

SOMMAIRE

Consignes de Sécurité	4
Description de l'appareil	5
Vue d'ensemble	5
Bandeau de commandes	5
Equipement du four	6
Accessoires du four	6
Avant la première utilisation	7
Régler l'heure	7
Premier nettoyage	8
Première opération	8
Commande du four	9
Fonctions de four	10
La cuisson au tournebroche	11
Fonctions de l'horloge	12
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	18
Conseils d'utilisation	18
Guide des cuissons	19
Nettoyage et entretien	22
Partie extérieure de la porte	22
Accessoires	22
Intérieur du four	22
Eclairage du four	23
Porte du four	24
Porte vitrée du four	25
Que faire si	26
Données techniques	27
Dimensions intérieures du four	27
Règlements, normes, directives	27
Conditions de garantie	28
Plaque signalétique	28
INSTALLATION	29
Mise en place de l'appareil	29
INDEX DE MOTS-CLÉ	31

Les symboles suivants sont utilisés dans le texte:



Consignes de sécurité

Avertissement: Conseils concernant votre propre sécurité.

Attention: Conseils destinés à éviter d'endommager l'appareil.



Indications et conseils pratiques




Informations concernant l'environnement

1. Ces chiffres vous guident étape par étape pour l'utilisation de l'appareil.

2. ...

3. ...

Consignes de Sécurité

Lisez attentivement votre notice d'utilisation et conservez-la : elle a été rédigée pour vous permettre d'utiliser votre four dans les meilleures conditions. Suivez notamment les conseils de sécurité qui sont symbolisés par . Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins. Il est conforme aux prescriptions de sécurité et aux normes de qualité internationales. Les mesures de sécurité existantes n'excluent pas les risques d'accident.

Sécurité électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes.

Si votre four présente un quelconque défaut, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre "**QUE FAIRE SI...**". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin, où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Sécurité enfant

La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes du four.

Sur la porte ouverte de votre four :

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**

Utilisation

En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Ne portez jamais votre four par la poignée de porte, utilisez les poignées latérales.

Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique) assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position "Arrêt".

Nettoyage


Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois intérieures soient suffisamment refroidies.

Veillez à ce que le joint d'étanchéité et le cadre interne de porte du four soient toujours propres.

Les appareils à vapeur et à haute pression sont à proscrire pour le nettoyage de votre four (exigences relatives à la sécurité électrique).



Protection de l'environnement

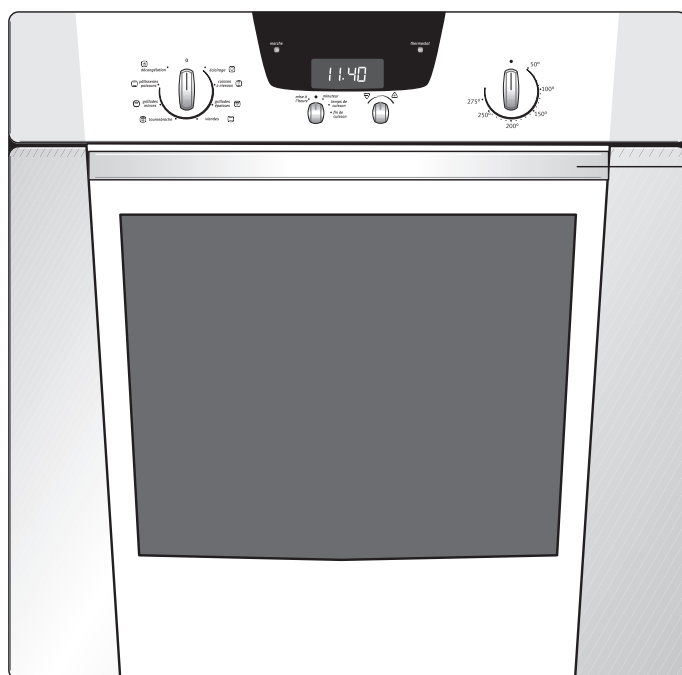
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise au rebut de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger: par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

Description de l'appareil

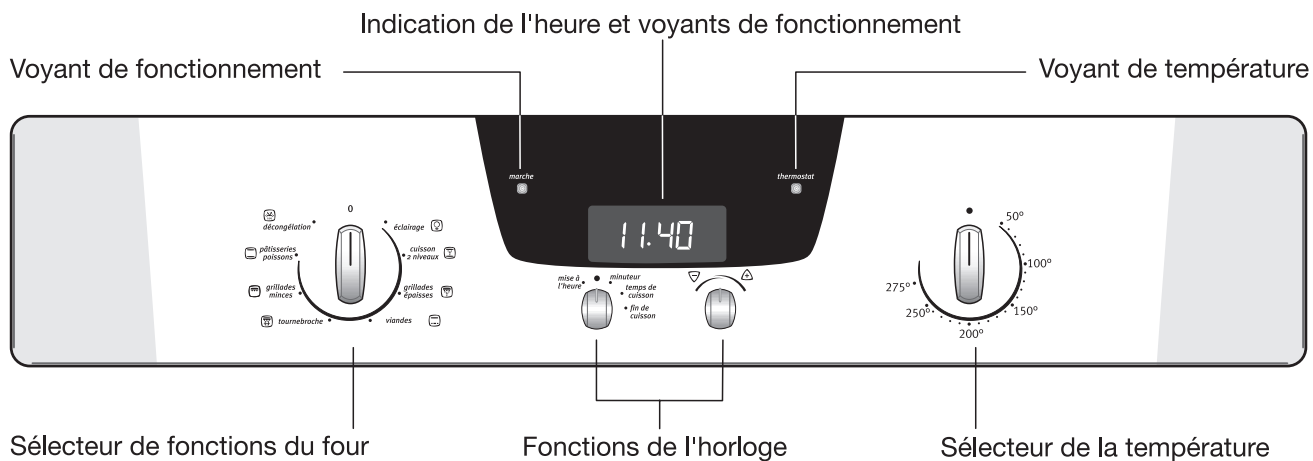
Vue d'ensemble



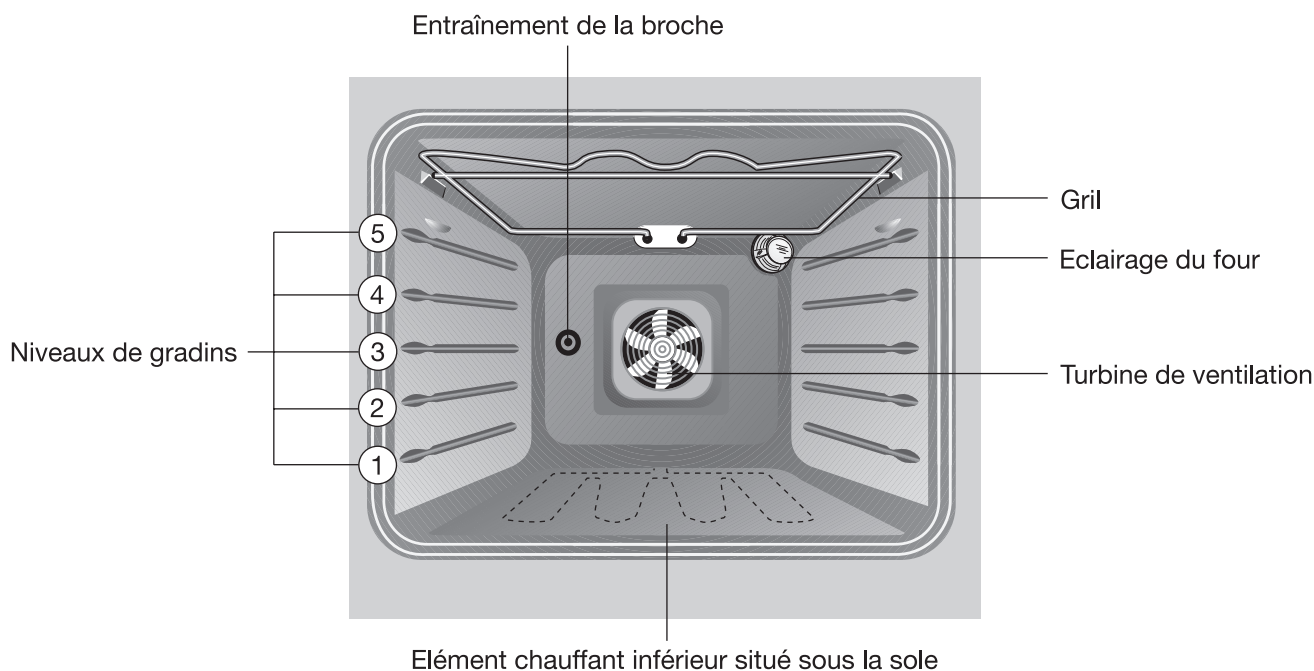
Bandeau de commandes électroniques

Poignée de porte ergonomique

Bandeau de commandes



Équipement du four



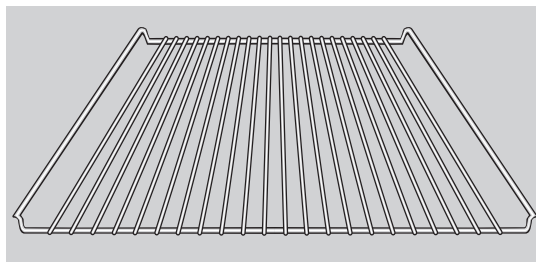
Accessoires du four

La grille

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc...

Vous pouvez l'utiliser dans les deux sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

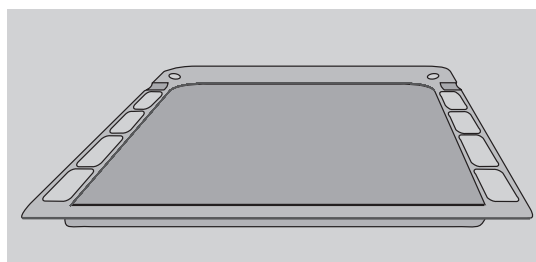
Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.



Le plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

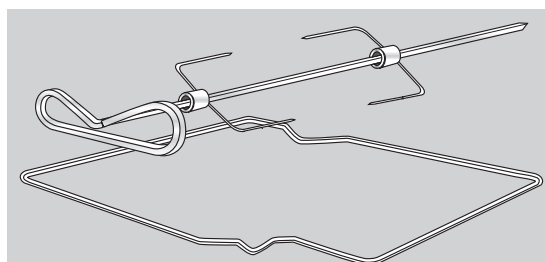
Le plateau multi-usages s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.



Le tournebroche


Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

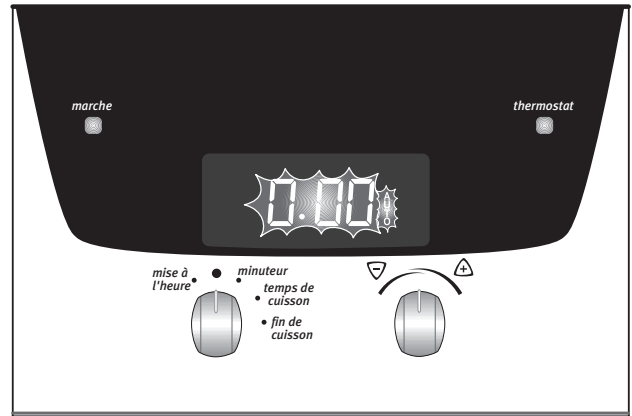


Avant la première utilisation

Régler l'heure

 Le four ne fonctionne que si l'horloge est réglée.

1. Après le raccordement électrique ou une coupure de courant, les indicateurs "0.00" et "AUTO" clignotent.

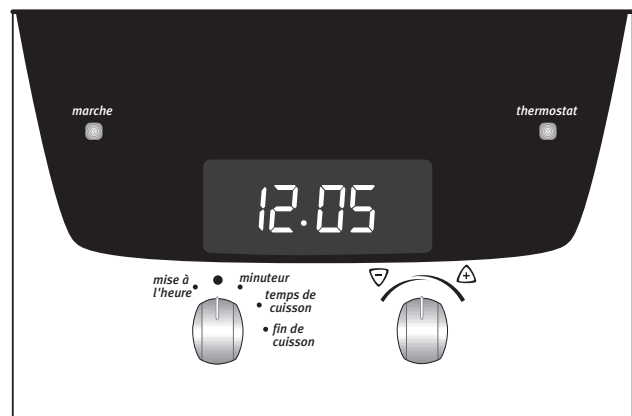


2. Réglez le bouton des fonctions de l'horloge sur HEURE et maintenez-le.
3. Avec le bouton ▲ ou ▼, réglez l'heure du jour.



L'heure du jour est affichée.

L'appareil est prêt à fonctionner.



Premier nettoyage


Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez nettoyer la sole du four. Vous pouvez éclairer le four pour faciliter le nettoyage.




Attention: N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



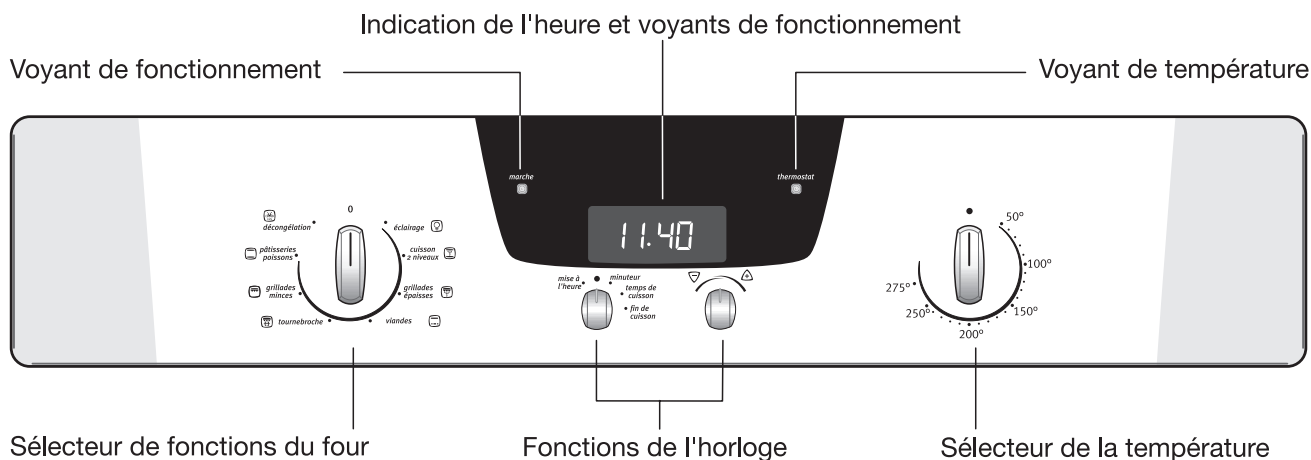
Pour les façades métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Mettez le sélecteur de fonctions du four sur éclairage .
2. Retirez tous les accessoires et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également l'intérieur du four avec de l'eau savonneuse chaude et séchez.
4. Essuyez la façade uniquement avec un chiffon humide.

Première opération

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Faites chauffer pendant une heure sur la position  à 270°C afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Commande du four



Choisir une fonction du four

Tournez la manette de sélecteur de fonctions du four pour sélectionner la fonction désirée.

Régler la température du four

Tournez le Sélecteur de température pour sélectionner la température désirée.



- Le voyant de fonctionnement reste allumé tant que le four est en service.
- Le voyant de température s'allume tant que le four chauffe et s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte.



Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement dès que le four est mis en service, afin de maintenir froides les parois de l'appareil. Une fois le four hors service, le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir l'appareil ; il s'arrête ensuite automatiquement.

Arrêter le four

Pour arrêter le four, tournez les manettes de sélecteur de fonctions et de température sur la position „arrêt“.

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition :

éclairage

Pour éclairer l'intérieur du four.

cuissons 2 niveaux

Pour **cuire** sur **deux niveaux**.

La voûte et la sole sont en service et le ventilateur de cuisson fonctionne.

La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogènes.

La cuisson 2 niveaux convient à tous types de préparations culinaires, même délicates.

grillades épaisses

Pour **griller** des pièces de viande ou de volaille épaisses. La fonction convient également pour **gratiner**.

L'élément chauffant du gril et le ventilateur sont alternativement en service.

viandes

Pour la cuisson des viandes.

La voûte et une partie de la sole sont en service.

tournebroche

Pour cuire les poulets, les rôtis à la broche.

grillades minces

Pour **griller** des aliments minces en **grandes quantités**, comme p. ex. des steaks, des escalopes, du poisson ou pour **préparer des toasts**.

L'élément chauffant du gril est en service.

pâtisseries poissons

Pour **cuire sur un niveau**.

Les éléments chauffants de la voûte et de la sole sont en service.

décongélation


Pour **décongeler partiellement ou totalement**, p. ex. des gâteaux, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres **aliments congelés**.

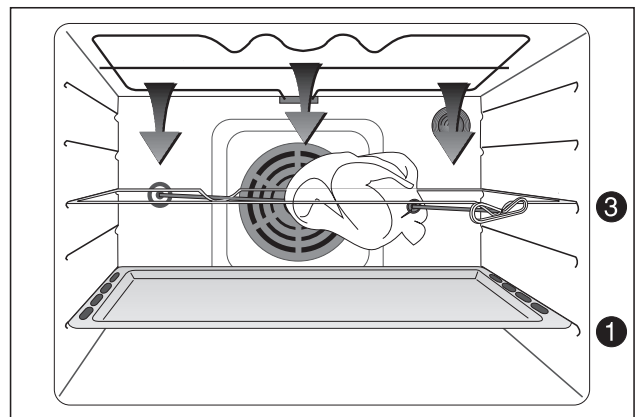
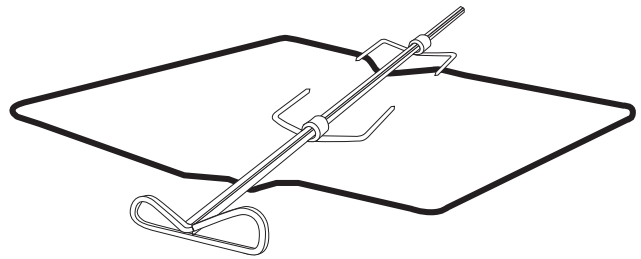
Pour cette fonction, seul le ventilateur est en fonctionnement. **Le four ne chauffe pas**.

La cuisson au tournebroche



La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin 1.
7. Fermez la porte du four.
8. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson "Tournebroche"  puis le thermostat sur la température indiquée dans le guide des cuissons, sans dépasser les valeurs préconisées.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Avant de sortir la pièce rôtie, assurez-vous que le four n'est plus en fonctionnement.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four : le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.



Fonctions de l'horloge

Minuteur

Pour régler la minuterie. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Temps de cuisson

Pour régler la durée pendant laquelle le four doit fonctionner.

Fin de cuisson

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

Mise à l'heure

Pour régler, modifier ou consulter l'heure. (Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).

Indications de fonction:



AUTO

“AUTO” s’allume pour les programmes automatiques activés et clignote lors du réglage des programmes.

Marche



L'appareil est en service ou prêt à fonctionner.

Cloche

La cloche s'allume lorsque la minuterie est activée.

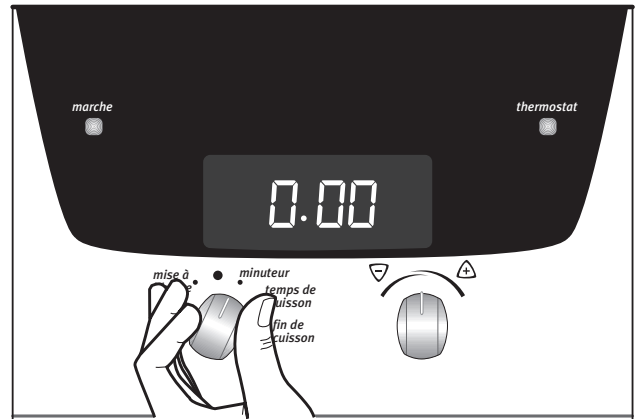


Indications générales

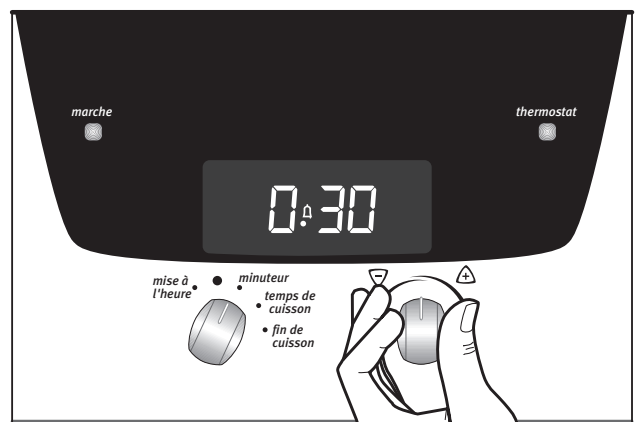
- Après le réglage d'une fonction de l'horloge, vous pouvez régler ou modifier les temps désirés dans les 5 secondes avec le bouton  ou .
- **Après avoir utilisé les fonctions “temps de cuisson” / “fin de cuisson”, vous devez commuter de fonctionnement automatique sur fonctionnement manuel en tournant le bouton des fonctions de l'horloge sur “•”.**

Minuterie

1. Réglez le bouton des fonctions de l'horloge sur "minuteur".

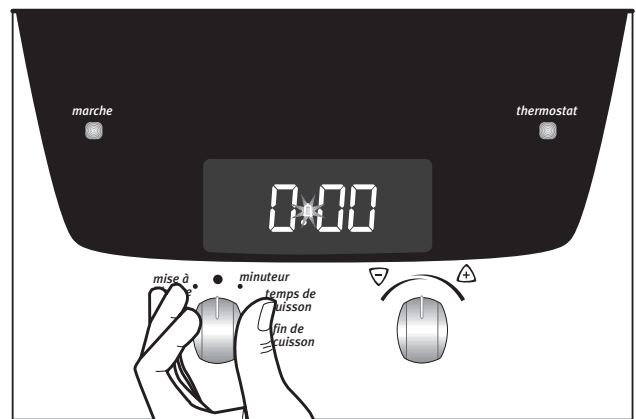


2. Avec le bouton Δ ou ∇ , réglez la durée de minuterie désirée. (max. 23 h 59 min).



Lorsque la durée est écoulée, le symbole Cloche Δ clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

Arrêtez le signal sonore en tournant le bouton des fonctions de l'horloge sur "•".



Durée

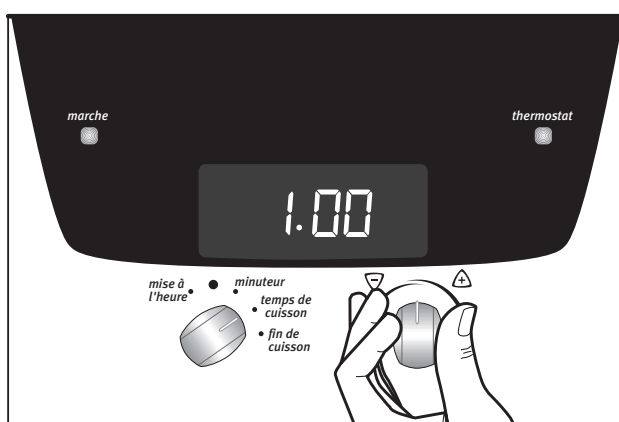


La fonction du four et la température peuvent être réglées avant ou après la fonction de l'horloge.

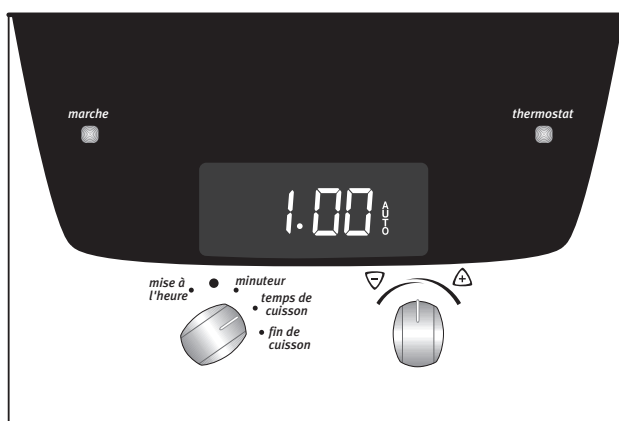
1. Réglez le bouton des fonctions de l'horloge sur "temps de cuisson".



2. Avec le bouton ▲ ou ▼, réglez la durée désirée.

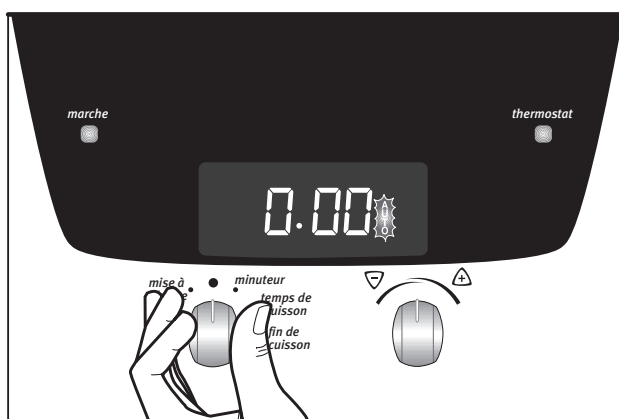


Le symbole "AUTO" s'allume et le four est immédiatement en service.



Lorsque le temps est écoulé, l'indicateur "AUTO" clignote, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four est mis hors service.

3. Arrêtez le signal sonore et le programme en tournant le bouton des fonctions de l'horloge sur "•".

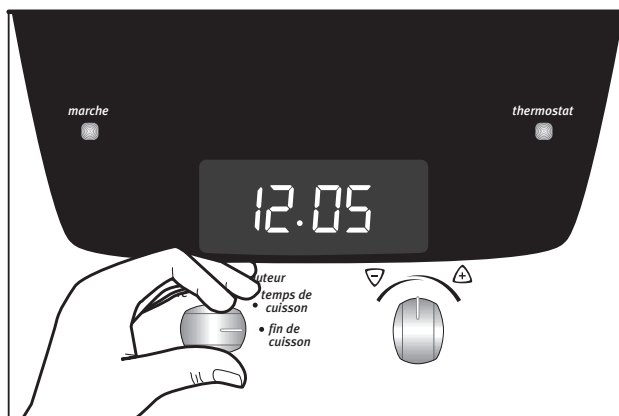


Fin

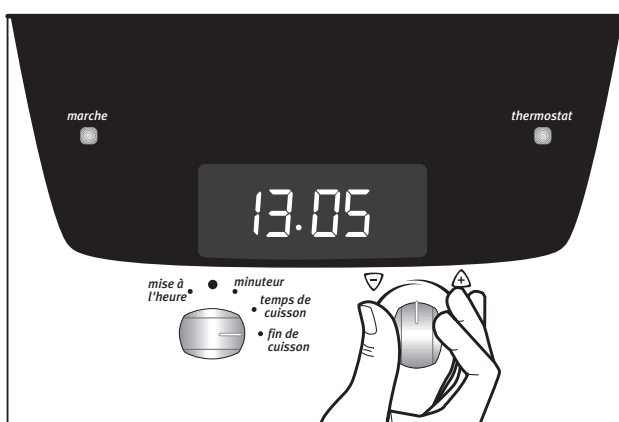


La fonction du four et la température peuvent être réglées avant ou après la fonction de l'horloge.

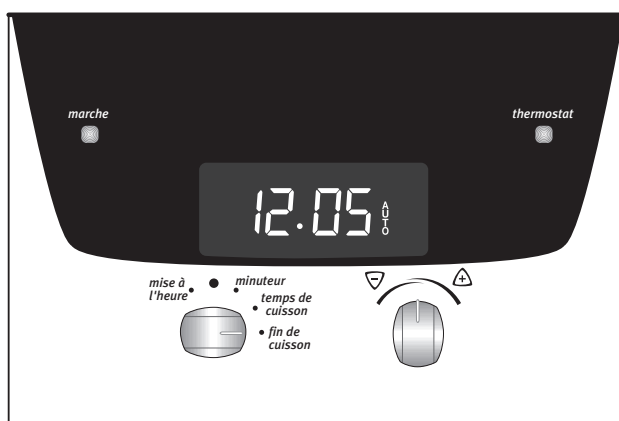
1. Réglez le bouton des fonctions de l'horloge sur "fin de cuisson".



2. Avec le bouton ▲ ou ▼, réglez l'heure de fin de cuisson désirée.

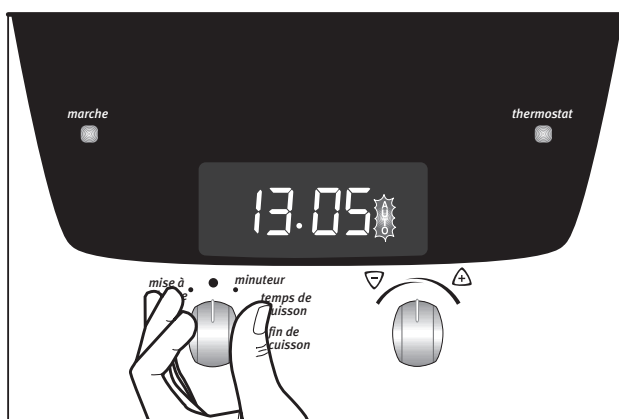


Le symbole "AUTO" s'allume et le four est immédiatement en service.



Lorsque le temps est écoulé, l'indicateur "AUTO" clignote, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four est mis hors service.

3. Arrêtez le signal sonore et le programme en tournant le bouton des fonctions de l'horloge sur "●".



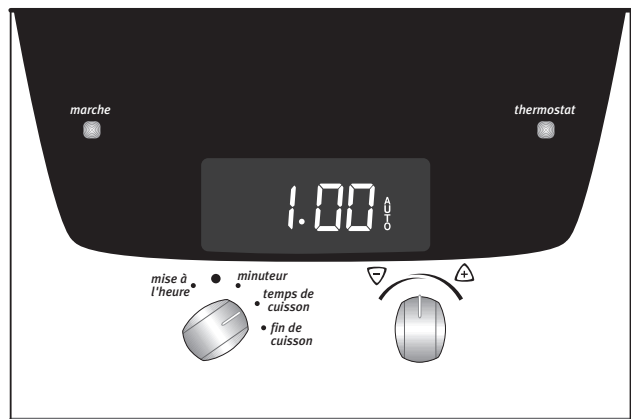
Temps de cuisson et fin de cuisson combinés (départ différé - arrêt automatique)



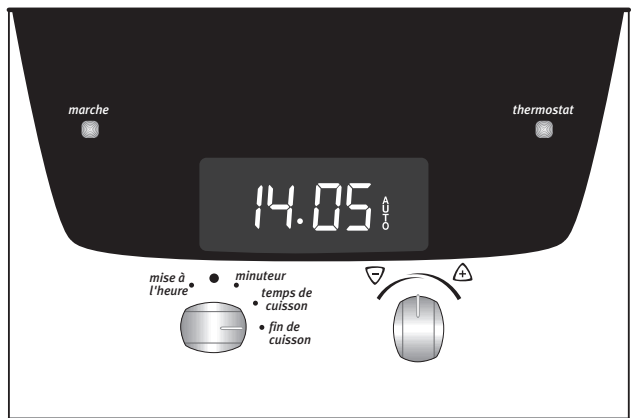
La fonction du four et la température peuvent être réglées avant ou après la fonction de l'horloge.

Vous pouvez utiliser "temps de cuisson" et "fin de cuisson" simultanément lorsque le four doit être mis automatiquement en service et hors service à un **moment ultérieur**.

1. Avec la fonction "temps de cuisson", réglez la durée de cuisson requise pour la préparation. Dans ce cas 1 heure.



2. Avec la fonction "fin de cuisson", réglez l'heure à laquelle la préparation doit être prête. Dans ce cas 14:05 heures.



L'heure du jour est affichée dans l'affichage de l'heure.

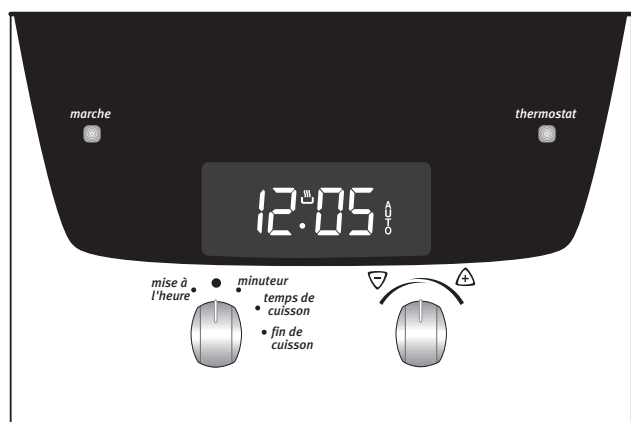
Dans ce cas 12:05 heures.

Le four se met automatiquement en service au moment calculé.

Dans ce cas à 13:05 heures.

Et se met automatiquement hors service après la durée introduite.

Dans ce cas à 14:05 heures.

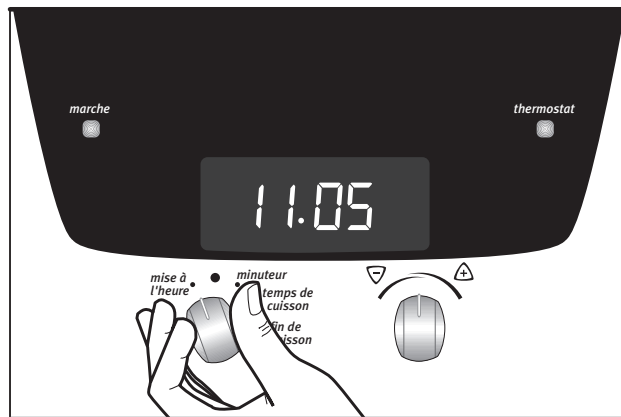


Modifier l'heure du jour



L'heure du jour ne peut être modifiée que si aucune fonction automatique ("temps de cuisson" ou "fin de cuisson") n'est programmée.

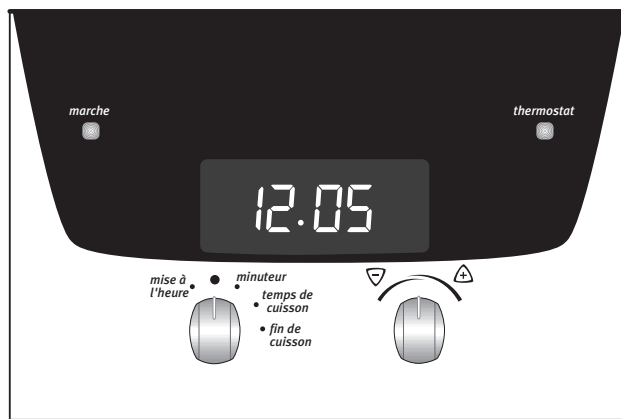
1. Réglez le bouton des fonctions de l'horloge sur "mise à l'heure" et maintenez-le.



2. Avec le bouton ▲ ou ▼, réglez l'heure du jour.



L'heure du jour réglée est affichée.
L'appareil est prêt à fonctionner.



Autres fonctions



Entre 22:00 et 6:00 heures, la luminosité de l'affichage est automatiquement réduite.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Conseils d'utilisation

Conseils pratiques



Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les valeurs de température préconisées dans le guide de cuissons des viandes.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux de Savoie ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

Accessoires

- Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).
- Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.



Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que:

1. L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
2. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé 	Prenez un moule du type 2 ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type 1 ou remontez le moule d'un niveau

Guide des cuissons

































Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1 50/60 °C	3 140 °C	5 180 °C	7 220 °C	9 260 °C
2 90/110 °C	4 160 °C	6 200 °C	8 240 °C	10 270/280 °C

Positions de la grille support :

 déhanchement vers le bas

 déhanchement vers le haut

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
PÂTISSERIES									
Biscuit de Savoie	pâtisseries poissons			1	2		175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Brioche en moule	pâtisseries poissons			1	2		200°C	30 - 35	moule à brioche sur grille
Brioche en moule	cuissons 2 niveaux	----		1	2		190°C	20 - 25	plateau multi-usages
Cake aux fruits	pâtisseries poissons			1	2		180°C	50 - 55	moule à cake sur grille
Cakes aux fruits	cuissons 2 niveaux	----		2	1 et 3	 	170°C	45 - 50	moules à cake sur grilles
Génoise	pâtisseries poissons			1	2		175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Kouglof	pâtisseries poissons			1	2		190°C	30 - 35	moule à Kouglouf sur grille
Meringues	cuissons 2 niveaux	----		1	2		90 - 100 °C	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux	pâtisseries poissons			1	2		210°C	35 - 40	plateau multi-usages
Pâte à choux	cuissons 2 niveaux	----		1	2		180°C	35 - 40	plateau multi-usages
Quatre-quarts	pâtisseries poissons			1	2		175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Sablés	pâtisseries poissons			1	2		170°C	15 - 20	plateau multi-usages
Sablés	cuissons 2 niveaux	----		1	2		170°C	15 - 20	plateau multi-usages
Tarteaux fruits (pâte brisée)	pâtisseries poissons			1	2		200°C	45 - 50	tourtière sur grille

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
Tartesauxfruits (pâte brisée)	cuissons 2 niveaux	----		2	1 et 3		190°C	40 - 45	tourtières sur grilles
Tarte aux fruits (pâte levée)	pâtisseries poissons			1	2		190°C	30 - 35	tourtière sur grille
Tartes aux fruits (pâte levée)	cuissons 2 niveaux	----		2	1 et 3		190°C	35 - 40	tourtières sur grilles
VIANDES									
Rôti de bœuf, 1 kg	viandes			1	2		240°C	35 - 40	plat en terre à feu sur grille
Gigot d'agneau 1,5 - 2,0 kg	viandes			1	2		240°C	50 - 55	plat en terre à feu sur grille
Rôti de porc, 1kg	viandes			1	2		210°C	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Rôti de veau, 1kg	viandes			1	2		210°C	60 - 70	plat en terre à feu sur grille
Volaille, 1,3 kg	viandes			1	2		220°C	60 - 65	plat en terre à feu sur grille
POISSONS									
Poisson entier	pâtisseries poissons			1	2		200°C	40 - 45	plat en verre à feu sur grille
Poissons filets	pâtisseries poissons			1	2		180°C	25 - 30	plat en verre à feu sur grille
LEGUMES									
Gratin dauphinois	pâtisseries poissons			1	2		200°C	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Tomates farcies	pâtisseries poissons			1	2		200°C	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Lasagnes	pâtisseries poissons			1	2		200°C	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
ENTREES									
Croûtes feuilletées	pâtisseries poissons			1	2		220°C	20 - 25	plateau multi-usages
Croûtes feuilletées	cuissons 2 niveaux	----		1	2		210°C	25 - 30	plateau multi-usages
Soufflé au fromage	pâtisseries poissons			1	2		200°C	35 - 40	moule à soufflé sur grille
Pâté en terrine	pâtisseries poissons			1	2		200°C	90 - 120	terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza	pâtisseries poissons			1	2		200°C	20 - 25	tourtière sur grille

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
Pizza	cuissons 2 niveaux	-----		2	1 et 3		190°C	25 - 30	tourtières sur grille
Quiche lorraine	pâtisseries poissons			1	1		210°C	40 - 45 mn	tourtière sur grille
Quiche lorraine	cuissons 2 niveaux			2	1 et 3		180°C	40 - 45	tourtières sur grilles

GRILLADES

3 minutes de préchauffage

Poulet au tournebroche	tournebroche	-----		1	3		250°C	70 - 80	ensemble tournebroche et plateau multi-usages
6 côtes de porc	grillades minces			1	5	5 	250°C	15 - 10	grille et plateau multi-usages
7 - 12 saucisses - merguez	grillades minces			1	5	5 	250°C	12 - 10	grille et plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)	grillades minces			1	4	4 	250°C	15 - 20	grille et plateau multi-usages
Gratin de pommes de terre	grillades épaisses	-----		1	3	3 	200°C	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Gnocchi à la romaine	grillades épaisses	-----		1	3	3 	200°C	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Côte de bœuf	grillades épaisses	-----		1	4	4 	200°C	35 - 40	grille et plateau multi-usages

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans le guide de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Nettoyage et entretien



Avertissement : Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression !

Partie extérieure de la porte

Essuyez la façade de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.

- N'employez pas de produits abrasifs, de produits de nettoyage décapants ni d'objets tranchants.
- Pour les façades frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

Accessoires

Grille support de plat, plateau multi-usages et tournebroche :

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Intérieur du four



Avertissement : Pour le nettoyage, le four doit être hors service et avoir refroidi.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'enlèvent ainsi plus facilement et ne risquent pas de cuire.

1. Pour faciliter le nettoyage, sélectionnez l'éclairage du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec une solution de liquide vaisselle et séchez-le. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ni de produits de nettoyage abrasifs.



Enlevez les salissures coriaces avec un nettoyant spécial pour four.



Attention: En cas d'utilisation de produits spéciaux pour four, respectez les instructions du fabricant !

Eclairage du four



Avertissement: Risque d'électrocution !

Avant de remplacer la lampe du four :

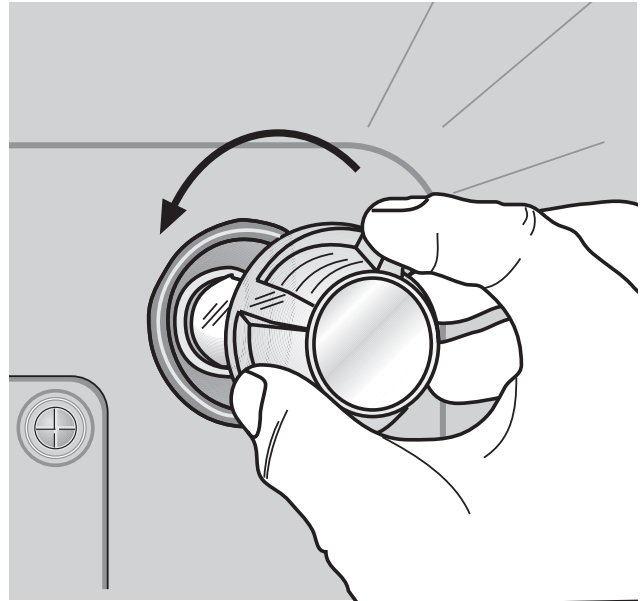
- Mettez le four hors service.
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe du four/nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire:
Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettez la vitre de protection en place.

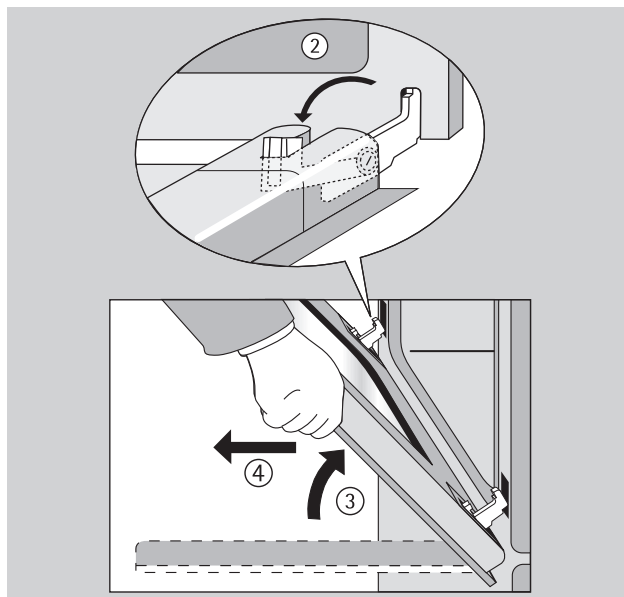


Porte du four

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte de votre four.

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage couleur laiton** aux **deux** charnières de la porte.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à sentir une résistance**. Prolongez le mouvement en soutenant jusqu'au 3/4 de la fermeture.
4. Retirez la porte du four. (**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

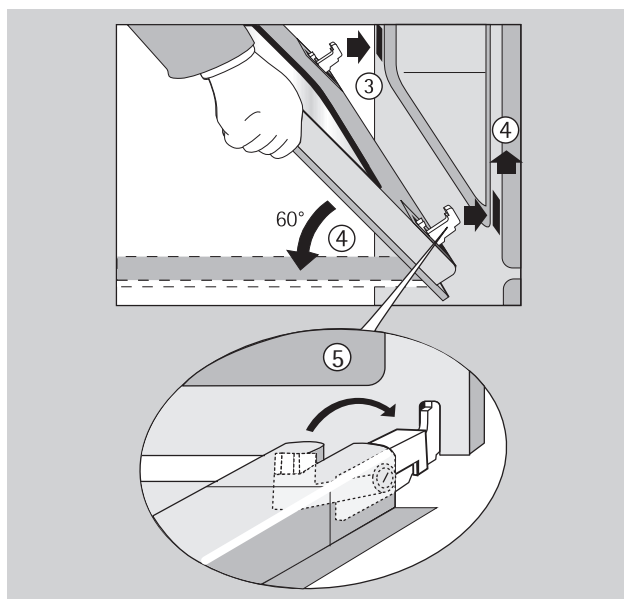


Replacer la porte du four



Attention: Pour raccrocher la porte, les leviers des **deux charnières de porte** doivent être rabattus.

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers soi et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez **simultanément** les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Baissez la porte jusqu'au point de résistance et ouvrez-la entièrement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.



Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de deux vitres indépendantes. La vitre intérieure est amovible pour le nettoyage.



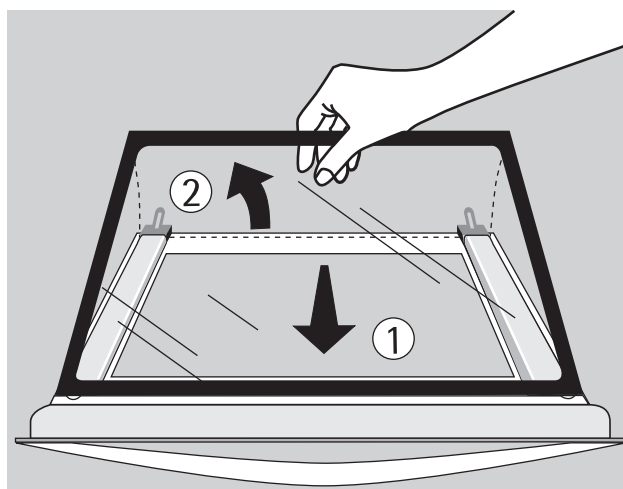
Avertissement : N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.



Attention ! En cas d'application de force, surtout sur les arêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

Démonter la vitre de la porte

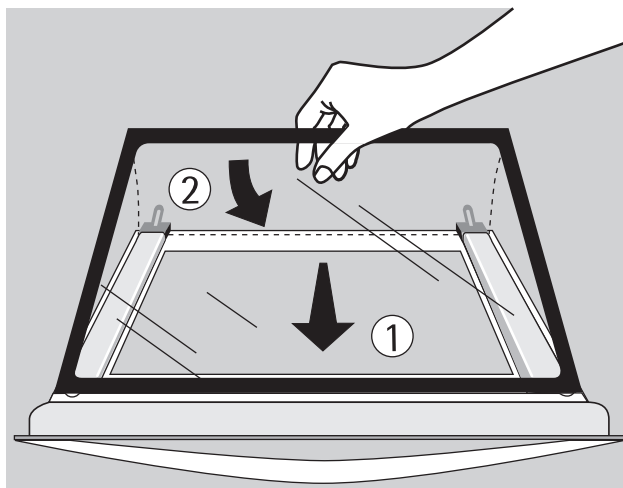
1. Décrochez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas.
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la.



Nettoyer la vitre de la porte

Remettre en place la vitre de la porte

1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée.
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue**. La vitre doit être solidement en place !



Accrochez à nouveau la porte du four.

Que faire si ...

Panne	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas sous tension.	Mettez le four en fonctionnement.
	L'heure n'est pas réglée.	Réglez l'heure.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'éclairage du four est en panne.	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté (armoire à fusibles).	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, veuillez appeler un électricien autorisé.
	La lampe du four est grillée.	Remplacez la lampe du four (voir „nettoyage et entretien“).

Si vous n'arrivez pas à remédier au défaut avec les mesures mentionnées ci-dessus, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé ou au service après-vente.



Avertissement : Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels! Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être la source de dangers pour l'utilisateur.

En cas d'erreurs de manipulation, le déplacement du technicien de service après-vente ou du revendeur peut être facturé même pendant la période de garantie.

Indications pour appareils avec façade inox :



La **façade** froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Données techniques


Dimensions intérieures du four

Hauteur x Largeur x Profondeur	31,0 cm x 42 cm x 44 cm
Volume (capacité utile)	53 l

Règlements, normes, directives

Cet appareil est conforme aux normes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 concernant la sécurité des appareils électriques à usage domestique et usages similaires.
- DIN 44546 / 44547 / 44548 concernant les caractéristiques des fours électriques domestiques.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Partie 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Partie 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Partie 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Partie 3 concernant les exigences fondamentales de protection pour la compatibilité électromagnétique (CEM).

 Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la CE:

- 73/23/CEE du 19/02/1973 (directive concernant la basse tension).
- 89/336/CEE du 03.05.1989 (directive CEM y compris directive modificatrice 92/31/CEE).

Conditions de garantie

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre « Réserves ».

Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manœuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série ;
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur ;
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu ;
- Si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en haut à gauche sous le bandeau de commandes lorsque la porte du four est ouverte.

Ces informations vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente (référence commerciale, numéro de produit et numéro de série).

INSTALLATION

Mise en place de l'appareil

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement :

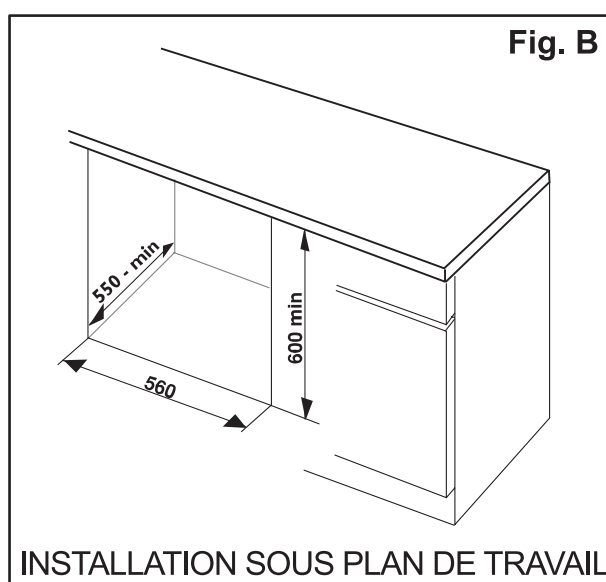
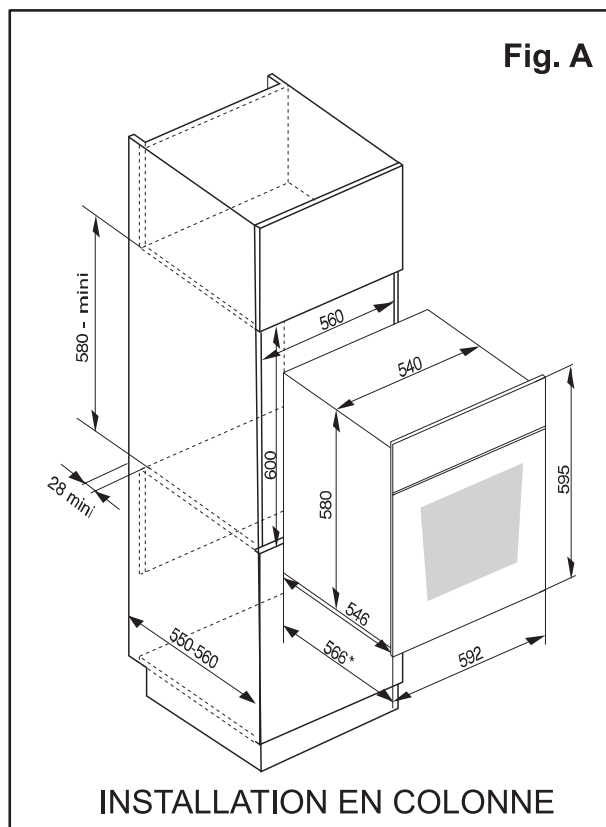
La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (**fig. A ou B**) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc.) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble fermé à l'arrière, comme indiqué en **fig. A**.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (**fig. B**), l'arrière du meuble peut être ouvert ou fermé, mais une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arrière du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).



Raccordement électrique



Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur.

(Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/
Phase = fil marron).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible : 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant de procéder au branchement vérifiez que:

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de : $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

INDEX DE MOTS-CLÉ

A

Accessoires 6

B

Bandeau de commande 5

C

Commande du four 9

D

Décongélation 10

Données techniques 27

E

Eclairage du four 23

F

Four

Accessoires 6

Eclairage 29

Fonctions 10

Porte 24

G

Grille support de plat 6

H

Horloge

Durée 14

Fin 15

Minuterie 13

Modifier l'heure du jour 17

N

Nettoyage

Intérieur du four 22

Porte du four 24

prénettoyage 8

P

Plateau multi-usages 6

Porte 24

Q

Que faire si 26

T

Tableaux et conseils 18

Tournebroche 6

