

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	50
2.	INSTALLATION	52
3.	DESCRIPTION DES COMMANDES	56
4.	UTILISATION DU FOUR	60
5.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	61
6.	CONSEILS DE CUISSON	62
7.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	68
8.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	70



*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.*



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.

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LE FOUR. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



EN CAS DE BRANCHEMENT AU SECTEUR AU MOYEN D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET DEVRONT ÊTRE RELIÉES AU CORDON D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLER LE FOUR SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE. **NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



APRÈS CHAQUE UTILISATION DU FOUR, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION "ZÉRO" (ÉTEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



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



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR LE CADRE DE LA PORTE DU FOUR.

LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



L'APPAREIL EST DESTINÉ À L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE FOUR.



CET APPAREIL EST MARQUÉ SELON LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

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



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



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.



2. INSTALLATION

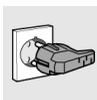
2.1 Branchement électrique



S'assurer que la tension et la capacité de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sur le cadre de la porte du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



Le branchement à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité des équipements électriques.



Si l'on utilise un branchement par fiche et prise, s'assurer que celles-ci sont du même type. Eviter d'utiliser des adaptateurs ou des différentiateurs, car ils pourraient provoquer des réchauffements et des brûlures.

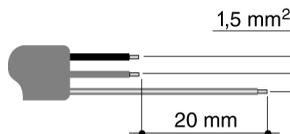


Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Fonctionnement à 220-240V ~: utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 3 x 1.5 mm²).

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



2.1.1 Fours avec commandes plan

Les fours munis de commandes plan **ne sont pas fournis avec le cordon d'alimentation**. Il faut utiliser un câble en caoutchouc H05RR-F ou H05RN-F. Pour la mise en place, s'assurer qu'il n'entre pas en contact avec des parties métalliques du boîtier externe de l'appareil.

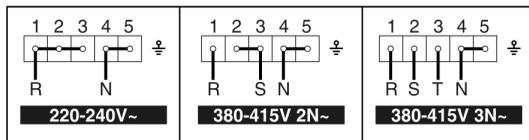
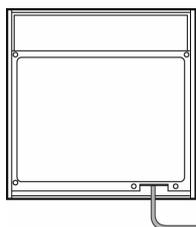
Pour accéder à la boîte à bornes, enlever le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis. Si besoin est, modifier la disposition des cavaliers sur la boîte à bornes de la façon indiquée dans la figure.

Ensuite, brancher les fils en s'assurant que le fil de terre est plus long d'au moins 20 mm. Fixer le cordon d'alimentation à l'appareil au moyen du serre-câble prévu à cet effet.



Instructions pour l'installateur

FR-BE



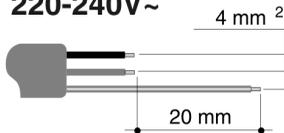
Fonctionnement à 220-240V ~: utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 3 x 4 mm²).

Fonctionnement à 380-415V2N~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 4 x 2.5 mm²).

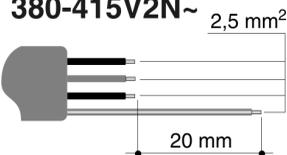
Fonctionnement à 380-415V3N~: utiliser un câble à cinq pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 5 x 1.5 mm²).

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

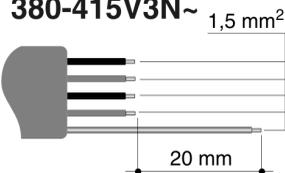
220-240V~



380-415V2N~



380-415V3N~

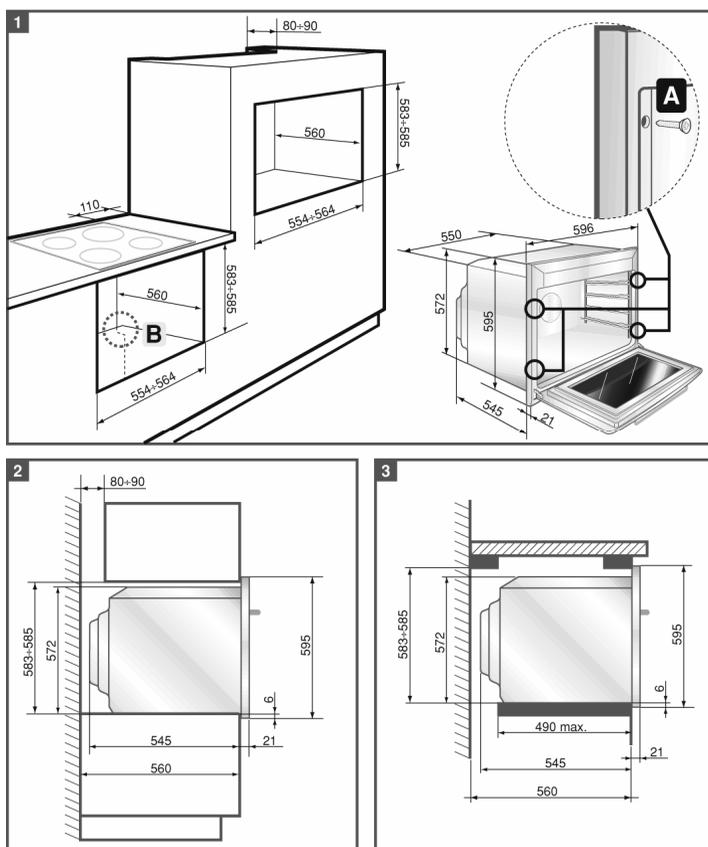


Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus.



2.2 Mise en place du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respecter les dimensions indiquées dans les figures 1, 2, 3. Pour la mise en place sous le plan de travail, se conformer aux dimensions indiquées dans la figure 1-3. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des plans de cuisson combinés, il faut respecter une distance minimale par rapport à l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm de la façon indiquée dans la figure 1. Pour les mises en place en colonne, se conformer aux dimensions indiquées dans la figure 1-2, en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Visser les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour les installations sous un plan "top", s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture semblable à celle présentée dans la figure 1 (réf. **B**). Pour le positionnement et la fixation du plan de cuisson, se reporter aux instructions fournies avec ce genre d'appareil.





Instructions pour l'installateur

FR-BE



Ne pas utiliser la porte comme levier pour faire entrer le four dans le meuble.

Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte

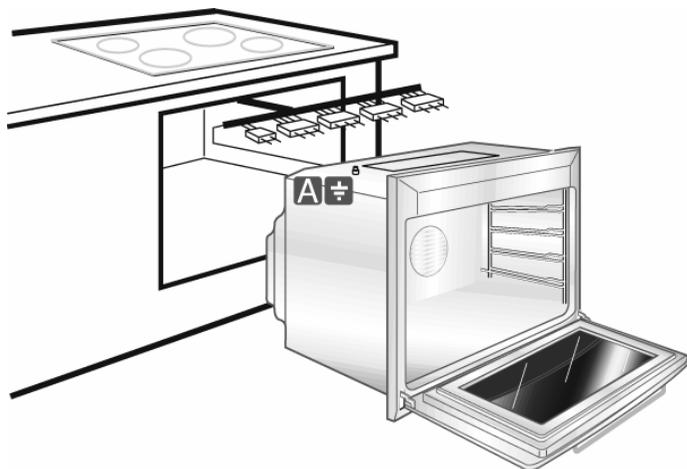


2.3 Liaison plan-four

Une fois installé, le plan de cuisson combiné doit être relié au four. Introduire le four dans le logement en laissant l'espace nécessaire pour effectuer les opérations suivantes:

- relier le câble de terre (jaune-vert) du plan de cuisson avec la borne de terre **A** du four (voir figure);
- introduire les connecteurs du plan de cuisson dans les prises prévues à cet effet sur le carter supérieur du four. La couleur et les symboles des connecteurs doivent correspondre à ceux des prises du four;
- si le plan de cuisson est doté d'un connecteur pour l'indicateur de chaleur résiduelle, celui-ci doit être introduit dans la prise restée libre sur le côté droit.

A présent, il est possible de terminer l'installation du four dans le meuble en veillant à ce que le cordon d'alimentation suive un parcours optimal et ne reste pas en contact avec les parties chaudes.





3. DESCRIPTION DES COMMANDES

3.1 Le panneau frontal

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal.

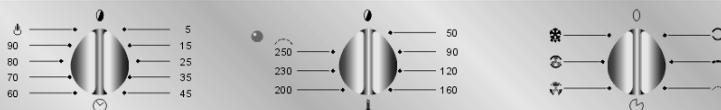
MODELE STATIQUE



MODELE 5 FONCTIONS



MODELE 6 FONCTIONS



MODELE 7 FONCTIONS



MODELE 8 FONCTIONS



MODELE STATIQUE + COMMANDES PLAN DE CUISSON





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MODELE 5 FONCTIONS + COMMANDES PLAN DE CUISSON



MODELE 6 FONCTIONS + COMMANDES PLAN DE CUISSON

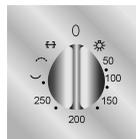


MANETTE SÉLECTEUR DE FONCTIONS (four statique)

Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et positionner le repère sur une valeur comprise entre **50°** et **240-250°C**. (Selon les modèles.).

Si l'on souhaite différencier le réchauffement, on peut n'introduire que l'élément chauffant inférieur (☺) ou seulement celui du grill (☼).

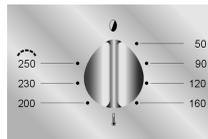
Au terme de la rotation, on trouve le symbole ↔, qui active la moteur tournebroche et l'élément chauffant supérieur du grill.



MANETTE DU THERMOSTAT (four multifonctions)

Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et positionner le repère sur une valeur comprise entre **50°** et **240-250°C** (Selon les modèles).

Sur le modèle à façade en verre, la température maximale est de **260°C**.

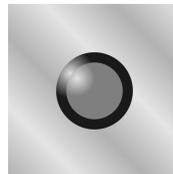


VOYANT DU THERMOSTAT

Ce voyant s'allume dès que le four commence à chauffer.

Il s'éteint lorsque la température choisie a été atteinte.

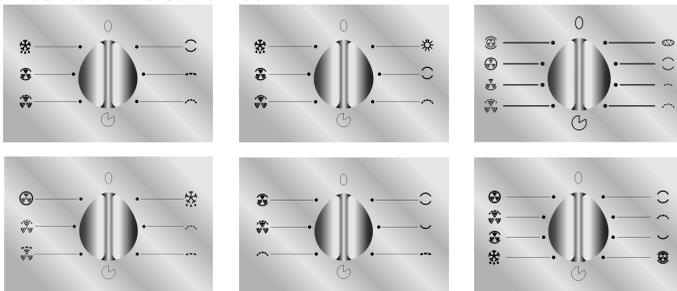
Le clignotement régulier du voyant indique que la température est maintenue constamment au niveau voulu dans l'enceinte du four.





MANETTE SÉLECTEUR DE FONCTIONS

Tourner la manette dans l'un des deux sens pour choisir une fonction parmi les fonctions suivantes:



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



ECLAIRAGE DU FOUR (AUCUN ÉLÉMENT ACTIVE)



RESISTANCES SUPERIEURE ET INFÉRIEURE



RESISTANCE INFÉRIEURE



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL LARGE



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL LARGE + VENTILATION



RESISTANCES SUP. ET INF. + VENTILATION



RESISTANCES SUP. ET INF. + RESISTANCE VENTILEE



RESISTANCE VENTILEE



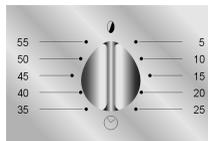
DECONGELATION

MANETTE DU MINUTEUR

Pour utiliser le minuteur, il faut charger la sonnerie en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

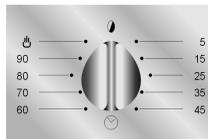
Les nombres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes).

Le réglage est progressif et il est possible d'utiliser des positions intermédiaires entre les chiffres. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.



MANETTE DU TEMPORISATEUR

Permet de sélectionner la cuisson manuelle ou le minuteur avec extinction automatique du four en fin de cuisson.



Pour le contrôle manuel du temps de cuisson, tourner la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre sur le symbole .



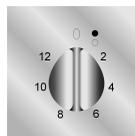
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

Pour programmer le temps de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Les numéros de **5** à **90** correspondent aux minutes. Le réglage est progressif et l'on peut utiliser également des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués. À la fin de la cuisson programmée, une sonnerie se déclenche, cessant automatiquement au bout de 4-5 secondes.

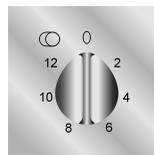
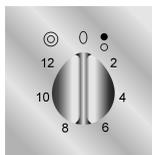
MANETTE DE COMMANDE PLAN DE CUISSON

Permet de régler le réchauffement du plan de cuisson, en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **2** et **12**.



MANETTE DE COMMANDE DU PLAN DE CUISSON A DOUBLE RECHAUFFEMENT

Permet de régler le réchauffement du plan de cuisson dans les zones à double réchauffement.

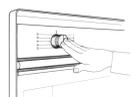


En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre entre **2** et **12**, on obtient le réchauffement uniquement à l'intérieur du petit diamètre. En amenant la manette à la hauteur du symbole  ou  et en la relâchant (la revient sur le **12**), on obtient le réchauffement des deux diamètres. Pour régler le réchauffement, tourner la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée. Pour revenir au seul réchauffement à l'intérieur du petit diamètre, tourner la manette en position **0** puis entre **2** et **12**.

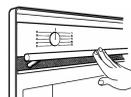
IMPORTANT (seulement pour les modèles avec commandes escamotable)

Pour accéder aux boutons de commande, il faut les extraire de leur logement; pour cela, appuyer simplement sur les boutons et ils sortiront en position de fonctionnement (fig. A). Ils doivent rester dans cette position pendant le fonctionnement du four pour éviter qu'ils ne chauffent de façon excessive. Pour les reporter en position de repos, les pousser à fond jusqu'à l'arrêt. Pour ouvrir la porte du four, extraire la poignée de son logement ; pour cela, appuyer sur la poignée et elle sortira dans la juste position (fig. B).

Elle restera dans cette position pendant le fonctionnement du four pour éviter qu'elle ne chauffe de façon excessive.



A



B



4. UTILISATION DU FOUR

4.1 Avertissements et conseils généraux

Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (250°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.



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

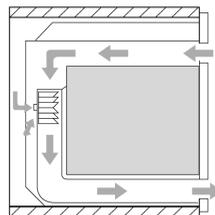


Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



4.2 Ventilation de refroidissement (seulement sur certains modèles)

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui entre en fonction à l'allumage du four. Le fonctionnement des turbines entraîne un flux d'air normal, qui sort dessous du côté avant du four et qui peut continuer pendant quelque temps même après l'extinction du four.



4.3 Lampe d'éclairage interne

Sur les modèles à four statique, on allume en tournant la manette thermostat sur le premier cran en position lampe (☀️) et il restera allumé pendant tout le temps d'utilisation du four.

Sur les modèles multifonctions, cette lampe s'allume quand on tourne en même temps la manette du sélecteur de fonctions et le minuteur, ou bien quand le four est éteint, en ouvrant la porte.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

A l'intérieur du four, 4 crans permettent le positionnement des plats et des grilles à différents niveaux.



Sur certains modèles ces accessoires ne sont pas tous montés.

Grille: utile pour supporter des récipients avec aliments en cuisson.



Grille pour plat: à poser au-dessus d'une plat pour la cuisson de plats pouvant dégoutter.



Plat four: utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.



Plat pâtisserie: pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.



Structure tournebroche (uniquement modèles à four statique): à introduire dans les guides du four avant d'utiliser le tournebroche.



Tournebroche (uniquement modèles à four statique): utile pour la cuisson de poulet, saucisses et de tous les aliments nécessitant une cuisson uniforme sur toute la surface.



Protection supérieure: l'extraction de cette protection simplifie les opérations de nettoyage à l'intérieur du four.



Pince en tube rond chromé permettant de sortir du four chaud les grilles et les plaques.



Accessoires sur demande

Par l'intermédiaires des centres d'assistance agréés, il est possible de demander les accessoires originaux.



6. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

6.1 Cuissons convectionnelles (modèles multifonctions)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Ce système convectionnelle de cuisson, dans lequel le chaleur provient du dessus et du dessous, est approprié pour cuire des aliments sur un seul plan. Il est nécessaire de préchauffer le four jusqu'à atteindre la température voulue. Mettre le plat au four uniquement après l'extinction de la lampe témoin du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites quand le four est encore froid. Mettre au four la viande surgelée directement sans procéder à la décongélation. Comme seule précaution, sélectionner une température plus basse, de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.

6.2 Cuissons par brassage d'air chaud (modèles multifonctions)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Ce système est approprié pour les cuissons sur plusieurs plans, même avec des plats de nature différente (poisson, viande etc.), sans qu'il y ait transmission de goût ou d'odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.

6.3 Cuissons au grill



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT



Permet le dorage rapide des aliments. Pour des cuissons brèves et avec de petites quantités, introduire la grille sur le quatrième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et les grillades, placer la grille sur des guides plus basses, en fonction de la taille.



Tenir la porte du four fermée pendant l'utilisation du grill. L'utilisation du grill avec la porte du four ouverte pourrait causer des dommages irréparables au four et compromettre la sécurité du fonctionnement.

6.4 Cuissons au grill avec air chaud (modèles multifonctions)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT

200



Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité. **Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.**



Tenir la porte du four fermée pendant l'utilisation du grill. L'utilisation du grill avec la porte du four ouverte pourrait causer des dommages irréparables au four et compromettre la sécurité du fonctionnement.



6.5 Cuissons délicates (uniquement sur certains modèles)

SELECTEUR DE COMMANDE	
MANETTE DU THERMOSTAT	50 ÷ 250°C



Cette fonction convient à la pâtisserie, aux gâteaux à pâte molle, contenant peu de sucre et à la cuisson d'entremets en moules. Les résultats sont excellents pour cuire les préparations qui exigent l'arrivée de chaleur par le bas. Il est conseillé de placer la grille au niveau le plus bas.

6.6 Décongélation (modèles multifonctions)

SELECTEUR DE COMMANDE	
MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION	0



La décongélation est plus rapide avec le brassage de l'air. L'air brassé à l'intérieur du four est à température ambiante.



La décongélation à température ambiante présente l'avantage de préserver le goût et l'aspect des aliments.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

6.7 Cuissons au tournebroche (modèles avec four statique)



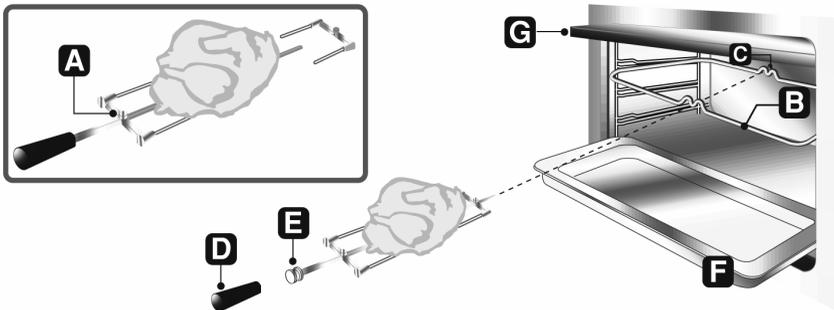
MANETTE DU THERMOSTAT



Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Introduire le support **B** dans le troisième guide en partant du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** pour que le bout de la tige entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four. Positionner un plat **F** sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.



L'éclairage intermittent et régulier du voyant du thermostat au cours de la cuisson est normal. Il indique le maintien d'une température constante à l'intérieur du four.





6.8 Tableaux de cuisson conseillés

Le temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépend de l'épaisseur, de la qualité et du goût du consommateur.

CUISSON CLASSIQUE



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
ROTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 / KG.
ROTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE - DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT D'AGNEAU	2	170 - 200	40 - 50
POISSON	1 - 2	170 - 200	SUIVANT POIDS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
GATEAUX			
PATE SABLEE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
MARBRES	1 - 2	165	35 - 45
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTES AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
TARTE "PARADISO"	1 - 2	170	60
TARTE AUX POMMES	1 - 2	190	60
GÂTEAU DE RIZ	1 - 2	180	60

(*) = AVEC PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

CUISSON AU GRIL



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
COTELETTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BOEUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
POULET COUPE EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

CUISSON AVEC AIR CHAUD



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 220	20 - 25
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
ROTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
ROTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
ROTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET ROTI	2	170	70 - 90
CANARD ROTI	2	160 - 170	100 - 160
DINDE ROTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN ROTI	2	150 - 160	80 - 100
LIEVRE ROTI	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON ROTI	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SUIVANT POIDS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7
GATEAUX			
MARBRES	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
PATE SABLEE	2 - 3	170 - 180	20
GÂTEAU DE RIZ	2 - 3	170	60
TARTE AUX POMMES	2 - 3	180	60
TARTE "PARADISO"	2 - 3	160	60



7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.



Avant d'effectuer une opération qui implique l'accès des parties sous tension, débrancher l'appareil.

7.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour assurer une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

7.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

7.1.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

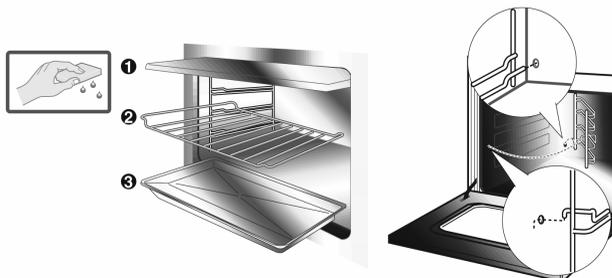
Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



7.2 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)



Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

- Nettoyer les grilles four et les glissières latérales avec de l'eau chaud et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après avoir utilisé des produits spécifiques, de sorte à éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du compartiment du four.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est possible de démonter la porte (voir Paragr. 8.2)

7.3 Panneaux autonettoyants (uniquement sur certains modèles)

Le four principal est doté de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son bon fonctionnement dans le temps.

7.3.1 Utilisation des panneaux autonettoyants

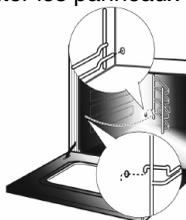
Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux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

7.3.2 Entretien des panneaux autonettoyants

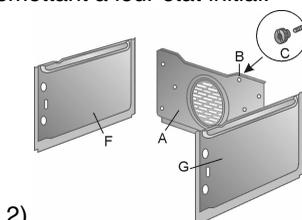
Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. Utiliser tout simplement une éponge humide pour ne pas altérer les particularités de l'émail qui recouvre les panneaux.

7.3.3 Démontage des panneaux autonettoyants

1. Retirer tous les accessoires du four ;
2. Enlever les grilles latérales (fig.1);
3. Oter les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2);
4. Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé l'embout fileté "C" (fig. 2);
5. Remonter les panneaux en les remettant à leur état initial.



1)



2)

7.4 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.



8. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

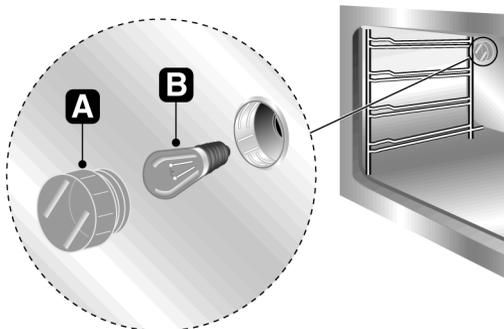
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

8.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse de celui d'une montre, remplacer la lampe **B** (sur le modèle 8 fonctions à façade en verre, remplacer la lampe halogène **C** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.

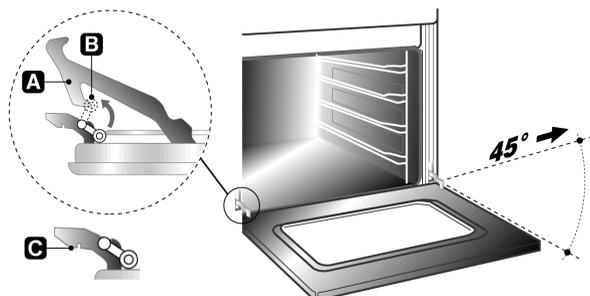


Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).



8.2 Démontage de la porte

Prendre la porte à deux mains, des deux côtés, en proximité des charnières **A** et soulever les leviers **B**. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et la enlever. Pour remonter la porte, enfiler les charnières **A** dans les rainures; laisser la porte s'appuyer vers le bas et positionner les leviers **B**.



8.3 Joint porte four

Pour un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable. Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four de la façon décrite précédemment. Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles du joint, de la façon indiquée par la figure.

Une fois le nettoyage terminé, remonter le joint en tenant horizontalement le côté le plus long et introduire les languettes dans leurs orifices respectifs, en commençant par les orifices supérieurs.

