

|  |     |
|--|-----|
| 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ..... | 84  |
| 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....   | 86  |
| 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....        | 88  |
| 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR .....      | 89  |
| 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....           | 90  |
| 6. PANNEAU FRONTAL .....                   | 93  |
| 7. UTILISATION DU FOUR .....               | 96  |
| 8. CUISSONS DANS LE FOUR .....             | 99  |
| 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....            | 108 |
| 10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....         | 115 |
| 11. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....       | 119 |



**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.



**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.



## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE L'APPAREIL. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : LA CUISSON D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST IMPROPRE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE PAS L'UTILISER COMME UN CHAUFFAGE AMBIANT.



N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



NE PAS S'APPUYER NI S'ASSEOIR SUR LA PORTE OUVERTE DE L'APPAREIL.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUEE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR L'APPAREIL.

**N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUS LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



VEILLEZ A CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCE DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION, L'INTERIEUR DE L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



## Avertissements généraux

FR-BE



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES EN ACIER ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.



UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN VOUS SERVANT EVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE.



EVITEZ DE LAISSER SECHER DANS LE FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). ELLES RISQUENT, SI ELLES SECHENT TROP LONGTEMPS, D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTERIEUR DU FOUR.



N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU DE RECIPIENTS EN PLASTIQUE. LES HAUTES TEMPERATURES A L'INTERIEUR DU FOUR RISQUENT DE FAIRE FONDRE CE MATERIAU ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC RISQUE D'EXPLOSION.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'ENECOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU.



DURANT LA CUISSON, NE COUVREZ PAS LA SOLE DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM ET N'Y POSEZ PAS DE CASSEROLES OU DE LECHEFRITES POUR EVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE EMAILLEE.



NE VERSEZ PAS D'EAU DIRECTEMENT SUR LES LECHEFRITES DURANT UNE CUISSON, SI LES SURFACES SONT ENCORE TRES CHAUDES. LA VAPEUR D'EAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRULURES ET D'ENDOMMAGER LES SURFACES EMAILLEES.



NE PROCEDEZ A LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMEE.



## 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION/ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU SECTEUR.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI LE REMPLACERA.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHEZ-LE ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



## Avertissements généraux

FR-BE



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE S'APPROCHER ET DEJOUER AVEC L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT.



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR RISQUE D'ATTEINDRE LES PARTIES ELECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL MENAGER LORS QU'IL EST EN FONCTION.  
N'UTILISEZ PAS DES PRAYS TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.**



### 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

#### 3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, l'étraitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

#### 3.2 Votre respect de l'environnement

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.



**N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.**

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

**Important :** remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble debranchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



## 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



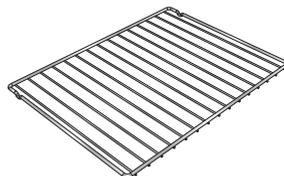
- 1** Panneau de commandes
- 2** Lampe d'éclairage interne
- 3** Glissières embouties (sur certains modèles uniquement)
- 4** Structures de support des grilles et des lèchefrites (sur certains modèles uniquement)
- 5** Protection supérieure (sur certains modèles uniquement)
- 6** Panneaux latéraux autonettoyants (sur certains modèles uniquement)
- 7** Turbine du four (sur certains modèles uniquement)
- 8** Joint du four
- 9** Logement de la plaque à pizza ou couvercle (sur certains modèles uniquement)
- 10** Sole inférieure (sur certains modèles uniquement)



## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>REMARQUE :</b> | Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires. |
|-------------------|--|

**Grille :** utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



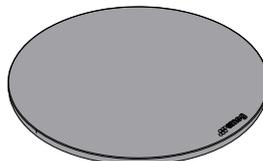
**Grille pour lèche-frite :** à poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



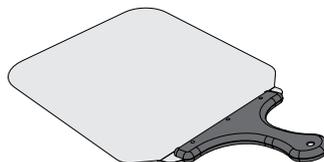
**Lèche-frite :** utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



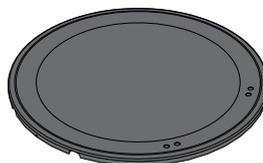
**Plaque à pizza :** spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés.



**Pelle à pizza :** pour enfourner aisément la pizza et la poser sur la plaque.



**Protection plaque à pizza :** pour couvrir la plaque à pizza lorsqu'on ne l'utilise pas.



- Accessoires sur demande :  
Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

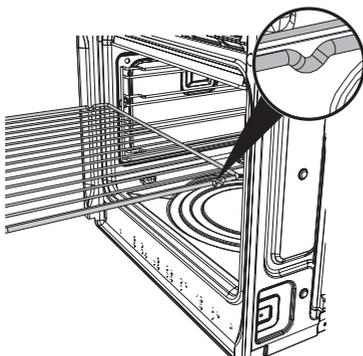


## 5.1 Utilisation de la grille ou de la lèchefrite

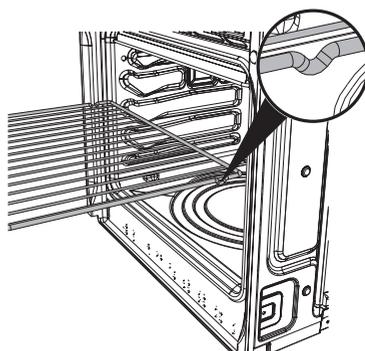
Les grilles ou les lèchefrites sont munis d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille ou de la lèchefrite, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure).

Pour l'extraction, soulevez légèrement la grille ou la lèchefrite.

**Le dispositif de blocage mécanique doit toujours être tourné vers l'arrière du four.**



Four avec structures de support



Four avec glissières



Introduisez complètement les grilles ou les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.

## 5.2 Utilisation de la grille d'appui

Introduisez la grille de support à l'intérieur de la lèchefrite (d'après la figure).

On peut ainsi cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.

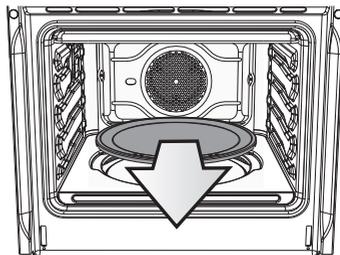




### 5.3 Utilisation de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

Lorsque le four est froid, enlevez du fond le couvercle circulaire (d'après la figure) et introduisez la plaque à pizza. Veillez à ce que la plaque soit correctement introduite dans son logement.

Pour la cuisson, utilisez la fonction pizza



N'utilisez la plaque à pizza que pour les usages décrits dans ce manuel (ne l'utilisez pas par exemple sur les tables de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire).



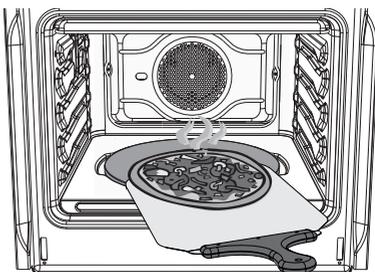
Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.



Sur les modèles qui le prévoient, si l'on n'utilise pas la plaque à pizza, couvrir la sole avec le couvercle fourni.

### 5.4 Utilisation de la pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)

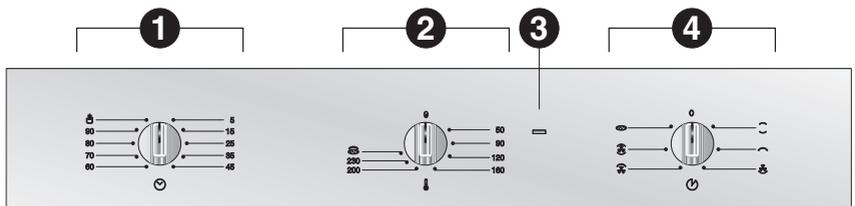
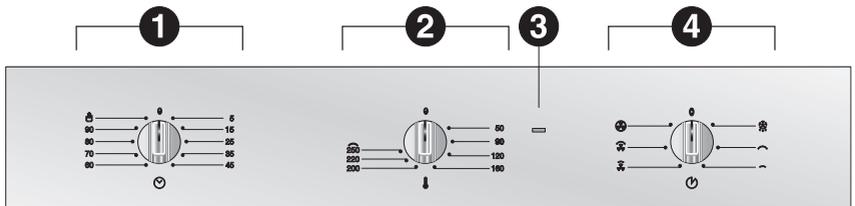
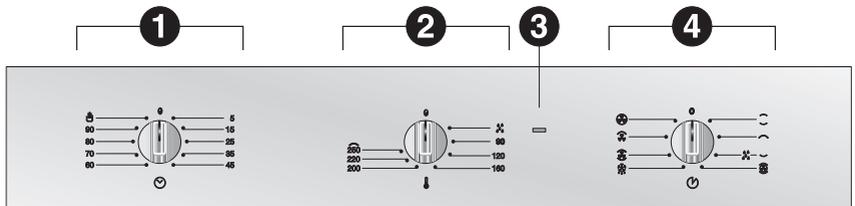
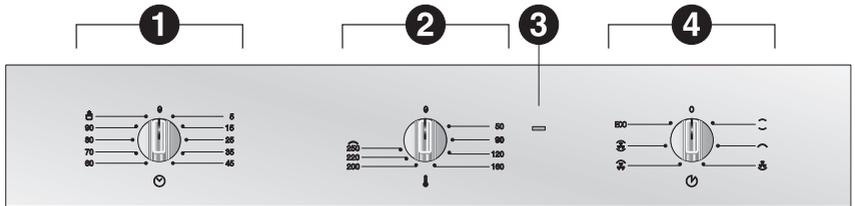
Saisissez toujours la pelle à pizza par le manche en bois puis enfournez et défournez la pizza. On conseille de saupoudrer **légèrement** la surface en acier de farine, pour faciliter le coulisement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.





## 6. PANNEAU FRONTAL

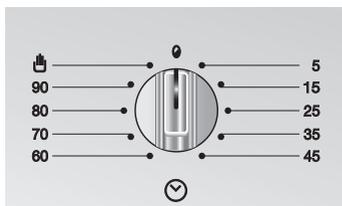
Tous les commandes et les voyants sont visibles sur le panneau frontal. Les tableaux ci-après décrivent les symboles utilisés.





### MANETTE TEMPORISATEUR (sur certains modèles uniquement)

1

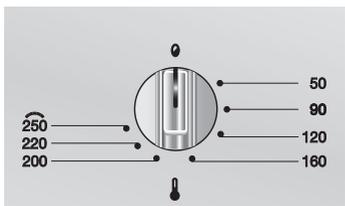


Elle permet de sélectionner la cuisson manuelle ou la minuterie avec arrêt automatique en fin de cuisson. **Si l'on ne sélectionne aucune durée de cuisson, positionner la manette du temporisateur sur le symbole** .

Pour sélectionner la durée de cuisson, tournez la manette en sens horaire sur "90" puis sélectionnez la durée de cuisson souhaitée. Les chiffres de **5 à 90** correspondent aux minutes. Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués. Au terme de la cuisson programmée, une sonnerie se déclenche ; elle se désactive automatiquement au bout de 4-5 secondes.

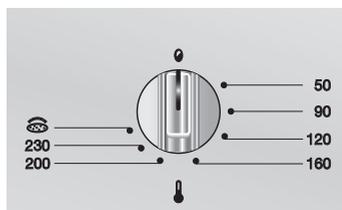
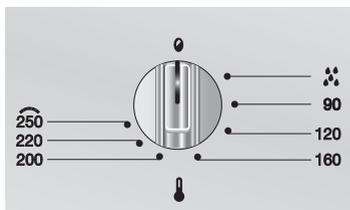
### MANETTE THERMOSTAT (sur certains modèles uniquement)

2



On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50° et 250°C**.

Cette manette permet également de sélectionner la température pour Vapor Clean (sur certains modèles uniquement).



### VOYANT THERMOSTAT (ROUGE)

3



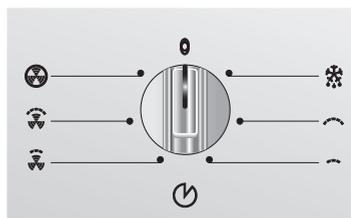
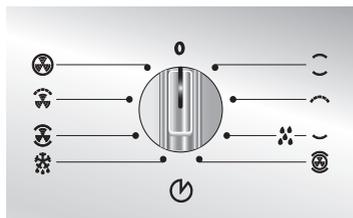
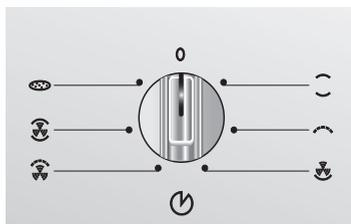
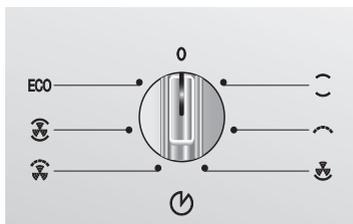
Lorsqu'il clignote, il indique que le four chauffe pour atteindre la température sélectionnée par l'intermédiaire de la manette du thermostat. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, le voyant cesse de clignoter et reste allumé jusqu'à l'extinction du four.

Sur certains modèles, le voyant s'allume au début du cycle automatique (pyrolyse) et reste allumé tant que le cycle n'est pas terminé.



4

## MANETTE SELECTEUR FONCTIONS (sur certains modèles uniquement)



Tourner la manette dans le sens ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour sélectionner une fonction parmi les suivantes (certaines fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles):



FONCTION FOUR STATIQUE



FONCTION GRAND GRIL VENTILE



FONCTION GRAND GRIL



FONCTION TURBINE + RESISTANCE CIRCULAIRE (sur certains modèles uniquement)



FONCTION VAPOR CLEAN (sur certains modèles uniquement)



FONCTION RESISTANCE INFÉRIEURE + TURBINE (sur certains modèles seulement)



FONCTION TURBO (sur certains modèles uniquement)



FONCTION GRIL + RESISTANCE INFÉRIEURE + TURBINE



FONCTION DECONGELATION (sur certains modèles uniquement)



FONCTION RESISTANCE INFÉRIEURE (sur certains modèles seulement)



FONCTION STATIQUE VENTILE



FONCTION GRIL + RESISTANCE INFÉRIEURE + TURBINE (sur certains modèles seulement)



## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Avant d'utiliser l'appareil



- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèche-frites ou dans la chambre de cuisson.
- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèche-frites, la plaque à pizza ou le couvercle de la sole.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de la chambre de cuisson et lavez-les d'après les indications fournies au chapitre "9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

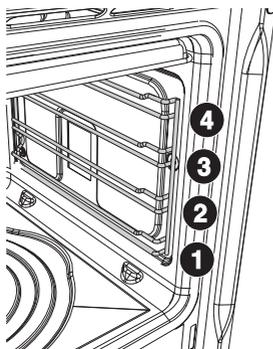


**Chauffez l'appareil à vide à la température maximale**, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

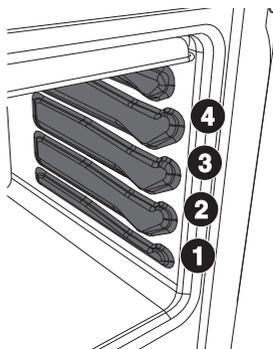
### 7.2 Description générale

#### 7.2.1 Plaques d'enfournement

Le four dispose de **4 plaques** permettant de positionner les lèche-frites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont numérotées de bas en haut (voir figure).



Four avec structures de support

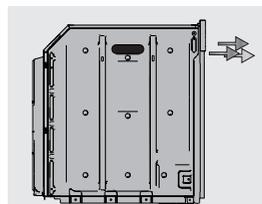


Four avec glissières



## 7.2.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d'une cuisson. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.



## 7.2.3 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument si l'on ouvre la porte (sur certains modèles uniquement) ou si l'on sélectionne une fonction quelconque, sauf  (si présentes).



### 7.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



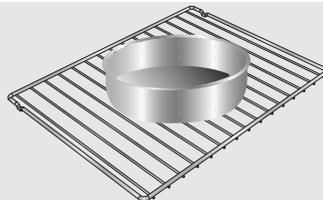
**Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée.**



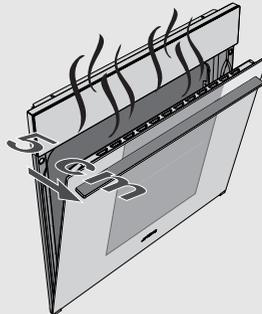
Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Pour une cuisson optimale, on conseille de placer la vaisselle au centre de la grille.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.



En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur de la cavité.



## 8. CUISSONS DANS LE FOUR

### ECO (sur certains modèles uniquement) :

ECO

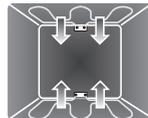
La combinaison entre le gril et la résistance inférieure plus la turbine est particulièrement indiquée pour cuire de petites quantités d'aliments, à faibles consommations d'énergie.



### STATIQUE :



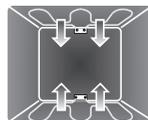
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



### SOLE (sur certains modèles uniquement) :



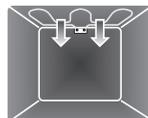
La chaleur en provenance du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



### GRIL :



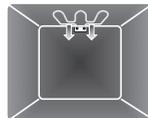
La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



### PETIT GRIL (sur certains modèles uniquement) :



Cette fonction permet, grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les légumes au gril.



### STATIQUE VENTILE (sur certains modèles uniquement) :



Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).





### GRIL VENTILE :



L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



### SOLE VENTILEE (sur certains modèles uniquement) :



La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.

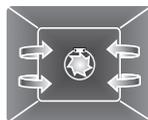


Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction (Voir "8.3 Fonction décongélation" pour de plus amples détails).

### CIRCULAIRE (sur certains modèles uniquement) :



La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs plaques) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).



### TURBO :



La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs.

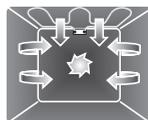


Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).

### DECONGELATION (sur certains modèles uniquement) :



La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four.





## **PIZZA (sur certains modèles uniquement) :**



Le fonctionnement de la turbine, associé au gril et à la résistance inférieure, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Il est parfait non seulement pour les pizzas mais aussi pour les biscuits et les tartes.



## **8.1 Conseils et suggestions pour la cuisson**

### **8.1.1 Conseils généraux**

En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée



( ) pour obtenir une cuisson uniforme à tous les niveaux.

En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

### **8.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes**

Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.

On conseille d'utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d'appuyer avec une cuiller sur le rôti : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

### **8.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits**

- Utilisez de préférence des moules à gâteaux foncés en métal, ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.



#### 8.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

- On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.
- Décongelez le produit hors de son emballage.
- Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.
- Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

#### 8.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Avec la fonction Gril , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; on conseille de le préchauffer si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé , on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- En utilisant la fonction Gril ventilé , on conseille de ne **jamais** régler la température au-dessus de 200° C.

On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.



## 8.2 Pour économiser l'énergie

---

Pour économiser l'énergie durant le fonctionnement de l'appareil, on peut prendre les mesures suivantes :

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Utilisez la fonction ECO pour les cuissons sur un seul niveau.

Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.

## 8.3 Fonction décongélation

---

Sur les modèles multifonction, la fonction de décongélation permet de décongeler tout type d'aliment. Pour démarrer la congélation, tournez la manette des fonctions du four sur le symbole  : un système de ventilation démarre, assurant une distribution uniforme de la température ambiante à l'intérieur du four.

La durée de la décongélation dépend de la quantité de produit à décongeler.



## 8.4 Tableau indicatif des cuissons

| PLATS                    | POIDS | FONCTION   |
|--------------------------|-------|--|
| <b>PATES</b>             |       |  |
| LASAGNES                 | 3 kg  |  Statique   |
| PATES AU FOUR            |       |  Statique   |
| <b>VIANDE</b>            |       |  |
| ROTI DE VEAU             | 1 kg  |  Statique ventilé   |
| CARRE DE PORC            | 1 kg  |  Statique ventilé   |
| PALETTE DE PORC          | 1 kg  |   Turbo / Circulaire |
| LAPIN ROTI               | 1 kg  |  Circulaire   |
| ROTI DE DINDE            | 1 kg  |  Statique ventilé   |
| COPPA ROTIE              | 1 kg  |  Turbo  |
| POULET ROTI              | 1 kg  |  Turbo  |
| <b>VIANDES A GRILLER</b> |       |  |
| COTE DE PORC             |       |  Gril ventilé  |
| FILET DE PORC            |       |  Gril   |
| FILET DE BŒUF            |       |  Gril   |
| TRANCHES DE FOIE         |       |  Gril ventilé   |
| SAUCISSES                |       |  Gril ventilé   |
| BOULETTES DE VIANDE      |       |  Gril   |
| <b>POISSON</b>           |       |  |
| TRUITE SAUMONNEE         | 0,7kg |  Statique ventilé   |



| POSITION DE LA GLISSIERE<br>A PARTIR DU BAS | TEMPERATURE<br>°C | TEMPS EN MINUTES     |                     |
|---|-------------------|----------------------|---------------------|
| 1 ou 2                                      | 220 - 230         | 40 - 50              |                     |
| 1 ou 2                                      | 220 - 230         | 40                   |                     |
| 2   | 180 - 190         | 70 - 80              |                     |
| 2   | 180 - 190         | 70 - 80              |                     |
| 2   | 180 - 190         | 90 - 100             |                     |
| 2   | 180 - 190         | 70 - 80              |                     |
| 2   | 180 - 190         | 110 - 120            |                     |
| 2   | 180 - 190         | 110 - 120            |                     |
| 2   | 190 - 200         | 60 - 70              |                     |
|   |                   | 1 <sup>ER</sup> COTE | 2 <sup>E</sup> COTE |
| 4   | 250 - 280         | 7 - 9                | 5 - 7               |
| 3   | 250 - 280         | 9 - 11               | 5 - 9               |
| 3   | 250 - 280         | 9 - 11               | 9 - 11              |
| 4   | 250 - 280         | 2 - 3                | 2 - 3               |
| 3   | 250 - 280         | 7 - 9                | 5 - 6               |
| 3   | 250 - 280         | 7 - 9                | 5 - 6               |
| 2   | 160 - 170         | 35 - 40              |                     |



| PLATS                                   | POIDS | FONCTION  |
|---|-------|---|
| <b>PIZZA</b>                            |       |   Statique ventilé / Pizza  |
| <b>PAIN</b>                             |       |  Circulaire  |
| <b>GALETTE</b>                          |       |   Turbo / Circulaire  |
| <b>GATEAUX</b>                          |       |   |
| SAVARIN                                 |       |  Statique ventilé  |
| TARTE A LA CONFITURE                    |       |  Statique ventilé  |
| TARTE A LA CONFITURE                    |       |  Statique  |
| PATE BRISEE                             |       |  Circulaire  |
| TORTELLINIS FARCIS                      |       |   Turbo / Circulaire  |
| GATEAU "PARADISO"                       |       |  Statique ventilé  |
| GATEAU "PARADISO"                       |       |  Statique  |
| CHOUX                                   |       |   Turbo / Circulaire  |
| GATEAU DE SAVOIE                        |       |  Circulaire   |
| GATEAU DE RIZ                           |       |   Turbo / Circulaire  |
| GATEAU DE RIZ                           |       |  Statique  |
| BRIOCHE                                 |       |  Circulaire  |
| TARTE AUX POMMES                        |       |  Statique  |
| CROISSANTS (sur plusieurs niveaux)      |       |    |
| BISCUITS SABLES (sur plusieurs niveaux) |       |    |



| POSITION DE LA GLISSIERE<br>A PARTIR DU BAS | TEMPERATURE<br>°C | TEMPS EN MINUTES |
|---|-------------------|------------------|
| 1   | 280               | 8                |
| 2   | 190 - 200         | 30 - 35          |
| 2   | 180 - 190         | 15 - 20          |
|   |                   |                  |
| 2   | 160 - 170         | 50 - 55          |
| 2   | 160 - 170         | 30 - 35          |
| 2   | 170               | 35 - 40          |
| 2   | 160 - 170         | 20 - 25          |
| 2   | 170               | 20 - 25          |
| 2   | 160 - 170         | 50 - 60          |
| 2   | 170               | 50 - 60          |
| 2   | 150 - 160         | 40 - 50          |
| 2   | 150 - 160         | 45 - 50          |
| 2   | 160               | 40 - 50          |
| 2   | 170               | 50 - 60          |
| 2   | 160               | 25 - 30          |
| 3   | 180               | 60               |
| 1 et 3                                      | 160 - 170         | 16 - 20          |
| 1 et 3                                      | 160 - 170         | 16 - 20          |



## 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.**



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.

### 9.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

### 9.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### 9.3 Tâches ou résidus de nourriture

Evitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Evitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longuement, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



### 9.4 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



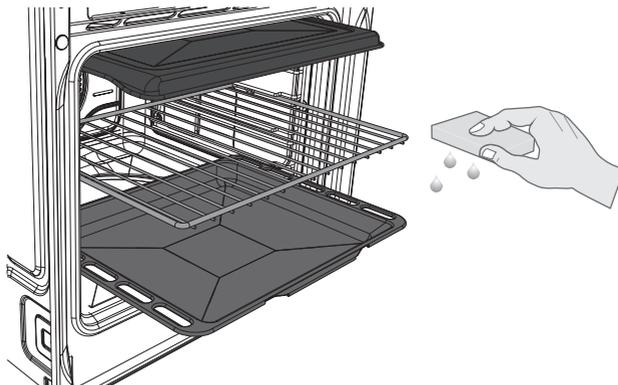
Evitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte. (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques). Evitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface.



## 9.5 Nettoyage de l'intérieur du four

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

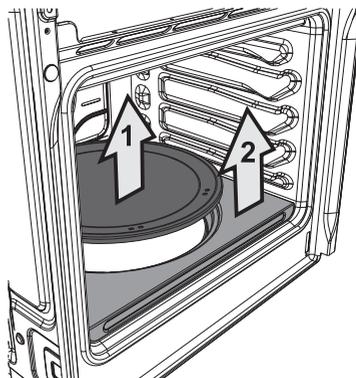
- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe «10.2 Démontage de la porte»).



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du four.

Sur les modèles pizza uniquement, effectuez les opérations suivantes avant de nettoyer la sole du four :

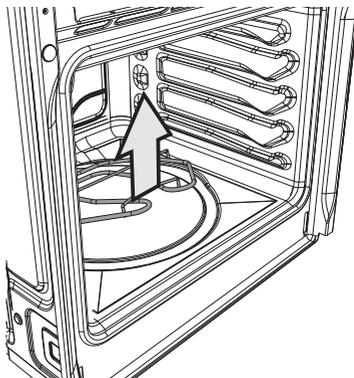
Retirez d'abord la plaque à pizza puis la base sur laquelle elle est positionnée. La base doit être soulevée vers le haut de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.





Soulevez de quelques centimètres vers le haut l'extrémité de la résistance inférieure et nettoyez le fond.

Pour replacer la base d'appui de la plaque à pizza, poussez-la contre le panneau sur le fond du four et abaissez-la pour qu'elle s'encastre dans la plaquette de la résistance pizza.

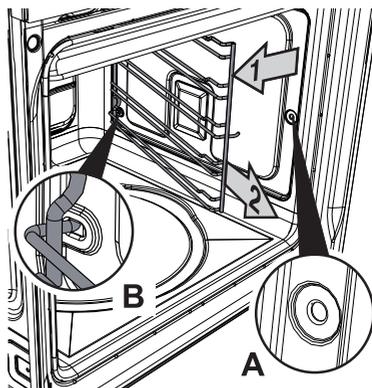


A la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.

### 9.5.1 Démontage des structures de la glissière (sur certains modèles uniquement)

Le démontage des glissières est un avantage de plus pour nettoyer les parties latérales ; en outre, effectuez cette opération chaque fois qu'on utilise le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

- Pour démonter les glissières, tirez la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières.





## 9.6 Nettoyage de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

---

Lavez la plaque à pizza (si présente) séparément comme suit :

nettoyez la pierre après chaque utilisation. Ne chauffez pas le four tant que celle-ci est encrassée.

Pour le nettoyage, versez 50 cc de vinaigre sur la plaque, laissez agir pendant 10 minutes, puis éliminez en frottant avec une éponge métallique ou abrasive.

Rincez à l'eau et laissez sécher.

- Avant de la nettoyer, enlevez 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 bien nettoyez-la à l'eau chaude.
- Utilisez des éponges métalliques ou du scotch-brite non abrasif, trempés dans du citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de détergents.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper la pierre.
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après le nettoyage.
- A 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.



### 9.7 VAPOR CLEAN : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)



VAPOR CLEAN est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



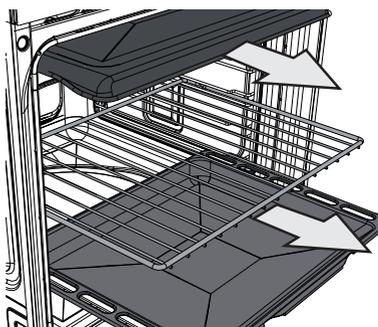
Avant de commencer le cycle de nettoyage assisté, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'importants résidus de débordement de cuissons précédentes.



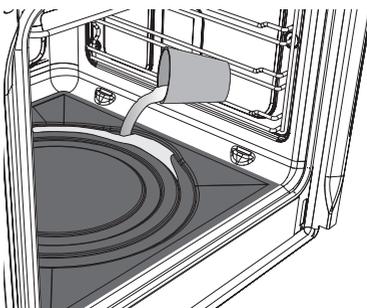
Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

#### 9.7.1 Avant de démarrer le cycle de nettoyage assisté

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.

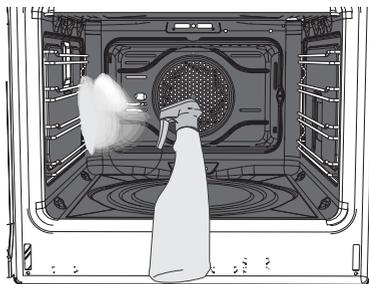


- Versez environ 40cl d'eau (équivalent à deux verres d'eau environ) sur la sole du four (d'après la figure). Veillez à ne pas sortir de la cavité.





- Nébulisez une solution d'eau et de détergent vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, le ciel, la sole et le déflecteur (La zone colorée indiquée ci-contre illustre les endroits où vous pouvez nébuliser la solution).



Evitez de nébuliser excessivement la solution d'eau et de détergent. On conseille d'effectuer un maximum d'environ 20 nébulisations.

- Fermez la porte et procédez à la sélection du cycle de nettoyage assisté.

## 9.7.2 Sélection du cycle de nettoyage assisté

Une fois que les opérations de préparation du cycle de nettoyage assisté sont terminées, procédez comme suit :

- tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur le symbole  correspondant à la fonction Vapor Clean ;
- sélectionnez une durée de cuisson de 15 minutes avec la manette de commande du temporisateur ;
- Au terme du cycle de nettoyage assisté, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four.



### 9.7.3 Fin du cycle de nettoyage assisté



*L'eau résiduelle à la fin du cycle de nettoyage assisté ne doit pas rester longtemps à l'intérieur du four (par exemple durant la nuit).*



*On conseille de porter des gants pour effectuer ces opérations.*

A la fin du cycle de nettoyage, ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre ; éliminez les incrustations plus résistantes avec un chiffon anti-rayures à filaments en laiton.

Pour faciliter l'accès aux zones étroites, on conseille de démonter la porte d'après les indications fournies au paragraphe "10.2 Démontage de la porte".

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, on conseille de procéder au séchage du four en utilisant la fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ. Pour sélectionner la fonction, voir le chapitre "6. PANNEAU FRONTAL".



## 10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

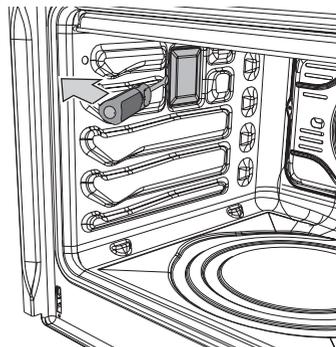
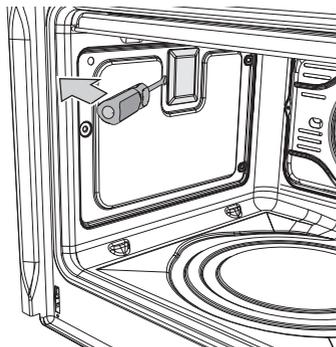


**Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.**

### 10.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée (sur les modèles multifonction démontez les glissières voir "9.5.1 Démontage des structures de la glissière (sur certains modèles uniquement)").

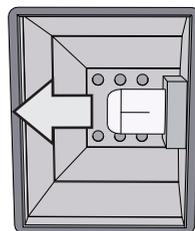
Enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant ou en la dévissant tel qu'on l'indique.

**Sur certains modèles uniquement :** les lampes sont de type halogène ; ne faut donc pas **les toucher directement avec les doigts**, mais se munir d'une protection isolante.

Remplacez la lampe par une lampe identique (25W). Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.



Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

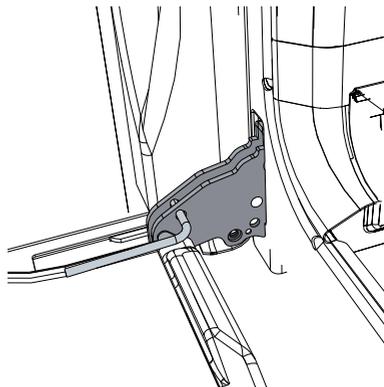


## 10.2 Démontage de la porte

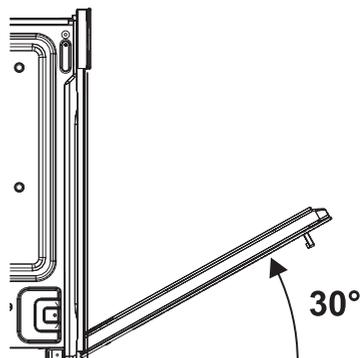
### 10.2.1 Avec des pivots

Ouvrez complètement la porte.

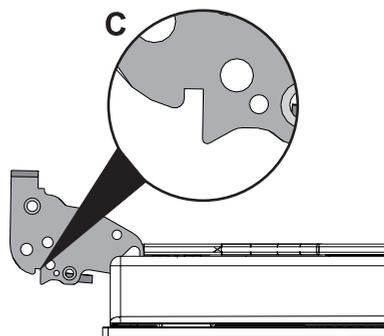
Introduisez deux pivots dans les trous des charnières **A** des deux charnières situées contre ces dernières et accrochez-les.



Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en s'assurant que les rainures **C** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.

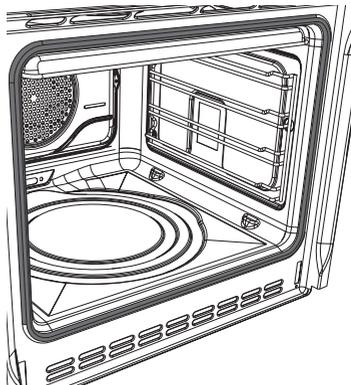




## 10.3 Démontage du joint

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte.

Des crochets situés aux quatre coins la fixent au bord du four. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



## 10.4 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 10.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres. Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.



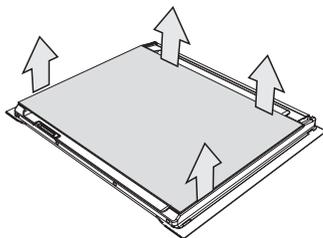
Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "10.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.



1

**Démontage de la vitre interne :**

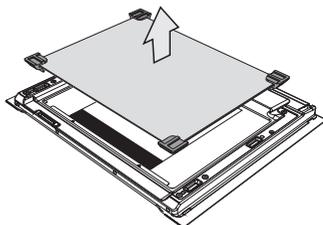
- Démontez la vitre interne en la tirant vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



2

**Démontage des vitres intermédiaires (sur certains modèles uniquement) :**

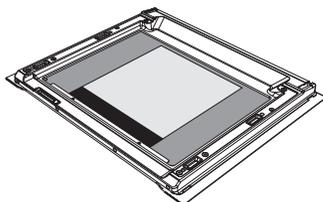
- Certains modèles multifonction sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



3

**Nettoyage :**

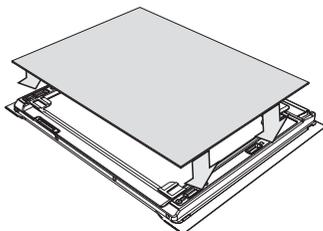
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



4

**Remise en place des vitres :**

- Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.





## 11. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 11.1 Branchement électrique



La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil. N'enlevez jamais la plaque.



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

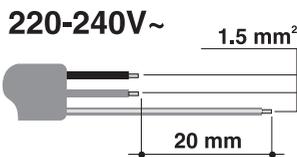


Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire, conformément aux règles d'installation, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

**Fonctionnement à 220-240 V~** : utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>). L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.

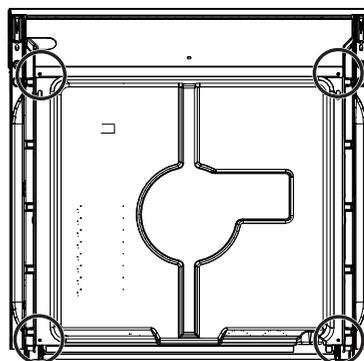


**ATTENTION** : Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.

### 11.2 Remplacement du câble

En cas de remplacement du câble d'alimentation, démontez le carter en desserrant les vis pour accéder au bornier.

Remplacez le câble. La section du câble ne doit pas être inférieure à 1,5mm<sup>2</sup> (3 x 1,5) (voir 11.1 Branchement électrique). Assurez-vous que les câbles (four ou table de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec le four.



**ATTENTION** : Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.



### 11.3 Positionnement du four



*N'utilisez pas la porte comme un levier pour encastrer le four dans le meuble. N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.*



*On conseille d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.*



*La base d'appui du four doit être complète d'après les figures ci-après.*

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles réalisés dans un matériau quelconque, à condition qu'il résiste à la chaleur (90° C).

Respectez les dimensions indiquées dans les figures **1**, **2**, **3**.

Pour le positionnement sous les plans de travail, respectez les dimensions indiquées dans la figure **1-2**. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, il faut respecter une distance minimale de l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm.

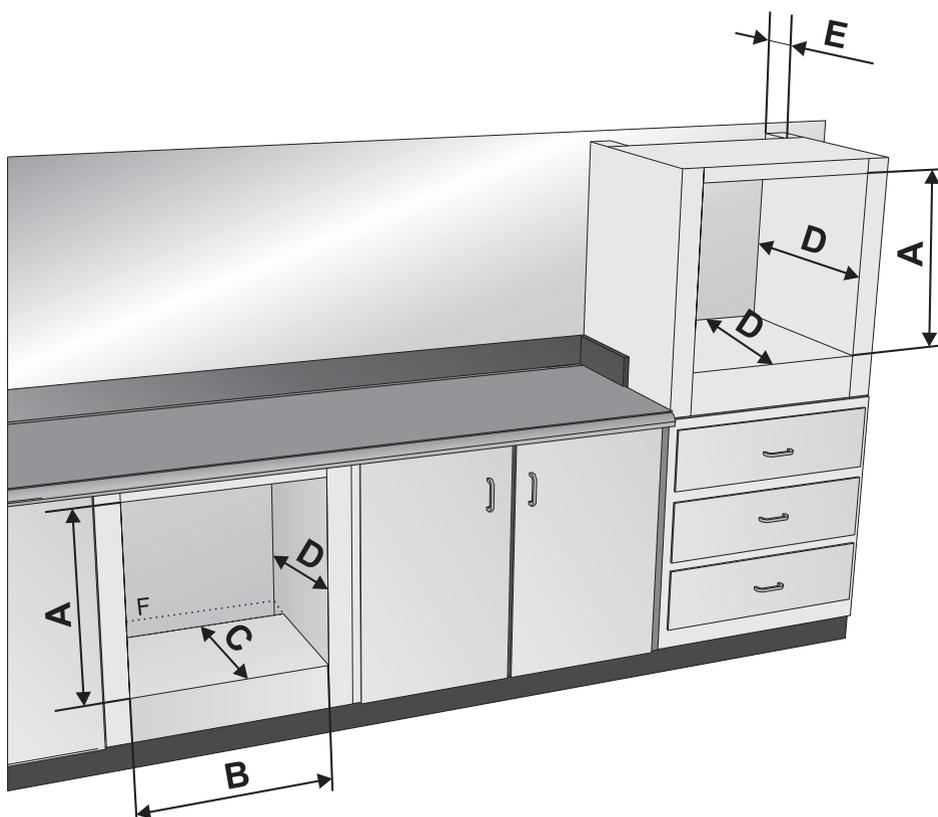
Pour la mise en place en colonne, respectez les dimensions indiquées sur la figure **1-2**, en tenant compte du fait que dans la partie supérieure/arrière le meuble on devra avoir une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

Enlevez les caches des vis sur le cadre et serrez les 2 vis **A** (fig. 5) pour fixer l'appareil au meuble. Repositionnez les caches des vis. Pour les installations sous une table "top", assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture comme celle qui est illustrée dans la figure **1** (réf. **F**).

Pour le positionnement et la fixation de la table de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.



FIG.1



|                 | A         | B         | C         | D        | E       |
|-----------------|-----------|-----------|-----------|----------|---------|
| Dimensions (mm) | 583 ÷ 585 | 554 ÷ 564 | 490 ÷ 500 | 560 min. | 35 ÷ 40 |



FIG. 2

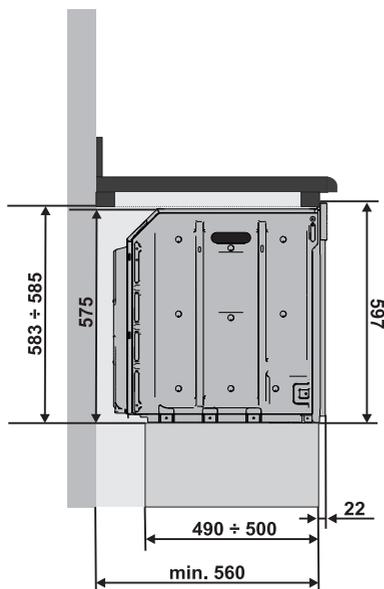


FIG. 3

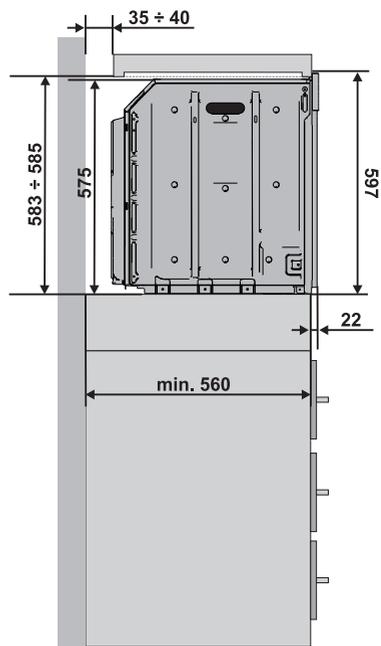


FIG. 4

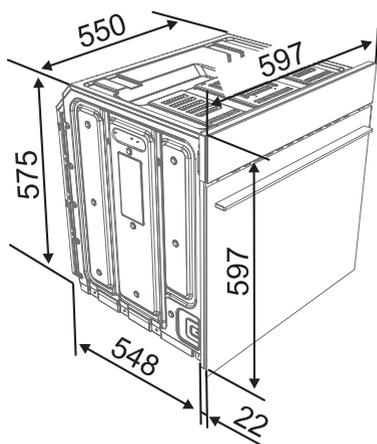


FIG. 5

