

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	54
2.	INSTALLATION	56
3.	DESCRIPTION DES COMMANDES	58
4.	UTILISATION DU FOUR	64
5.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	65
6.	CONSEILS DE CUISSON	66
7.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	71
8.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	75



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



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.

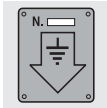


## 2. INSTALLATION

### 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.

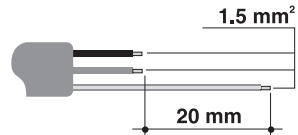


Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



**Fonctionnement à 220-240V~:** utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05RN-F (câble de 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>).

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

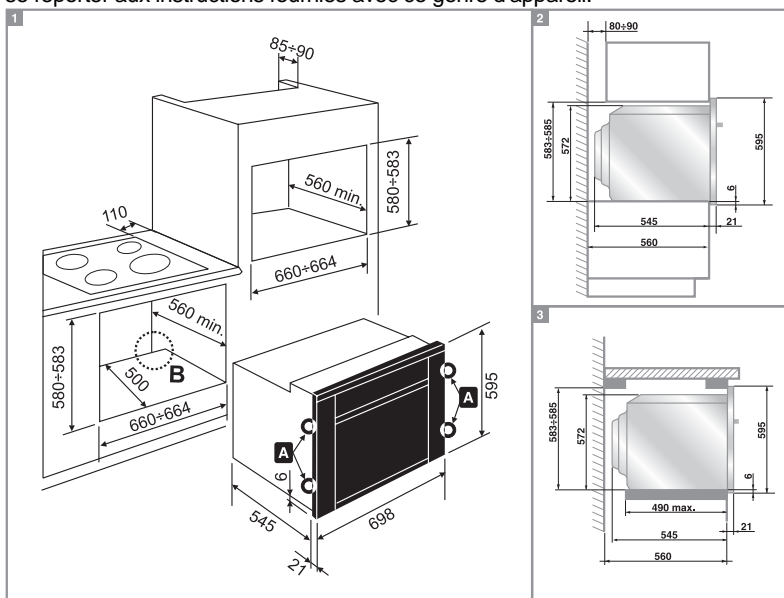


**Le fabricant décline toute responsabilité** touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus.



## 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.



*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.*






### 3. DESCRIPTION DES COMMANDES

#### 3.1 Le panneau frontal

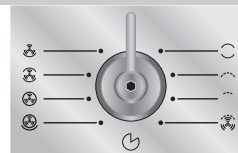
Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal.



*A la première utilisation ou après une panne de courant, presser pendant 1 - 2 secondes la touche centrale  pour valider le four à la cuisson.*

#### 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 INFERIEURE



ÉLÉMENT GRIL LARGE



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL LARGE +  
VENTILATION



RESISTANCES INFERIEURE  
+ RESISTANCE VENTILEE



RESISTANCE VENTILEE



RESISTANCES SUP. ET INF.  
+ VENTILATION



RESISTANCE INFERIEURE +  
VENTILATION

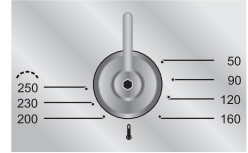


# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 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**.

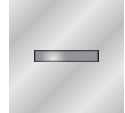


## VOYANT DU THERMOSTAT (ORANGE)

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

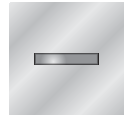
Il s'éteint lorsque la température choisie a été atteinte.

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



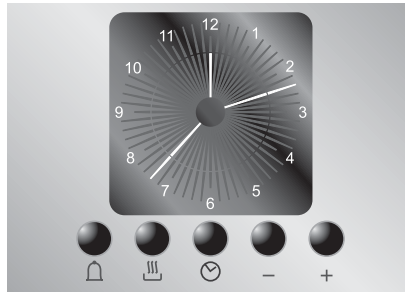
## VOYANT (VERT)

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





### 3.2 Horloge Analogique Electronique (seulement sur certains modèles)



#### LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE MINUTERIE



TOUCHE FIN DE CUISSON



REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ






TOUCHE DIMINUTION VALEUR



TOUCHE AUGMENTATION VALEUR

#### 3.2.1 Réglage de l'heure

Lorsqu'on utilise le four pour la première fois ou bien après une panne de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  pour 1 / 2 secondes, on interrompt l'intermittence de l'afficheur et on peut commencer le réglage de l'heure courante. En pressant les touches de variation de la valeur  ou , on obtient l'augmentation ou la diminution d'une minute à chaque pression.

Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce qu'apparaisse l'heure courante. 6/7 secondes après la dernière pression, l'horloge partira de l'heure introduite.







*La sonnerie qui interviendra à la fin de chaque programmation sera composée de 8 signaux sonores qui se répèteront 3/4 fois à intervalles d'environ 1 minute et demie. Elle peut être interrompue à tout moment en pressant une touche quelconque.*





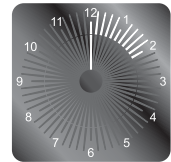
## 3.2.2 Minuterie

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

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume et se présente comme sur la figure 1;
- Dans les 6/7 secondes, presser les touches  ou  pour programmer la minuterie. A chaque pression, un segment extérieur qui représente une minute de cuisson s'allumera ou s'éteindra. (dans la figure 2 sont représentées 10 minutes de cuisson).
- Au bout de 6/7 secondes de la dernière pression, le compte à rebours commence; à la fin, la sonnerie retentit.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure courante en pressant 1 fois la touche  et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur minuterie.
- **A la fin du compte à rebours, il faut arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur fonctions sur 0.**




1










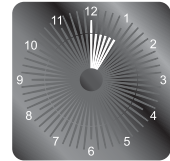
2



### 3.2.3 Programmation

**Durée de la cuisson:** en pressant la 2e touche  il est possible de programmer la durée de la cuisson. Avant de la programmer, tourner le thermostat sur la température désirée pour la cuisson et le bouton sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, procéder comme suit:

- Presser pendant 1 / 2 secondes la touche ; l'aiguille se positionne sur 12 (Fig. 1).
- Par les touches  et  il est possible de programmer la durée de la cuisson: chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'1 minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment intérieur s'allumera (sur la figure 2 est représentée une durée d'1 heure).
- La durée désirée étant atteinte, la cuisson partira après environ 6 secondes de la dernière pression exercée sur les touches  ou .
- Lorsque la cuisson a commencé, sur l'afficheur apparaîtront l'heure courante représentée par les segments fixes et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- A la fin de la cuisson, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se mettra en marche et les chiffres sur le cadran clignoteront.
- Il est également possible d'annuler la durée en remettant à zéro le programme choisi: en pressant la touche centrale  pendant 1 ou 2 secondes, on obtiendra l'annulation de la durée introduite et il faudra effectuer l'extinction manuelle du four.









**Attention: il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 6 heures.**



## Instructions pour l'utilisateur



**Début de la cuisson:** il est possible, non seulement d'introduire une durée de cuisson, mais aussi de définir l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure courante). Pour introduire l'heure de début/fin de cuisson, procéder comme suit.

- Introduire la durée de cuisson comme décrit au paragraphe précédent.
- Dans les 6/7 secondes de la dernière pression des touches  ou  presser de nouveau la touche  pour définir l'heure de début de cuisson. Sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les segments intérieurs qui indiquent la fin de cuisson allumés. Par les touches  et  introduire l'heure de début de cuisson.
- Au bout de 6/7 secondes de la dernière pression, l'afficheur indiquera l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs allumés. Tant que l'heure courante ne coïncidera pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur seront fixes; dès que l'heure courante atteindra celle de début préfixée, tous les segments intérieurs commenceront à clignoter ce qui indique que le four a commencé la cuisson.
- A la fin de la cuisson, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se mettra en marche et les chiffres sur le cadran clignoteront.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, il faut tenir pressée pendant 1 ou 2 secondes la touche centrale : si la cuisson a déjà commencé, il faudra effectuer l'extinction manuelle du four.
- Dans l'image ci-contre, nous donnons un exemple de programmation: l'heure courante est 7:06, le début de cuisson est programmé pour 8 heures et la fin pour 9 heures.
- A 8 heures les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



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



## 4. UTILISATION DU FOUR

### 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.



*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.*



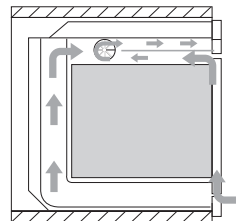
*Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter 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 doté d'un système de refroidissement qui entre en fonction à l'allumage du four.

Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal, qui sort au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant une courte durée même après l'extinction du four.



### 4.3 Lampe d'éclairage interne

Elle s'allume en tournant le sélecteur de fonctions dans une position quelconque



## 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.*

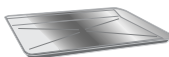
**Grille:** utile pour supporter des récipients avec aliments en cuisson.



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



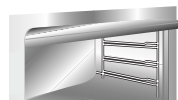
**Plat four:** utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.



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



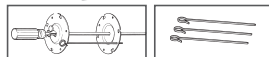
**Protection supérieure:** l'extraction de cette protection simplifie les opérations de nettoyage à l'intérieur du four.



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



**Tournebroche:** utile pour la cuisson de poulet, de saucisses et tous les plats nécessitant une cuisson uniforme sur toute leur surface.



**Supports pour tournebroche:** à insérer dans les orifices de la plaque du four avant d'utiliser le tournebroche.



### **Accessoires sur demande**

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



## 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 convectionelles



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



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.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



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

250



Permet le dorage 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



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

200



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.**



### 6.5 Cuissons délicates

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

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.*





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

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



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION

200

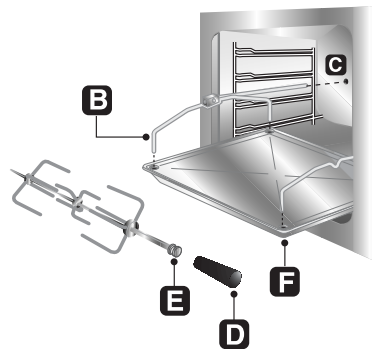
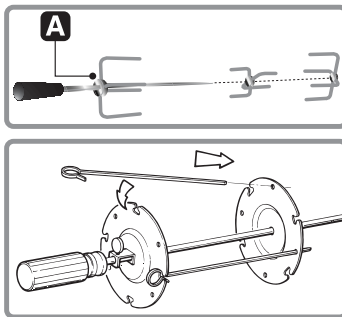


Préparer le tournebroche avec la nourriture en bloquant les vis **A** des fourchettes. Enfiler les châssis **B** dans les orifices du bac **F**. Enlever la manette **D** et positionner le tournebroche de telle sorte que la poulie **E** reste guidée sur la rainure du châssis **B** du côté droit. Introduire complètement le bac dans le four jusqu'à ce que la pointe de la tige du châssis **B** du côté gauche entre dans le logement **C** d'entraînement du moteur du tournebroche sur la paroi arrière du four. Verser un peu d'eau dans la plaque pour éviter la formation de fumée.

**Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.**



*L'éclairage intermittent et régulier du voyant du thermostat au cours de la cuisson est normal. Il indique le maintien d'une température constante à l'intérieur du four.*





### 6.8 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 (*)
<b>PATES ALIMENTAIRES</b>			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
<b>VIANDES</b>			
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
<b>GÂTEAUX</b>			
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

FR-BE

## CUISSON AVEC AIR CHAUD



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
<b>PATES ALIMENTAIRES</b>			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 220	20 - 25
<b>VIANDES</b>			
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 RÔTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN RÔTI	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE RÔTI	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
<b>GATEAUX</b>			
MARBRES	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
PATE SABLEE	2 - 3	170 - 180	20
GÂTEAU DE RIZ	2 - 3	170	60
TARTE AUX POMMES	2 - 3	180	60
TARTE "PARADISO"	2 - 3	160	60

## 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 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 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.
- 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.

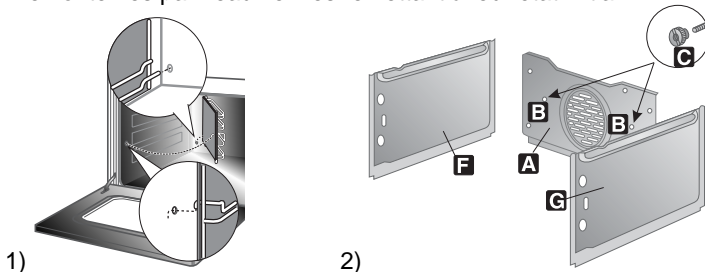


### 7.3.2 Entretien des panneaux autonettoyants

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.



### 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

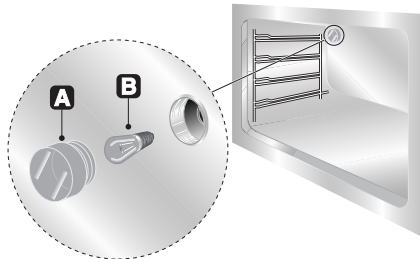
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



**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**.



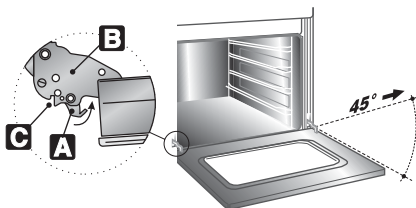
**Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).**



## 8.2 Démontage de la porte

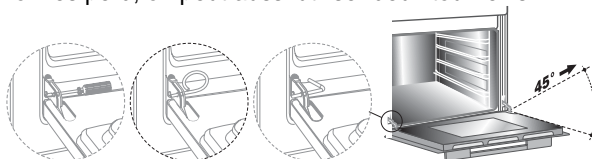
### 8.2.1 Avec des leviers mobiles de type 1

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, enfilez les charnières dans les fentes prévues, puis laissez la porte poser vers le bas et extraire les pivots. Si on les perd, on peut aussi utiliser deux tournevis.



## 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.

