

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	56
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	57
3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ .....	58
4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR .....	59
5. AVANT L'INSTALLATION .....	59
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL .....	60
7. UTILISATION DU FOUR.....	62
8. UTILISATION DE LA FONCTION PIZZA (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) .....	66
9. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	68
10. GUIDE DES CUISSONS AU FOUR .....	70
11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	72
12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	76
13. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	78



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



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

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



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

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

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

NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



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



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

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



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



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

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



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

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





## Avertissements pour l'élimination

FR-BE

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

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

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

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

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

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

### 3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



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

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI FIXE QUE L'INSTALLATION ET 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'APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DES ADULTES.** NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC.

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



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



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



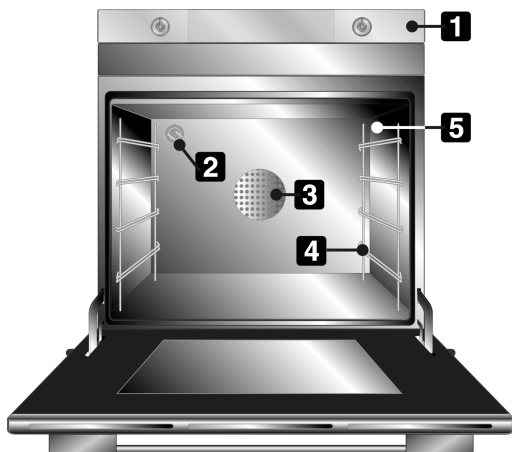
*Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR



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

### 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 "11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



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



## 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

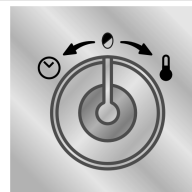
Toutes les commandes et tous les contrôles de la cuisinière sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.

**1****3****2****1**

### MANETTE DU THERMOSTAT-TEMPORISATEUR

Par cette manette on peut enregistrer l'heure, sélectionner la température de cuisson et la durée de la cuisson.

Pour son fonctionnement correct, se reporter au paragraphe "7.2 Utilisation de la manette du thermostat-temporisateur".





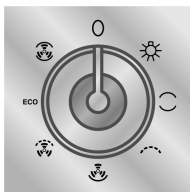
# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

**2**

## MANETTE DES FONCTIONS

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



AUCUNE FONCTION  
PROGRAMMÉE



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR + VENTILATION



LAMPE INTÉRIEURE (AUCUN  
ÉLÉMENT CHAUFFANT ACTIVÉ)



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



FONCTION PIZZA



ECO

ÉLÉMENT GRIL EN  
FONCTIONNEMENT ALTERNÉ  
AVEC ÉLÉMENT CHAUFFANT  
INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT  
SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR +  
VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL

**3**

## AFFICHEUR

L'afficheur à leds à 4 chiffres affiche, avec le four en stand-by, l'heure courante à intensité lumineuse réduite, la température introduite et la durée de cuisson programmée avec le four en marche.



## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Avertissements et conseils généraux



Le four étant éteint (stand-by), l'afficheur montrera l'heure courante avec une intensité lumineuse inférieure par rapport à celle utilisée avec le four en marche.

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



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.





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.2 Utilisation de la manette du thermostat-temporisateur

### 7.2.1 Enregistrement de l'heure



Après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittence régulière en indiquant **00:00**. Pour régler l'heure, agir comme suit. Tourner la MANETTE DU THERMOSTAT-TEMPORISATEUR vers le symbole ☹ et la maintenir dans cette position ; les heures augmentent avec une vitesse croissante selon un cycle répétitif de 00 à 23. Il est possible d'augmenter la valeur des heures d'une unité à la fois en donnant des impulsions à la manette vers le symbole ☹. L'heure courante étant enregistrée, remettre la manette sur le symbole Ⓛ ; au bout de quelques secondes, les heures apparaîtront fixes sur l'afficheur et les chiffres des minutes clignoteront. De nouveau, tourner la MANETTE DU THERMOSTAT-TEMPORISATEUR vers le symbole ☹ et la maintenir dans cette position ; les minutes augmentent selon un cycle répétitif de 0 à 180. Les minutes étant introduites, en lâchant la manette sur le symbole Ⓛ, au bout de quelques secondes l'horaire apparaîtra fixe sur l'afficheur avec les deux points séparateurs qui clignotent à chaque seconde. On remarquera aussi une baisse de la luminosité de l'afficheur. Pour rentrer dans le mode de modification de l'horaire à partir de la condition de four en stand-by, maintenir la manette du thermostat tournée pendant 5 secondes sur le symbole ☹, jusqu'à ce que l'afficheur clignote et répéter les opérations que l'on vient de décrire.

### 7.2.2 Programmation de la température de cuisson



**Chaque fonction de ce four a une température de cuisson prédéfinie.** En tournant la MANETTE DES FONCTIONS sur une fonction quelconque (sauf ☀) sur l'afficheur apparaît un chiffre qui indique la température préprogrammée pour cette cuisson (par exemple **175°**). Pendant le préchauffage seul le symbole du degré centigrade clignotera tandis que les chiffres resteront fixes. La température préprogrammée étant atteinte, le symbole du degré centigrade restera fixe.



Il est possible de changer à tout moment la température de cuisson, en tournant ou en maintenant la MANETTE DU THERMOSTAT-TEMPORISATEUR sur le symbole Ⓛ. En maintenant la rotation, la température augmentera avec une vitesse croissante de 5°C en 5°C à partir de la valeur préprogrammée. Si l'on désire diminuer la température de cuisson par rapport à celle programmée, il faut arriver au fond de l'échelle (250° ou 275° selon la fonction choisie), lâcher la manette sur le symbole Ⓛ et tourner de nouveau la manette sur le symbole Ⓛ. Le comptage repartira de la valeur minimale de 50° C.



**Attention :** si l'on change la fonction pendant une cuisson, la nouvelle température conseillée pour cette fonction sera affichée ; ce n'est pas forcément celle programmée pour la fonction précédente.



### 7.2.3 Programmation de la durée de cuisson



Pour chaque fonction, à l'exception de ☀, il est possible de programmer une durée de cuisson qui va de 1 à 180 minutes.

On ne peut programmer la durée que lorsque la cuisson est déjà commencée, en tournant la MANETTE DU THERMOSTAT-TEMPORISATEUR sur le symbole ⏻ et en la maintenant sur cette position pendant quelques secondes. Sur l'afficheur 00:00 commencera à clignoter. En maintenant la position, la durée de cuisson augmentera de minute en minute pour arriver à 180 minutes. Si l'on désire introduire une durée inférieure, lorsqu'on arrive à la fin de l'échelle, lâcher la manette et la reporter sur le symbole ⏻ pour repartir d'1 minute.

Cinq secondes après la dernière variation, la température de cuisson réapparaît sur l'afficheur. Pendant la cuisson temporisée, pour afficher pendant quelques secondes le temps de cuisson restant, tourner la MANETTE DU THERMOSTAT-TEMPORISATEUR sur le symbole ⏻ et la lâcher immédiatement.

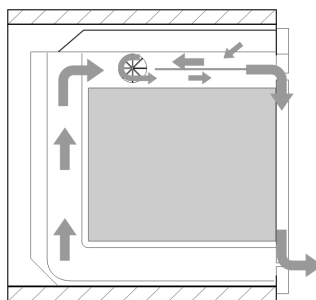
Pendant la dernière minute de cuisson, l'afficheur effectue un compte à rebours des secondes.

**Lorsque la durée de cuisson programmée est terminée, les résistances se désactivent et une sonnerie intermittente retentit. Pour la désactiver, reporter la MANETTE DES FONCTIONS sur 0.**

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

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche quelques minutes après l'allumage du four.

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



### 7.4 Lampe d'éclairage intérieur

La lampe du four s'allume :




- en tournant la manette des fonctions sur le symbole ☀ ;
- en tournant la manette des fonctions sur une fonction quelconque.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### **7.5 Utilisation de la fonction « lampe » (seulement sur les fours avec fonction « pizza »)**


Cet appareil est également équipé d'une fonction lampe. Pour l'activer, tourner la manette du thermostat sur le symbole  pendant 2 secondes avec le commutateur sur 0. Lorsque la lampe est allumée, mettre la manette du thermostat sur le symbole . Pour l'éteindre, tourner la manette du thermostat sur le symbole  et la lâcher.

### **7.6 Sécurité enfants**

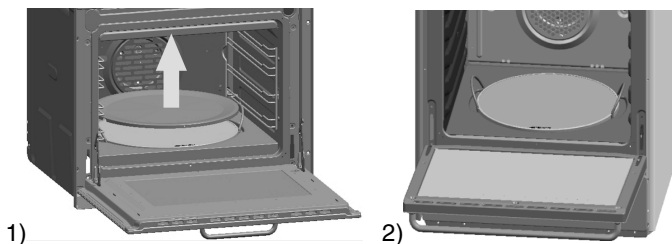
Sur cet appareil, une protection enfants est prévue qui désactive tous les éléments chauffants après 5 heures de fonctionnement ininterrompu et sans interventions de l'utilisateur sur les manettes.




## 8. UTILISATION DE LA FONCTION PIZZA (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

**À four froid** enlever du fond du four le couvercle circulaire (fig. 1) et laisser la plaque à pizza découverte (Fig. 2).



Positionner la manette des fonctions du four sur le symbole  et la manette du thermostat sur **250°C**. Préchauffer dans cette condition jusqu'à l'extinction du voyant du thermostat puis poser la pizza sur la plaque prévue. 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).
- On peut laisser la plaque à pizza dans sa position même pendant les cuissons traditionnelles. Il suffit de la couvrir avec le couvercle en ayant soin de l'encastrer correctement.
- Ne jamais utiliser une fonction du four si la plaque à pizza n'est pas dans son logement.
- Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pour toute opération, mettre des gants thermiques spéciaux.
- 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.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### **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 le préchauffage ou des temps moyens ou longs. Dans ces cas, il suffit de mettre à zéro le thermostat 10-12 minutes avant la fin de la cuisson. La température sera ainsi maintenue grâce à la chaleur dégagée graduellement par la pierre réfractaire.

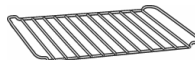


## 9. ACCESSOIRES DISPONIBLES

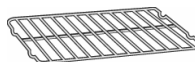
Le four peut avoir 4 guides pour le positionnement de plats et grilles à différentes hauteurs.



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



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



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



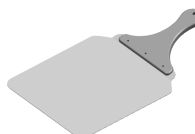
**Plat à pâtisserie** : utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.



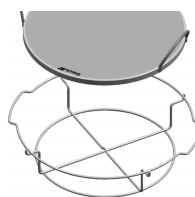
**Plaque à pizza** : étudiée spécialement pour la cuisson de la pizza. À utiliser comme décrit dans le paragraphe " 8. UTILISATION DE LA FONCTION PIZZA (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) "



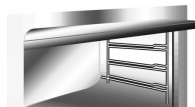
**Palette à pizza** : pour enfourner facilement la pizza sur la plaque prévue.



**Support de la plaque à pizza** : pour ne pas poser la plaque à pizza encore chaude directement sur la table ou sur d'autres surfaces délicates.



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



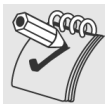
**Pince en tube rond chromé** : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



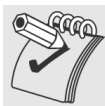
*Sur certains modèles, quelques-uns de ces accessoires ne sont pas présents.*

### **Accessoires sur demande**

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



## 10. GUIDE DES CUISSONS AU FOUR



*Avant chaque cuisson, préchauffer le four.*

*Introduire les aliments dans le four lorsque le symbole des degrés centigrades sur l'afficheur ne clignote plus.*

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



ECO

	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 - 75
RÔTI DE DINDE	2	190 - 200	160 - 180
LAPIN	2	190 - 200	160 - 200
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 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 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	15 - 20
<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



## 11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



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

### 11.1 Nettoyage de l'acier inox



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

### 11.2 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.

### 11.3 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.





## Instructions pour l'utilisateur

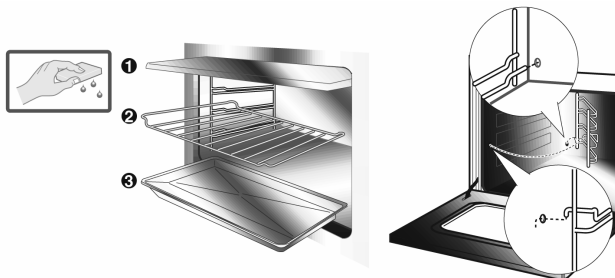
FR-BE

### 11.4 Nettoyage du four



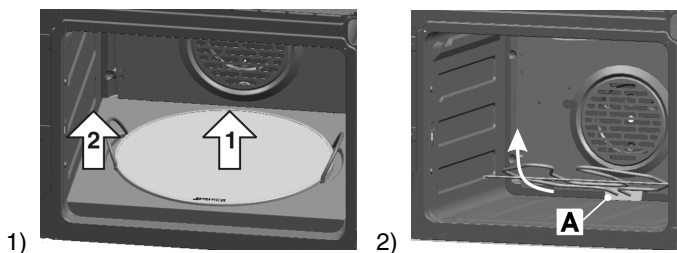
Pour une bonne conservation du four, le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

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 " 12.2 Démontage de la porte ")

Pour nettoyer le fond du four, exécuter les opérations suivantes **à four froid**.



Retirer d'abord la plaque à pizza puis la base sur laquelle elle est fixée (Fig. 1).

Cette dernière doit être soulevée de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur. Lever vers le haut l'extrémité de la résistance près de la porte du four et nettoyer le fond. 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.
- 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.
  - Pour replacer la base d'appui de la plaque à pizza, la pousser jusqu'à arriver en butée contre le panneau sur le fond du four et la faire descendre pour qu'elle s'encastre dans la plaquette de la résistance pizza (pièce **A** Fig. 2)

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

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

### **11.5.1 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.

### **11.5.2 Entretien des panneaux autonettoyants**

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



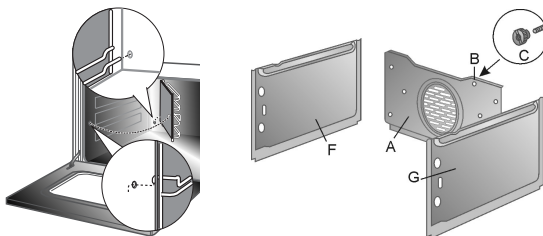
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 11.5.3 Démontage des panneaux autonettoyants

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

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



### 11.6 Nettoyage des vitres de la porte

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



## 12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

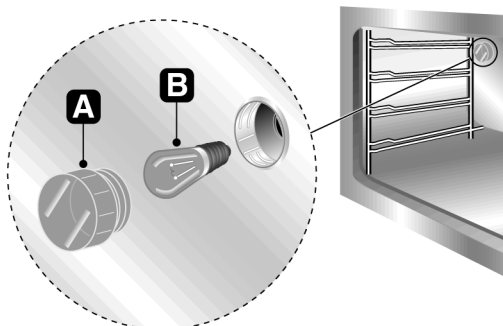
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.



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

### 12.1 Remplacement de la lampe de four

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



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

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

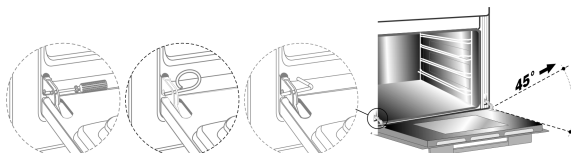


## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

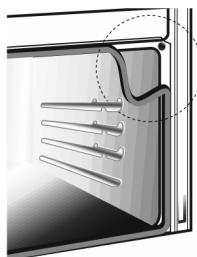
### 12.2 Démontage de la porte

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



### 12.3 Démontage du joint

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





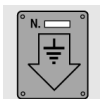
## 13. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 13.1 Branchement électrique

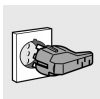


La plaquette d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est visiblement positionnée sur l'encadrement de la porte du four.

La plaquette ne doit jamais être enlevée.



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



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

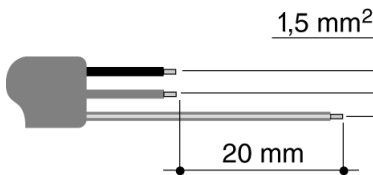


Si l'on utilise un raccordement avec fiche et prise, vérifier que celles-ci soient du même type. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des échauffements et des brûlures.



**Fonctionnement à 220-240 V~ :**  
utiliser un câble tripolaire type H05RR-F (câble de 3x1,5 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.







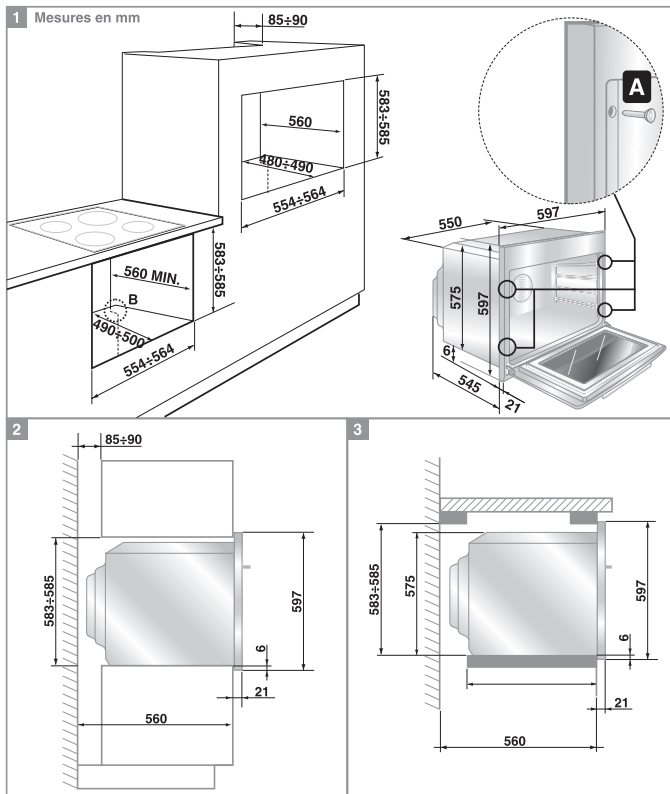
## Istruzioni per l'installatore

FR-BE

### 13.2 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 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour des installations sous « plan » s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble ait une ouverture semblable à celle de la figure 1 (réf. B). Pour la mise en place et la fixation de la table de cuisson, consulter les instructions annexées à ce type d'appareil.



## Instructions pour l'installateur



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

