

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	64
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	65
3. NORMES DE SÉCURITÉ/RECOMMANDATIONS.....	66
4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR.....	67
5. AVANT L'INSTALLATION.....	68
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU BANDEAU FRONTAL	69
7. UTILISATION DU FOUR .....	71
8. FONCTION « PIZZA » .....	72
9. FONCTION « TOASTS » .....	73
10. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE .....	75
11. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	78
12. TABLEAUX DE CUISSON.....	80
13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	83
14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	88
15. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	91



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



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

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



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

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

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

NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



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



LE MARQUAGE CE EST APPOSÉ 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.



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



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

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



ÉVITER ABSOLUMENT L'UTILISATION D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DE RACLOIRS TRANCHANTS POUR NE PAS ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIÈRE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE DAHM.

ÉVITER DE FAIRE SÉCHER À L'INTÉRIEUR DU FOUR DES RÉSIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (PAR EX. CONFITURE). EN SÉCHANT TROP LONGTEMPS, ILS POURRAIENT ABÎMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.





## Avertissements pour l'élimination

FR-BE

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

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

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

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

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

Avant de jeter votre appareil, il est important d'enlever les portes et de laisser les grilles comme dans les positions d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur. Couper le câble de raccordement au réseau électrique et l'enlever avec la fiche.

### 3. NORMES DE SÉCURITÉ/RECOMMANDATIONS



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI FIXE QUE L'INSTALLATION ET LE DÉPANNAGE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

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



LA FICHE À RACCORDER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

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

NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



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



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

NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



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



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



L'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.



AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE D'ENLEVER TOUS LES FILMS DE PROTECTION QUI SE TROUVENT À L'EXTÉRIEUR.



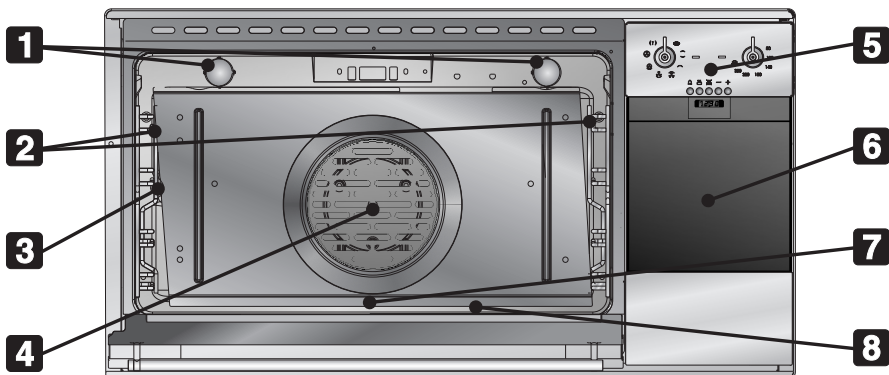
*Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'observation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.*



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

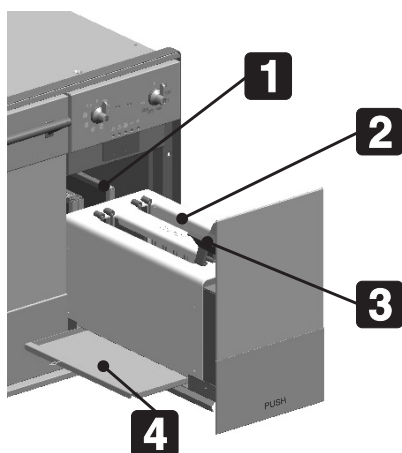
## 4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR



### DESCRIPTION DU FOUR

- |          |   |          |                                  |          |                        |
|----------|---|----------|----------------------------------|----------|------------------------|
| <b>1</b> | VOYANTS DU FOUR                             | <b>2</b> | GUIDES DU FOUR                   | <b>3</b> | MOTEUR<br>TOURNEBROCHE |
| <b>4</b> | MOTOVENTILATEUR                             | <b>5</b> | PANNEAU<br>DES<br>COMMANDES      | <b>6</b> | TIROIR GRILLE-PAIN     |
| <b>7</b> | LEVIER DE LEVAGE<br>DE LA PLAQUE À<br>PIZZA | <b>8</b> | LOGEMENT DE LA<br>PLAQUE À PIZZA |          |                        |

### DESCRIPTION DU GRILLE-PAIN



- |          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| <b>1</b> | UNITÉS DE CHAUFFE                 |
| <b>2</b> | LOGEMENTS POUR PINCES À<br>TOASTS |
| <b>3</b> | PINCES À TOASTS                   |
| <b>4</b> | TIROIR RAMASSE-MIETTES            |
| <b>5</b> | VOYANT DU GRILLE-PAIN             |



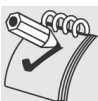
## 5. AVANT L'INSTALLATION



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



Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir le chapitre « 13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».



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

Dans le cas du grille-pain, chauffer pour le temps maximum du programmeur (10 minutes).

Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du programmeur clignote à intermittence régulière. Pour ce réglage, se reporter au paragraphe « 10.1 Réglage de l'heure ».

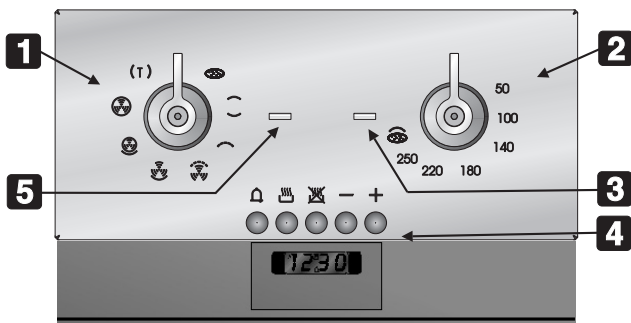


# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU BANDEAU FRONTAL

Toutes les commandes et tous les contrôles de l'appareil sont réunis sur le bandeau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.



1

### MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

Tourner la manette dans un sens ou dans l'autre pour choisir l'une des fonctions suivantes :



FONCTION PIZZA  
(SEULEMENT SUR CERTAINS  
MODÈLES)



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR



ÉLÉMENT GRIL + ÉLÉMENT  
CHAUFFANT SUPÉRIEUR



ÉLÉMENT GRIL +  
VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR + VENTILATION  
(SEULEMENT SUR CERTAINS  
MODÈLES)



ÉLÉMENT INFÉRIEUR +  
ÉLÉMENT CHAUFFANT  
CIRCULAIRE



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
CIRCULAIRE




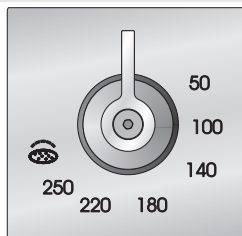
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À  
L'INTÉRIEUR DU GRILLE-  
PAIN



2

## MANETTE DU THERMOSTAT

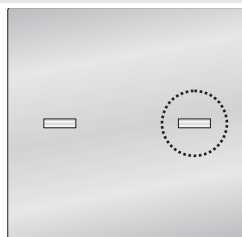
Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre 50° et 250°C pour les fonctions normales et sur le symbole  pour la fonction pizza.



3

## VOYANT DU THERMOSTAT

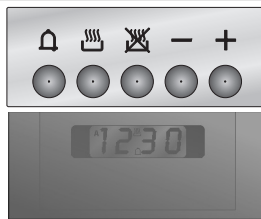
Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température préfixée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



4

## PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

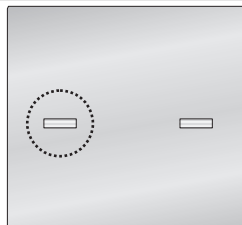
Par ce dispositif électronique, il est possible de programmer les alarmes, les temps de cuisson et les temps d'allumage/extinction du four. Pour plus d'informations, se reporter au paragraphe « 10. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE ».



5

## VOYANT DU GRILLE-PAIN

S'il s'allume, le grille-pain est en marche. Ce voyant s'allume à chaque fois que la manette sélecteur des fonctions est positionnée sur la fonction toasts et s'éteint lorsque le sélecteur est positionné sur 0, lorsque le temps de cuisson est terminé ou dans toute autre fonction.







# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Avertissements et conseils généraux



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

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



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



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



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

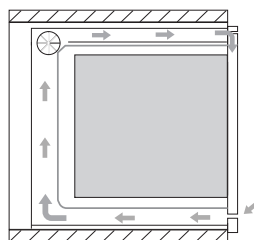


En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de vapeur d'eau sur le verre intérieur du four, il est conseillé de ne pas laisser trop longtemps les aliments à l'intérieur du four.

### 7.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche avec le départ d'une cuisson.

Le fonctionnement du ventilateur provoque un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.




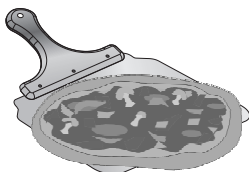
### 7.3 Lampes d'éclairage intérieur



Les lampes du four s'allument lorsqu'une fonction est sélectionnée sauf la fonction (T) (Toasts).



## 8. FONCTION « PIZZA »

Cet appareil est doté d'une fonction spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza avec la plaque prévue. Cette fonction est identifiée par le symbole  sur la manette des fonctions du four. Pour cuire la pizza, suivre les indications ci-dessous.



Positionner la manette des fonctions du four sur le symbole  et la manette du thermostat sur le symbole .

Préchauffer dans cette condition jusqu'à l'extinction du voyant du thermostat puis poser la pizza sur la plaque prévue en se servant de la palette à pizza fournie en

équipement. Pour une cuisson optimale, il ne faut pas dépasser 3-4 minutes même si ce temps peut varier selon la pâte utilisée ou les goûts du consommateur.

### 8.1 Avertissements sur l'utilisation de la plaque à pizza

- N'utiliser la plaque à pizza que comme décrit dans ce manuel (ne pas l'utiliser par exemple sur les tables de cuisson à gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire).
- Pour les cuissons traditionnelles, enlever la plaque à pizza et la remplacer par le couvre-fond fourni.
- Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.



*Ne jamais utiliser une fonction du four si la plaque à pizza ou le couvercle ne sont pas dans leur logement.*

### 8.2 Pour économiser de l'énergie

La plaque à pizza est un accumulateur de chaleur. Grâce à cette caractéristique, il est possible de réduire la consommation d'énergie, surtout dans les cuissons qui demandent des temps moyens ou longs. Dans ces cas, il suffit d'éteindre le produit 10-12 minutes avant la fin de la cuisson. La température sera ainsi maintenue grâce à la chaleur dégagée graduellement par la pierre réfractaire.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

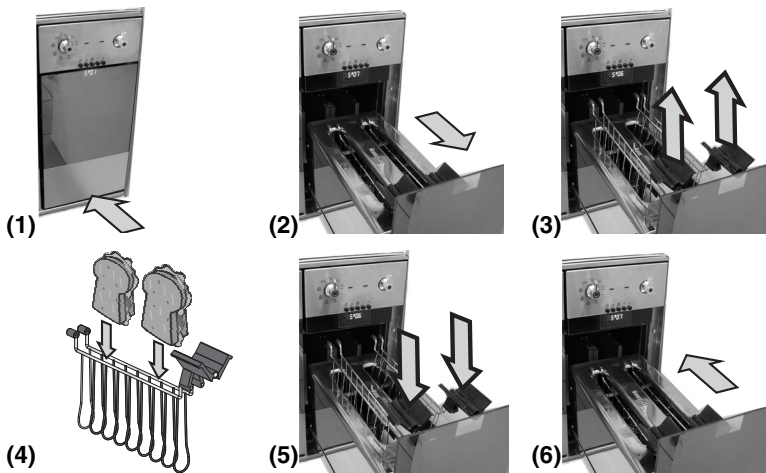
### 9. FONCTION « TOASTS »

Cet appareil est doté d'une fonction et d'un compartiment spécialement étudiés pour la cuisson des toasts. Cette fonction est identifiée par le symbole (T) sur la manette des fonctions du four.

Pour la cuisson des toasts dans le grille-pain, procéder comme suit :

- 1 Décrocher le grille-pain en appuyant sur le côté inférieur de celui-ci.
- 2 Tirer le grille-pain vers soi pour l'ouvrir.
- 3 Lorsqu'il est ouvert, extraire les pinces en les prenant par les poignées.
- 4 Enfiler le/les toasts dans les pinces (chaque pince peut contenir au maximum 2 toasts).
- 5 Remettre les pinces dans leurs logements.
- 6 Pousser le tiroir à l'intérieur du grille-pain jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

La cuisson peut commencer. Positionner la manette sélecteur des fonctions sur le symbole (T). La fonction toasts est ainsi activée. le temps de cuisson (maximum 10 minutes) peut être réglé en agissant sur le programmeur (voir le chapitre programmeur).



*Pendant les opérations, faire très attention de ne pas être en contact avec le compartiment du grille-pain ou les résistances : elles pourraient encore être chaudes.*

## Instructions pour l'utilisateur



### **9.1 Avertissements sur l'utilisation du grille-pain**

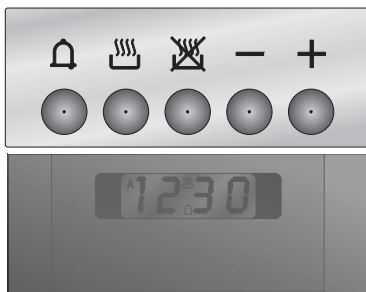
- Ne pas démonter le logement à l'intérieur du grille-pain
- N'utiliser le grille-pain que comme décrit dans ce manuel.
- Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du grille-pain après utilisation.
- Ne pas faire plus de 10 cuissons consécutives dans le grille-pain. L'appareil pourrait subir de graves endommagements et sa sécurité serait compromise. Attendre au moins une minute entre deux cuissons, avec le grille-pain ouvert.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 10. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



### LISTE DES FONCTIONS



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

### 10.1 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

0:00

. Enfoncer simultanément les touches  et  tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou . On obtiendra l'augmentation ou la diminution d'une minute par pression.









*Avant toute utilisation du programmeur, activer la fonction et la température désirées, pour l'utilisation du grille-pain, activer uniquement la fonction toasts.*



## 10.2 Cuisson semi-automatique





Cette programmation permet uniquement l'extinction automatique du four ou du grille-pain en fin de cuisson.




En pressant la touche  l'afficheur s'allume et montre les chiffres  ; la tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de la cuisson.



Quelques secondes après avoir lâché la touche  le comptage de la durée de cuisson programmée commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et les symboles **A** et .



## 10.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction du four ou du grille-pain en mode automatique.






En pressant la touche  l'afficheur s'allume et montre les chiffres  ; la tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de la cuisson.


En pressant la touche  sur l'afficheur apparaît la somme de l'heure courante et de la durée de la cuisson que l'on vient de programmer : tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur  ou  pour régler l'heure de fin de cuisson.

Quelques secondes après avoir lâché la touche  le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et le symbole **A**. Quand l'heure de début de cuisson calculée automatiquement par le programmeur selon les données qui ont été introduites est atteinte, sur l'afficheur apparaissent ensemble les symboles **A** et .

*Après la programmation, pour connaître le temps de cuisson restant, presser la touche  ; pour voir l'heure de fin de cuisson, 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 accepté par le programmeur).*

## 10.4 Minuterie

Le programmeur peut être utilisé aussi comme simple minuterie. En pressant la touche  l'afficheur montre les chiffres  ; la tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur  ou . Lorsque la touche est lâchée, le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et le symbole .

*Après la programmation, pour afficher le temps résiduel presser la touche . L'utilisation comme minuterie n'interrompra pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.*






## Instructions pour l'utilisateur


FR-BE

### **10.5 Fin de cuisson**



À la fin de la cuisson, le four ou le grille-pain s'éteignent automatiquement et simultanément (sauf la fonction toasts) une sonnerie intermittente retentit.

Après la désactivation de la sonnerie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante et le symbole , qui signale le retour à la condition d'utilisation manuelle du four.






### **10.6 Réglage du volume de la sonnerie**

On peut changer le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en pressant la touche .





### **10.7 Désactivation de la sonnerie**

La sonnerie cesse automatiquement son fonctionnement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en pressant ensemble les touches  et . Pour éteindre l'appareil, reporter ensuite les manettes en position 0.

### **10.8 Annulation des données introduites**

Après avoir choisi le programme, tenir pressée la touche de la fonction à annuler ( ou ) alors que simultanément on atteint la valeur  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.

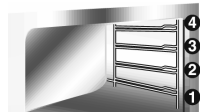
### **10.9 Modification des données introduites**

Les données introduites pour la cuisson peuvent être modifiées à tout moment en tenant pressée la touche de la fonction à modifier ( ou ) et simultanément en pressant les touches de variation de la valeur  ou .

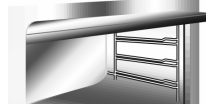


## 11. ACCESSOIRES DISPONIBLES

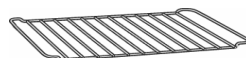
Le four peut avoir 4 guides pour le positionnement de plats et grilles à différentes hauteurs.



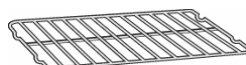
**Protection supérieure** : si on l'extrait, il est plus facile d'effectuer le nettoyage à l'intérieur du four.



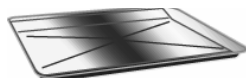
**Grille** : utile pour le support de récipients avec des aliments en cuisson.



**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.



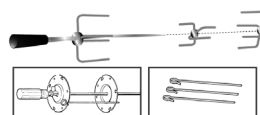
**Pinces** : Ces pinces peuvent être utilisées aussi bien pour prendre les plats chauds du four, que pour faciliter l'extraction de la plaque à pizza selon les modalités décrites dans le paragraphe 13.6 Nettoyage de la plaque à pizza.



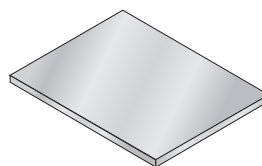
**Support en tube rond pour tournebroche** : il sert de support à la broche du tournebroche (à utiliser comme décrit à la page 82).



**Broche** : utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface (à utiliser comme décrit à la page 82).



**Plaque à pizza** : étudiée spécialement pour la cuisson de la pizza et dérivés. À utiliser comme décrit dans le paragraphe 8. FONCTION « PIZZA »



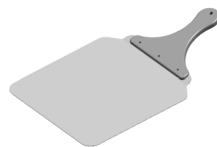




## Instructions pour l'utilisateur

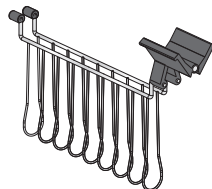
FR-BE

**Palette à pizza** : pour enfourner facilement la pizza sur la plaque prévue.

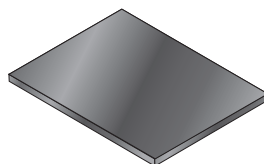


**Pince à toasts** : deux pinces à toasts sont fournies en équipement. Les pinces doivent être enfilées à l'intérieur du grille-pain dans le logement prévu.

Chaque pince peut contenir deux toasts.



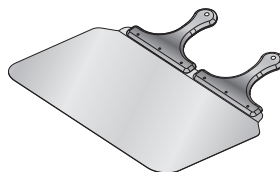
**Couvre-fond** : qui remplace la plaque à pizza. Utile pour ne pas salir la plaque à pizza lorsqu'on effectue les cuissons normales.



### **Accessoires sur demande**

*Il est possible de demander les accessoires d'origine aux SAV agréés. Par ailleurs, il est possible de demander les accessoires optionnels suivants.*

**Palette à pizza double** : pour enfourner facilement la pizza sur la plaque prévue. Cette palette à double prise facilite la mise au four de pizzas de plus grandes dimensions.





## 12. TABLEAUX DE CUISSON



Avant chaque cuisson, préchauffer le four.  
N'enfourner les aliments que lorsque le four a atteint la température programmée. L'intermittence du voyant signale que la température est atteinte.

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
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	1	220 - 230	50 - 60
PÂTES AU FOUR	1	220 - 230	40
<b>VIANDE</b>			
RÔTI DE VEAU	2	190 - 200	80 - 90
CARRÉ DE PORC	2	190 - 200	80 - 90
PALETTE DE PORC	2	190 - 200	100 - 110
LAPIN	2	190 - 200	70 - 80
RÔTI DE DINDE	2	190 - 200	160 - 180
RÔTI DE PORC	2	190 - 200	190 - 210
<b>POISSON</b>	1 - 2	160 - 170	Selon les dimensions
<b>PIZZA</b>	1 - 2	250	20 - 25
<b>PAIN</b>	1 - 2	200 - 210	40
<b>GALETTE</b>	2	190 - 200	20 - 25
<b>PÂTISSERIES</b>			
GÂTEAU MAISON	1 - 2	160 - 170	55 - 60
TARTE À LA CONFITURE	1 - 2	160 - 170	30 - 40
PÂTE BRISÉE	1 - 2	160 - 170	20 - 25
CROISSANTS	1 - 2	160 - 180	25 - 30
PETITS BISCUITS FOURRÉS	1 - 2	160 - 170	30 - 35
TARTE AU RIZ	1 - 2	160 - 170	60
GÂTEAU « PARADISO »	1 - 2	160 - 170	60
CHOUX	1 - 2	160 - 170	40 - 45
GÂTEAU DE SAVOIE	1 - 2	160 - 170	40 - 45



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## CUISSONS À AIR CHAUD



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	2	210 - 230	45 - 50
PÂTES AU FOUR	2	210 - 230	25 - 30
<b>VIANDE</b>			
RÔTI DE VEAU	2	180 - 190	70 - 80
CARRÉ DE PORC	2	180 - 190	70 - 80
PALETTE DE PORC	2	180 - 190	90 - 100
LAPIN	2	180 - 190	70 - 80
RÔTI DE DINDE	2	180 - 190	110 - 120
POULET RÔTI	2	180 - 190	60 - 70
<b>POISSON</b>			
TRUITE SAUMONNÉE	2	150 - 160	35 - 40
<b>PIZZA</b>	1 - 2	250 - 280	5 - 10
<b>PAIN</b>	1	190 - 200	25 - 30
<b>GALETTE</b>	1 - 2	180 - 190	15 - 20
<b>PÂTISSERIES</b>			
GÂTEAU MAISON	2	160	50 - 60
TARTE À LA CONFITURE	2	160	25 - 30
PÂTE BRISÉE	2	170	20 - 25
CROISSANTS	2	160 - 170	20 - 25
PETITS BISCUITS FOURRÉS	2	160	20 - 25
GÂTEAU « PARADISO »	2	160	60



**Pendant les cuissons au grill ou avec le tournebroche, la porte du four doit toujours être fermée.**

**Dans ces deux cas, la durée maximum d'allumage ne doit pas dépasser 60 minutes et la température maximum programmable est de 200°C.**

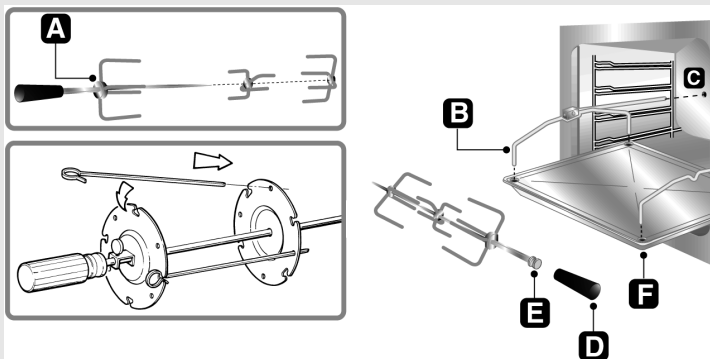
## CUISSONS AU GRIL



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		1er CÔTÉ	2e 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 AU TOURNEBROCHE 

Préparer la broche du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** dans la lèche-frite dans les trous se trouvant sur les côtés. Enlever la poignée **D** et positionner la broche de façon à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** jusqu'à ce que la broche entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four. Verser éventuellement un peu d'eau dans la lèche-frite pour éviter la formation de fumée.





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



*Avant toute intervention, débrancher l'appareil.*



*Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four ou du grille-pain.*

#### 13.1 Nettoyage de l'acier inox



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

#### 13.2 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, **n'utiliser que** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer très soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

#### 13.3 Taches d'aliments ou résidus

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

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

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



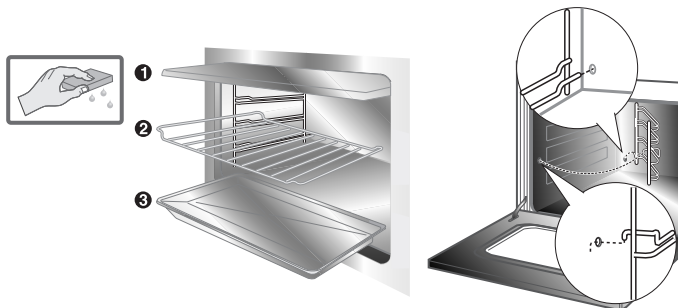


### 13.4 Nettoyage du four



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

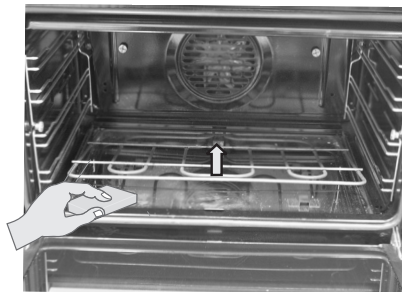
Retirer toutes les parties extractibles.



Nettoyer les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer. Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe « 14.2 Démontage de la porte »)

On peut aussi nettoyer le fond du four.

Enlever la plaque à pizza comme décrit dans le paragraphe « 13.6 Nettoyage de la plaque à pizza », puis soulever vers le haut l'extrémité de la résistance près de la porte et nettoyer le fond. Cette dernière doit être soulevée de quelques centimètres pour ne pas endommager la structure.



À la fin des opérations, bien essuyer les parties humides.



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





## 13.5 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.

### 13.5.1 Utilisation des panneaux autonettoyants

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

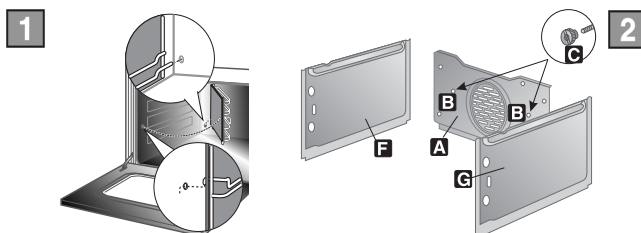
### 13.5.2 Entretien des panneaux autonettoyants

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

### 13.5.3 Démontage des panneaux autonettoyants

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

- 1 Retirer les guides latéraux (1) ;
- 2 Extraire les panneaux latéraux « C » et « D » (2) ;
- 3 Extraire le panneau arrière « A » après avoir dévissé les bagues filetées « B » (fig. 2) ;
- 4 Remonter les panneaux en les reportant aux conditions d'origine.

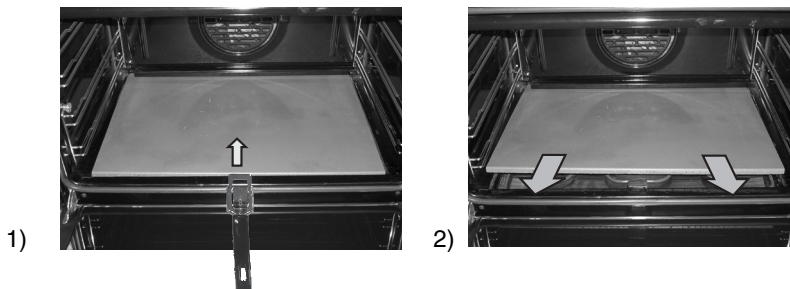




### 13.6 Nettoyage de la plaque à pizza

Pour nettoyer la plaque à pizza, procéder comme suit à four froid :

- 1 Ouvrir la porte du four et, avec la pince fournie (montrée sur la figure), soulever la plaque à pizza.
- 2 Après avoir levé la plaque à pizza, l'extraire pour son nettoyage.



*En remettant la plaque à pizza dans son logement, faire très attention de ne pas la heurter accidentellement.*

La plaque à pizza doit être lavée séparément ;

- Avant de la nettoyer, enlever les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique ;
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou, en alternative, la nettoyer à l'eau chaude ;
- Utiliser des éponges à maille métallique ou scotch-brite non abrasives, trempées dans du citron ou du vinaigre ;
- Ne pas utiliser de détergents ;
- Ne pas laver en lave-vaisselle ;
- Ne pas la faire tremper ;
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après la fin des opérations de nettoyage ;
- À l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### **13.7 Nettoyage du grille-pain**

Pour pouvoir nettoyer le grille-pain, il faut avant tout l'ouvrir en appuyant sur le côté inférieur de celui-ci.

Après ouverture, on peut faire un simple nettoyage en enlevant le tiroir ramasse-miettes (le tiroir se trouve à l'intérieur du logement des pinces à toasts). Extraire le tiroir vers la gauche, vider les miettes et bien le repositionner.

Nettoyer l'extérieur du logement porte-pinces avec un chiffon humide.

### **13.8 Nettoyage des verres de la porte**

Ils doivent toujours être très propres. 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.*



## 14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

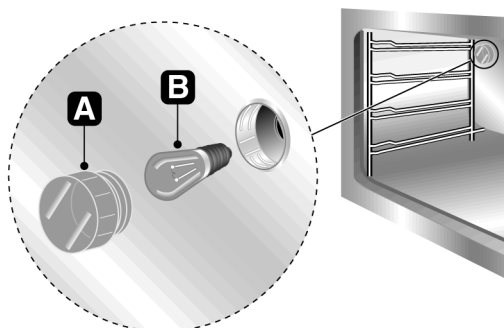
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.



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

### 14.1 Remplacement des lampes

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



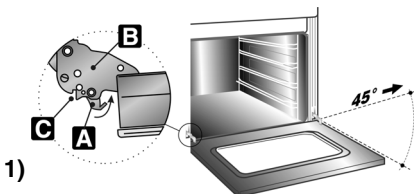
*N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).*



## 14.2 Démontage de la porte

### 14.2.1 Avec des leviers mobiles de type 1

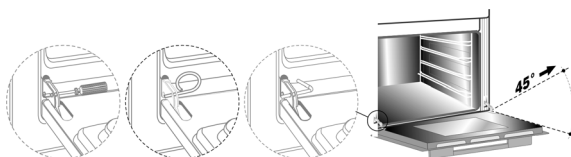
Avec la porte complètement ouverte, lever les leviers **A** des **deux** charnières jusqu'à arriver en butée avec les charnières **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières.



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 **A** 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**.

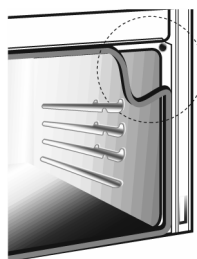
### 14.2.2 Démontage avec pivots

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.



## 14.3 Démontage du joint

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



Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



## 14.4 Démontage du verre de la porte

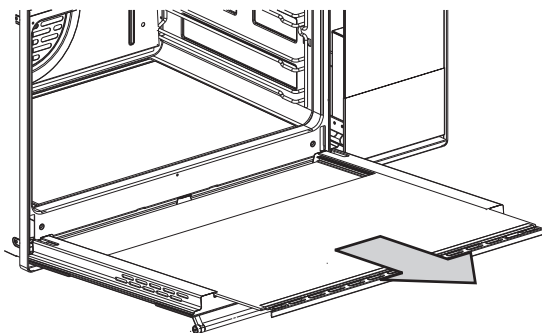


*Attention : avant d'extraire le verre, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte comme décrit dans les paragraphes « 14.2 Démontage de la porte ». Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction du verre si la porte se débloquait accidentellement.*



*Attention : à la fin du nettoyage, avant de fermer la porte, se rappeler de débloquer les charnières.*

Le schéma ci-dessous montre comment extraire le verre de la porte.





# Instructions pour l'installateur

FR-BE

## 15. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 15.1 Branchement électrique



La plaquette d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est visiblement positionnée sur l'encadrement de la porte du four.

La plaquette ne doit jamais être enlevée.



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



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



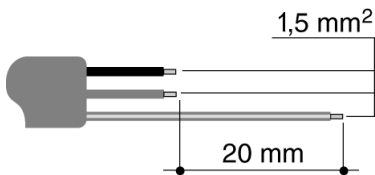
Si l'on utilise un raccordement avec fiche et prise, vérifier que celles-ci soient du même type. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des échauffements et des brûlures.



**Fonctionnement à 220-240 V~ :**  
utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) ou H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).



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



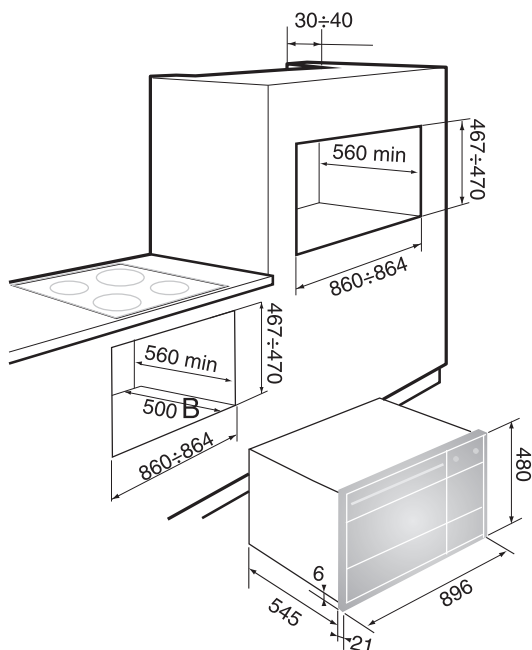
Si l'on doit remplacer le câble d'alimentation, démonter le carter arrière en dévissant les vis. La section du câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (câble de 3 x 1,5) et il doit résister à des températures jusqu'à 90°C (H05V2V2-F ou H05RR-F). S'assurer que les câbles suivent le parcours optimal et utiliser des colliers à fixer latéralement au meuble, afin d'éviter tout contact avec le four.



### 15.2 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 la mise en place sous des plans de travail, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-3. Pour la mise en place sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, respecter une distance minimum de la paroi latérale éventuelle de 110 mm minimums comme indiqué sur la figure 1.

Pour la mise en place 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 2 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.*

