1 - 2	165	35 - 45
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTES AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
TARTE "PARADISO"	1 - 2	170	60
TARTE AUX POMMES	1 - 2	190	60
GÂTEAU DE RIZ	1 - 2	180	60

(*) = AVEC PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

CUISSON AU GRIL



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
COTELETTE 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 COUPE EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3



Instructions pour l'utilisateur



CUISSON AVEC AIR CHAUD



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
<i>PATES ALIMENTAIRES</i>			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 220	20 - 25
<i>VIANDES</i>			
ROTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
ROTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
ROTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
ROTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET ROTI	2	170	70 - 90
CANARD ROTI	2	160 - 170	100 - 160
DINDE ROTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN ROTI	2	150 - 160	80 - 100
LIEVRE ROTI	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON ROTI	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SUIVANT POIDS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7
<i>GATEAUX</i>			
MARBRES	2 - 3	150 - 160	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	150 - 160	40 - 50
BRIOCHE	2 - 3	150 - 160	40 - 60
PATE SABLEE	2 - 3	150 - 160	25
GÂTEAU DE RIZ	2 - 3	150 - 160	65
TARTE AUX POMMES	2 - 3	150 - 160	65
TARTE "PARADISO"	2 - 3	150 - 160	65



7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant d'effectuer une opération qui implique l'accès des parties sous tension, débrancher l'appareil.

7.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour assurer une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

7.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui non 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 soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

7.1.2 Taches de nourriture ou résidus

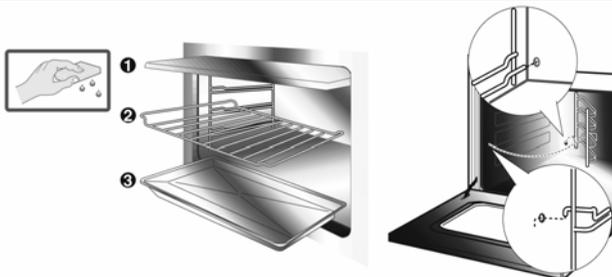
Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois. Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



7.2 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)



Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles.





- Nettoyer les grilles four et les glissières latérales avec de l'eau chaud et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Nettoyer les parois internes du four au moyen d'un chiffon doux imbibé d'une solution ammoniacale, rincer et essuyer. S'il devait rester encore des taches, poser sur le fond du four un chiffon humide imbibé d'ammoniacale, fermer la porte et, au bout de quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et au détergent liquide, rincer et essuyer.
- Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après avoir utilisé des produits spécifiques, de sorte à éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du compartiment du four.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est possible de démonter la porte (voir Paragr. 8.2)

7.3 Panneaux autonettoyants (uniquement sur certains modèles)

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

7.3.1 Utilisation des panneaux autonettoyants

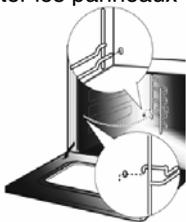
Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux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

7.3.2 Entretien des panneaux autonettoyants

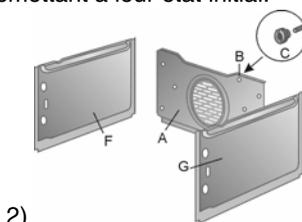
Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. Utiliser tout simplement une éponge humide pour ne pas altérer les particularités de l'émail qui recouvre les panneaux.

7.3.3 Démontage des panneaux autonettoyants

1. Retirer tous les accessoires du four ;
2. Enlever les grilles latérales (fig.1);
3. Oter les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2);
4. Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé l'embout fileté "C" (fig. 2);
5. Remonter les panneaux en les remettant à leur état initial.



1)



2)



7.4 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.

8. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

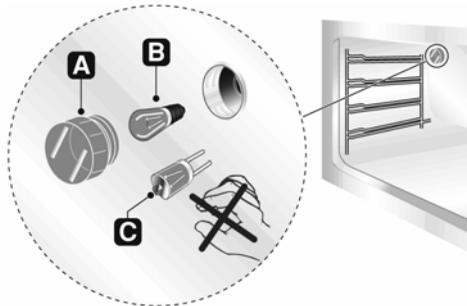
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

8.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse de celui d'une montre, remplacer la lampe **B** (sur le modèle 8 fonctions à façade en verre, remplacer la lampe halogène **C** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.



Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).

Modèle 8 fonctions avec façade en verre

Les lampes de série sont de type halogène: **ne pas toucher directement avec les doigts**, se munir de quelque chose d'isolant. Utiliser uniquement les lampes disponibles dans les centres d'assistance agréés.

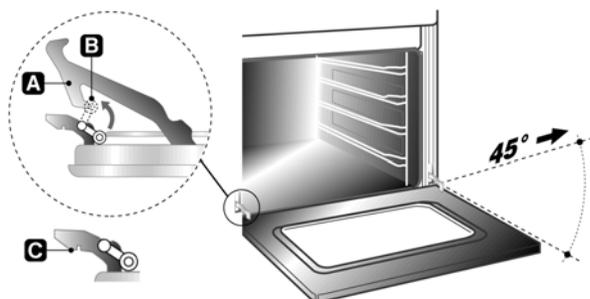


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

8.2 Démontage de la porte

Prendre la porte à deux mains, des deux côtés, en proximité des charnières **A** et soulever les leviers **B**. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et la enlever. Pour remonter la porte, enfiler les charnières **A** dans les rainures; laisser la porte s'appuyer vers le bas et positionner les leviers **B**.



8.3 Joint porte four

Pour un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable. Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four de la façon décrite précédemment. Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles du joint, de la façon indiquée par la figure.

Une fois le nettoyage terminé, remonter le joint en tenant horizontalement le côté le plus long et introduire les languettes dans leurs orifices respectifs, en commençant par les orifices supérieurs.

