

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	76
2. MISES EN GARDE DE SECURITE .....	78
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	80
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	81
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	82
6. UTILISATION DU FOUR.....	84
7. CUISSONS DANS LE FOUR.....	89
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	98
9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	103
10. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	107



**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. LE CONSERVER EN BON ETAT ET A LA PORTEE DE LA MAIN PENDANT TOUTE LA DUREE 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 DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR LE PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : CUISSON D'ALIMENTS; TOUT AUTRE USAGE DOIT ETRE CONSIDERE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



CET APPAREIL A ETE CONCU POUR CUIRE LES ALIMENTS ; NE PAS L'UTILISER EN GUISE DE CHAUFFAGE.



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

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



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 PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APOSEE SUR L'APPAREIL DE MANIÈRE BIEN VISIBLE.

**LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.**



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



VEILLEZ À CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCÉ DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. POUR TOUTE OPÉRATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLÉ DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



## Avertissements généraux

FR-BE



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.



UTILISER DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ÉCHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE PEAU DE DAIM.



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 PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE AU COURS DE CUISSONS QUI PEUVENT LIBERER DES GRAISSES OU DES HUILES. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



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 FERMÉE.



## 2. MISES EN GARDE DE SECURITE

CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SECURITE POUR APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI ÉTABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

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



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, COMPARER LES DONNEES INDIQUEES SUR LA PLAQUETTE AVEC CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EFFECTUER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN S'ASSURER QUE L'APPAREIL N'EST PAS ALIMENTE PAR LE RESEAU ELECTRIQUE.



LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORME A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS L'APPAREIL MONTE DANS LA CUISINE EQUIPEE.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ABIME, CONTACTER IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI SE CHARGERA DE LE REMPLACER.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.



JUSTE APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-APRES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ JAMAIS NI LAISSEZ DE MATERIAUX INFLAMMABLES A PROXIMITE DE L'APPAREIL OU DANS LE COMPARTIMENT DE RECHAUFFAGE POUR ALIMENTS.



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



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (NOTAMMENT LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DÉPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUVANT ASSURER LEUR SÉCURITÉ.



## Avertissements généraux

FR-BE



NE PERMETTEZ PAS À DES ENFANTS DE S'APPROCHER DE L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT OU D'EN FAIRE UN JEU.



NE PAS INTRODUIRE D' OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU OUTILS) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE DANS UNE CARAVANE OU SUR UNE EMBARCATION, NE L'UTILISEZ JAMAIS EN GUISE DE CHAUFFAGE.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.  
LA VAPEUR POURRAIT ATTEINDRE LES COMPOSANTS ELECTRIQUES CE QUI LES ABIMERAIT ET PROVOQUERAIT DES COURTS-CIRCUITS.



NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.



NE PAS VAPORISER DES PRODUITS EN SPRAY A PROXIMITE DE L'ELECTROMENAGER QUAND IL EST EN MARCHE,  
NE PAS UTILISER DE PRODUITS EN SPRAY TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages personnels et matériels, occasionnés par l'utilisation de pièces détachées non originales, par la violation des consignes suscitées ou encore par une modification, ne fût-ce que d'un seul composant, de l'appareil.**



### 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, le traitement 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 prions de collaborer en veillant à une mise à la décharge correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



**N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.**

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

**Important:** remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de retirer les portes et laisser les grilles et les plaques à leur emplacement, de manière à éviter que des enfants, en jouant, restent prisonniers à l'intérieur. Il est également nécessaire de couper le câble d'alimentation électrique et de le retirer avec la fiche.



## 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



- 1** PANNEAU DE COMMANDES
- 2** PROTECTION SUPERIEURE
- 3** LAMPE
- 4** CHASSIS FOUR GRILLE ET POUR PLAT
- 5** TURBINE DU FOUR



## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

**REMARQUE** : Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

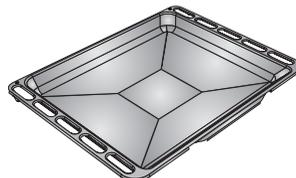
**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



**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.



**Lèche-frite profonde** : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



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

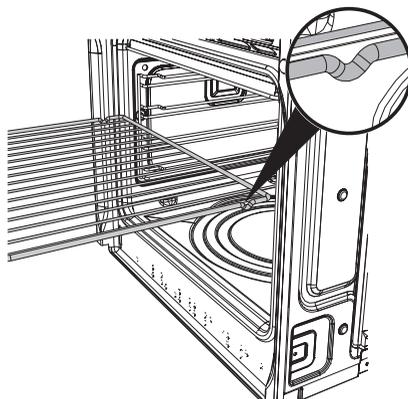


## 5.1 Utilisation de la grille

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

Pour l'extraction, soulevez légèrement le côté antérieur de la grille pendant qu'on l'enfile sur les glissières latérales.

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



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 à l'intérieur du plat (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.





## 6. UTILISATION DU FOUR

### 6.1 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 "8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

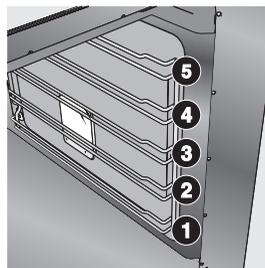


**Chauffez l'appareil à vide à la température maximale**, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

### 6.2 Description générale

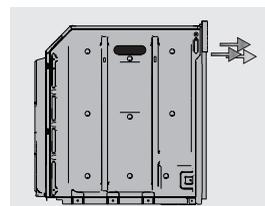
#### 6.2.1 Plaques d'enfournement

Le four dispose de **5 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).



#### 6.2.2 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.



#### 6.2.3 Lampe d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument lorsqu'on ouvre la porte (sur certains modèles seulement) ou lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque.



## 6.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



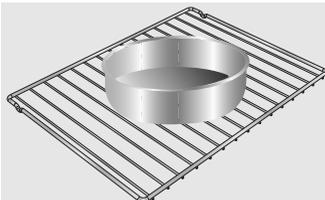
**Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée.**



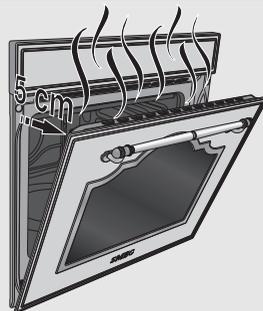
Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur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



Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat 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 des 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.

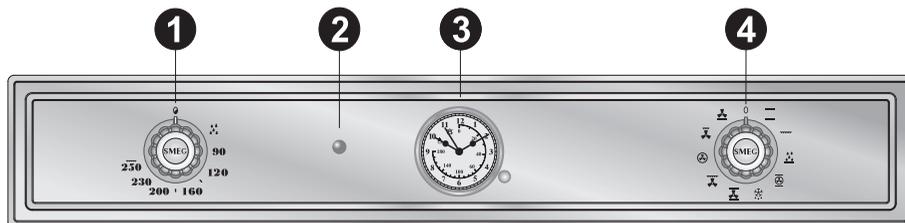


En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur de la cavité.



## 6.4 Description des commandes du panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal.



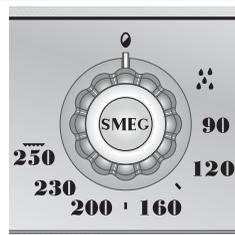
### MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR

1

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre 50 °C et 250 °C.

Cette manette permet aussi de sélectionner la température pour Vapor Clean 



### VOYANT DU THERMOSTAT

2

Quand il clignote, il indique que le four chauffe pour atteindre la température paramétrée avec le bouton du thermostat. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée :

L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.

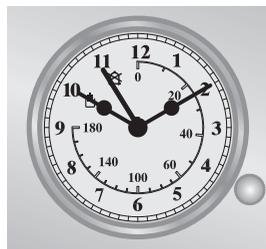




## HORLOGE PROGRAMMEUR

3

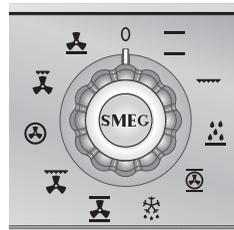
Avec l'horloge du programmeur, il est possible de visualiser l'heure courante, de sélectionner une minuterie (seulement pour modèles multifonctions ) ou une cuisson programmée (seulement pour modèles pyrolytiques).



## MANETTE DE FONCTIONS

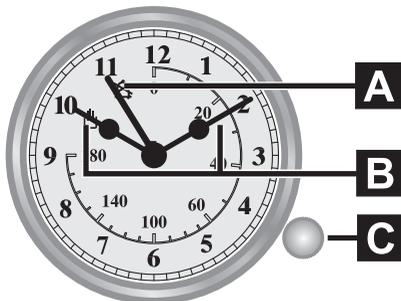
4

Tourner la manette dans le sens horaire ou antihoraire pour sélectionner une des fonctions suivantes : (Voir 7. CUISSONS DANS LE FOUR).





## 6.5 Horloge programmeur



- A** Aiguille cuisson manuelle, ou temporisée
- B** Aiguilles heures - minutes
- C** Bouton réglage

Le programmeur permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.



Activer la fonction et la température souhaitées avant de programmer la durée de la cuisson.

### 6.5.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, tirer et tourner dans le sens horaire la manette **C**.

### 6.5.2 Cuisson manuelle

Pour utiliser le four en cuisson manuelle, tourner la manette **C** dans le sens horaire en faisant coïncider l'aiguille **A** et le symbole .

### 6.5.3 Cuisson temporisée

Pour programmer la durée de la cuisson, tourner la manette **C** dans le sens horaire en faisant coïncider l'aiguille **A** et le temps souhaité (maximum 180 minutes).

### 6.5.4 Fin de cuisson

Le four s'éteindra automatiquement et une sonnerie se déclenchera.

### 6.5.5 Arrêt de la sonnerie

Il est possible de désactiver la sonnerie en tournant la manette **C** dans le sens horaire de façon à faire coïncider l'aiguille **A** et le symbole .

Le programmeur permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.



Activer la fonction et la température souhaitées avant de programmer la durée de la cuisson.

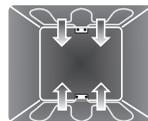


## 7. CUISSONS DANS LE FOUR

### STATIQUE :



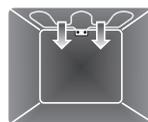
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en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



### 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. (3ème ou 4ème 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.

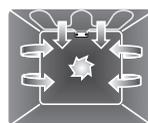
(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2e et le 4e niveau).



### 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.



### STATIQUE VENTILE :



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 2e et le 4e niveau).

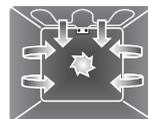




### GRIL VENTILE :



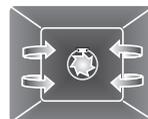
L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



### CIRCULAIRE :



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.

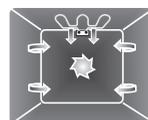


(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2e et le 4e niveau).

### PETIT GRIL VENTILE :



Grâce à l'action combinée de la turbine et de la chaleur du seul élément central, cette fonction est idéale pour cuire et gratiner de petites quantités d'aliments (en particulier les viandes), en associant les avantages diététiques du gril à l'uniformité de la cuisson ventilée.



### SOLE VENTILEE :



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 "7.3 Fonction décongélation" pour de plus amples détails).



## 7.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

---

### 7.1.1 Conseils généraux

**On conseille d'enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.**

- En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée (  ) pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les plaques.
- 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).

### 7.1.2 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.

### 7.1.3 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 ° lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.



#### 7.1.4 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.

#### 7.1.5 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.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.



## 7.2 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.



## 7.3 Tableau 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
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	 Sole ventilée



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR	TEMPERATURE °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	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1ER COTE	2E 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
<b>PAIN</b>		 Circulaire
<b>GALETTE</b>		 Turbo
<b>GATEAUX</b>		
SAVARIN		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique
PATE BRISEE		 Circulaire
TORTELLINIS FARCIS		 Turbo
GATEAU "PARADISO"		 Statique ventilé
GATEAU "PARADISO"		 Statique
CHOUX		 Turbo
GATEAU DE SAVOIE		 Circulaire
GATEAU DE RIZ		 Turbo
GATEAU DE RIZ		 Statique
BRIOCHE		 Circulaire
TARTE AUX POMMES		 Statique
CROISSANTS (sur plusieurs niveaux)		  
BISCUITS SABLES (sur plusieurs niveaux)		  

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



<b>POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR</b>	<b>TEMPERATURE °C</b>	<b>TEMPS EN MINUTES</b>
1	250 - 280	6 -10
2	190 - 200	25 -30
2	180 - 190	15 -20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 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
2 et 4	160 - 170	16 - 20
2 et 4	160 - 170	16 - 20



## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

### 8.1 Nettoyage de l'acier inox

---

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

### 8.2 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** : verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la superficie, rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

### 8.3 Taches d'aliments ou résidus

---

Evitez absolument l'usage d'éponges métalliques et des racloirs tranchants pour ne pas abîmer les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

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



### 8.4 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.

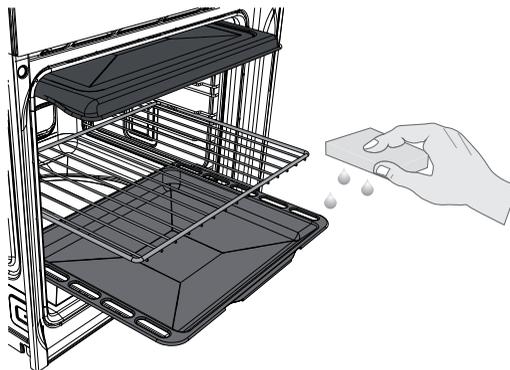
(ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques). Evitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.



## 8.5 Nettoyage de l'intérieur du four

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

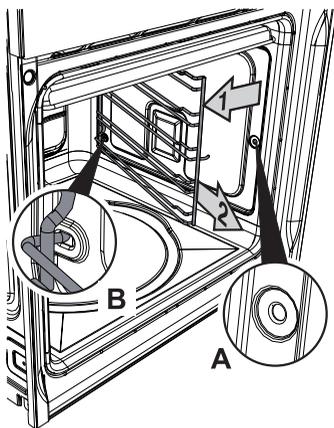
- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe «9.2 Démontage de la porte»).



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 qui se sont déposés à l'intérieur du four. A la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.



## 8.6 Démontage des glissières



Le démontage des glissières facilite le nettoyage des parties latérales ; en outre, effectuez cette opération chaque fois que vous utilisez 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.

Pour programmer la durée du cycle de nettoyage, référez-vous au schéma suivant :

## 8.7 Vapor Clean : nettoyage assisté



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.

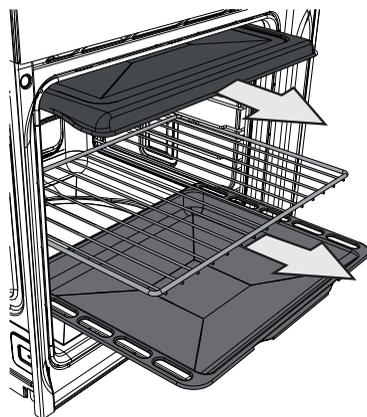


Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

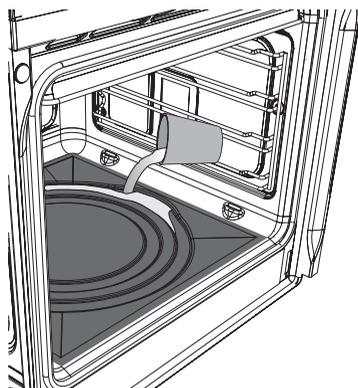


## 8.7.1 Avant de démarrer le cycle de nettoyage assisté

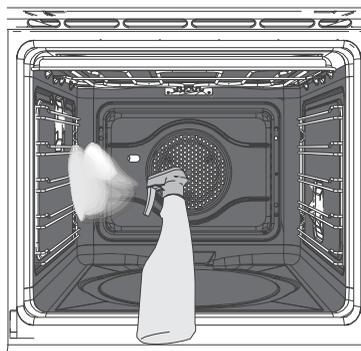
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure n'est pas un accessoire, elle doit donc rester à l'intérieur du four.



- Versez environ 40 cl d'eau 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.
- À la fin des opérations, fermez la porte et programmez le cycle de nettoyage.



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



### 8.7.2 Sélection du cycle de nettoyage assisté

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

#### Modèles avec horloge programmeur

:

- tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur le symbole  correspondant à la fonction Vapor Clean ;
- Programmez une durée de cuisson de 18 minutes suivant la procédure de **durée de cuisson** illustrée en détail au paragraphe "6.5.3 Cuisson temporisée" ;

A la fin du cycle de nettoyage assisté, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four.

### 8.7.3 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 "9.2 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 "7. CUISSONS DANS LE FOUR".



## 9. 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.

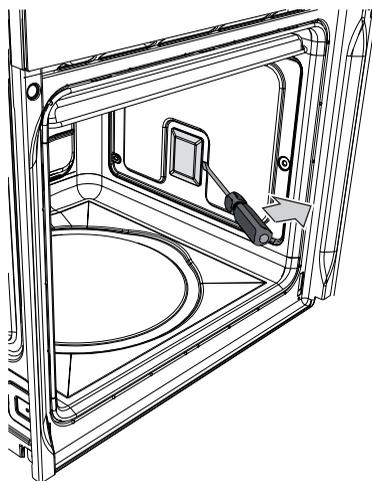


Si le problème n'a pas été résolu en effectuant l'entretien ordinaire ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.

### 9.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les glissières (voir "8.6 Démontage des glissières").

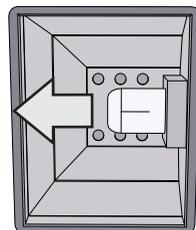
Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



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

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

Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W). 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.

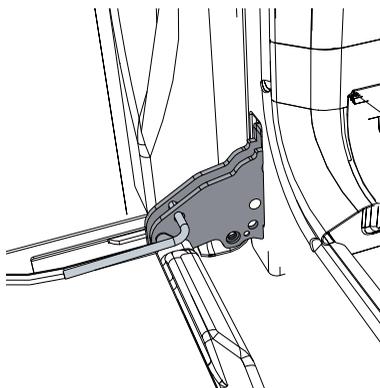


## 9.2 Démontage de la porte

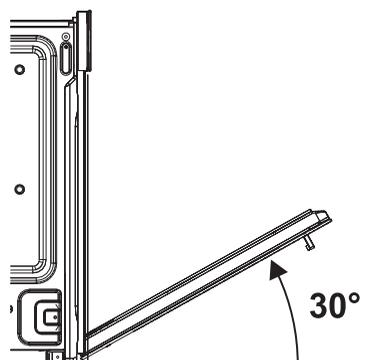
### 9.2.1 Avec des pivots

Ouvrez complètement la porte.

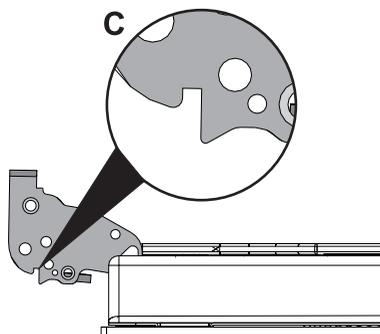
Introduisez deux pivots dans les trous des charnières **A** des deux charnières situées contre ces dernières et accrochez-les.



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 sortez les pivots des trous des charnières.



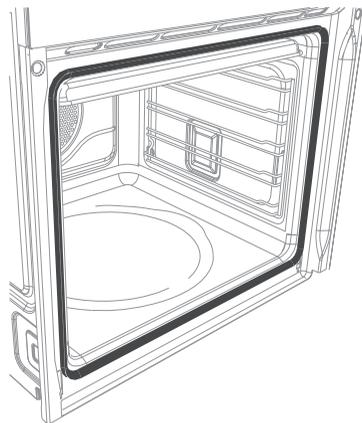


## 9.3 Démontage du joint

**Sur les modèles multifonction uniquement :**

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.



## 9.4 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 9.2 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.



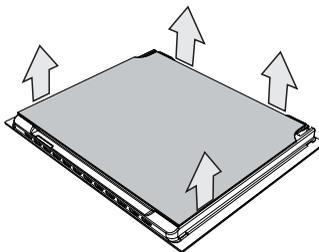
Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "9.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.



1

**Démontage de la vitre interne :**

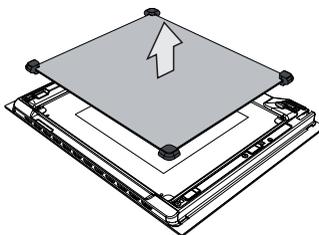
- Démontez la vitre interne en la tirant vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



2

**Démontage des vitres intermédiaires :**  
**(modèles à pyrolyse)**

- Tous les modèles à pyrolyse sont équipés de deux vitres intermédiaires accouplées au moyen de 4 blocs. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.

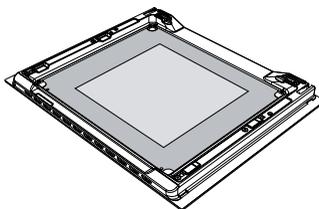
**(modèles multifonction)**

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

3

**Nettoyage :**

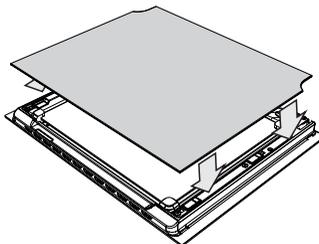
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



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.





## 10. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 10.1 Raccordement 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.

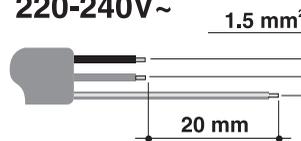


Si l'appareil est relié au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, conforme aux consignes d'installation, placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.



Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Évitez 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 **220-240V~** 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.

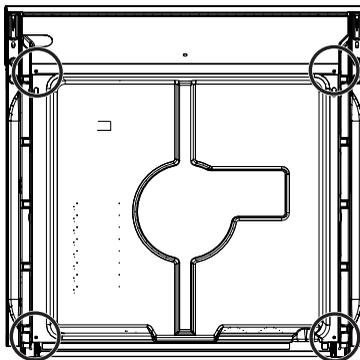


## 10.2 Remplacement du câble

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  $1,5\text{mm}^2$  (3 x 1,5).

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**.

## 10.3 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 en n'importe quel matériau, à condition qu'il résiste à la chaleur.

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.

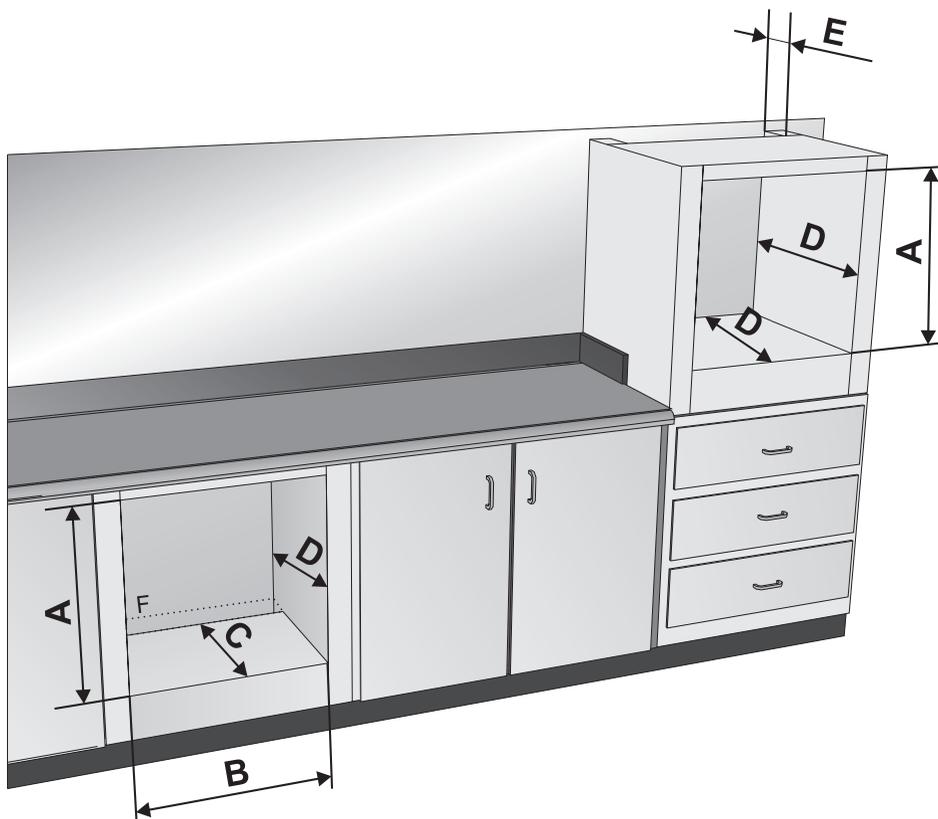


Pour la mise en place en colonne, respectez les dimensions indiquées sur la figure 1-2, en tenant compte du fait que dans la partie supérieure/arrière le meuble on devra avoir une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

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**



	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
<b>Dimensions (mm)</b>	583 ÷ 585	554 ÷ 564	490 ÷ 500	560 min.	35 ÷ 40



FIG. 2

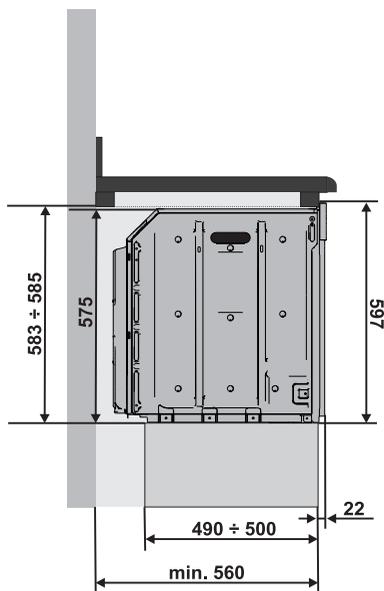


FIG. 3

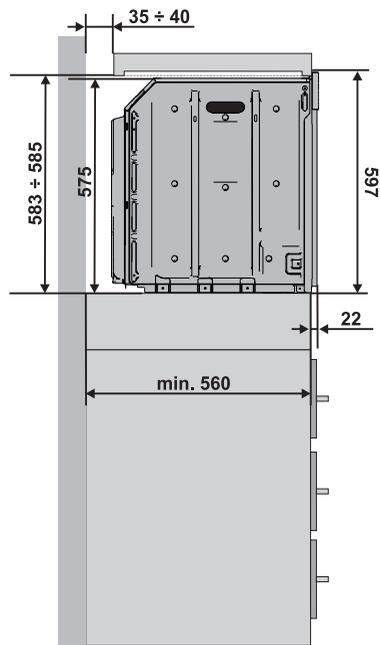


FIG. 4

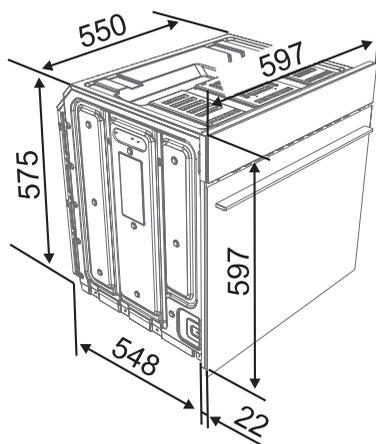


FIG. 5

