

Informations à  
l'intention de  
l'utilisateur

Four  
encastrable

## Sommaire

Avertissements importants .....	3
Description de l'appareil .....	5
Bandeau de commande .....	6
À la première utilisation .....	7
Symboles des fonctions .....	10
Comment utiliser le four .....	11
Comment programmer le four .....	16
Fonctions de sécurité et fonction permettant d'économiser l'énergie .....	18
Guide de cuisson .....	21
Nettoyage et entretien .....	23
En cas de problème .....	33
Caractéristiques techniques .....	34
Raccordement électrique .....	35
Instructions pour l'encastrement .....	37

## Guide d'utilisation du manuel



Consignes de sécurité



Instructions pas à pas



Conseils et astuces



Cet appareil satisfait aux prescriptions des Directives CEE **suivantes** :

- **2006/95** (Directive Basse Tension) ;
  - **2004/108** (Directive CEM) ;
- et aux modifications ultérieures.

## Français



### Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous invitons à les lire attentivement avant de brancher et/ou d'utiliser votre appareil.

### Installation

- L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations en vigueur localement. Vous trouverez la description des différentes opérations relatives à l'installation sous la rubrique "Instructions à l'intention de l'installateur".
- Pour l'installation et le branchement de l'appareil, faites appel à un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les directives à observer en la matière.
- Si des modifications de l'alimentation s'imposent en raison de conditions particulières de votre installation, celles-ci doivent être exclusivement confiées à un électricien qualifié.
- L'installation doit être réalisée sur un filtre à graisses (s'il est installé), sur les résistances et sur le capteur du thermostat.
- Il est formellement déconseillé d'effectuer des modifications de quelque nature que ce soit sur l'appareil ou relatives à ses spécifications.
- Le verre de la porte du four et d'autres parties de l'appareil deviennent chauds pendant la cuisson : tenez les enfants éloignés de l'appareil. Si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité du four, contrôlez que les câbles n'entrent pas en contact avec des brûleurs chauds et qu'ils ne restent pas coincés dans la porte du four.

### Fonctionnement

- Ce four est conçu pour la cuisson des aliments ; toute utilisation à d'autres fins est proscrite.
- **Prenez garde au flux d'air chaud qui se dégage de l'enceinte du four lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson ou au terme de celle-ci.**
- Si vous utilisez des feuilles d'aluminium pour cuire des aliments au four, veillez à ce que celles-ci n'entrent pas directement en contact avec la sole du four.
- Le nettoyage du four doit s'effectuer avec le maximum de précautions : ne vaporisez en aucun cas le produit de nettoyage sur le
- Munissez-vous toujours de gants pour retirer les plats du four, une fois la cuisson terminée.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Avant de procéder au nettoyage du four, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le.
- Contrôlez que le four est en position d'"ARRÊT" lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce four a été conçu en tant qu'appareil simple ou combiné à une plaque de cuisson électrique (selon le modèle), pour une connexion monophasée de 230 V.
- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à

vapeur très chaude ou de jet de vapeur.

- N'utilisez pas d'abrasifs durs ni de racloirs pointus en métal. sous peine de rayer le verre de la porte du four et de briser celui-ci.

## Sécurité enfants

- L'utilisation de cet appareil est réservée aux personnes adultes. Le fait de laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil comporte des risques.
- Maintenez les enfants à une certaine distance du four lorsque celui-ci est en service. De même que lorsque vous venez d'éteindre le four, car il restera chaud pendant un long laps de temps après avoir été mis hors service.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

## Service Après-vente

- Les contrôles et/ou réparations sont du ressort exclusif du personnel du service d'entretien du fabricant ou d'un service après-vente agréé par le fabricant ; seules des pièces d'origine doivent être utilisées.
- En cas de mauvais fonctionnement ou d'endommagement du four, ne tentez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Toute réparation réalisée par du personnel non dûment formé peut être source de dommages ou de blessures.



## 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.



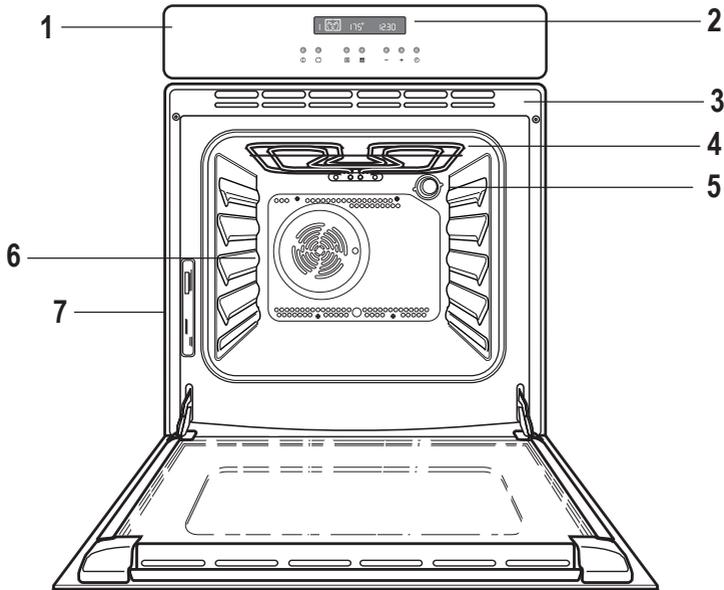
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT".** 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 le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

**En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.**

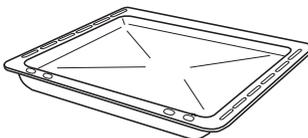


## Description de l'appareil

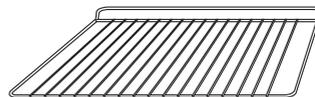


- 1. Bandeau de commande
- 2. Programmateur électronique
- 3. Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 4. Gril
- 5. Éclairage du four
- 6. Ventilateur du four
- 7. Plaque signalétique

## Accessoires du four

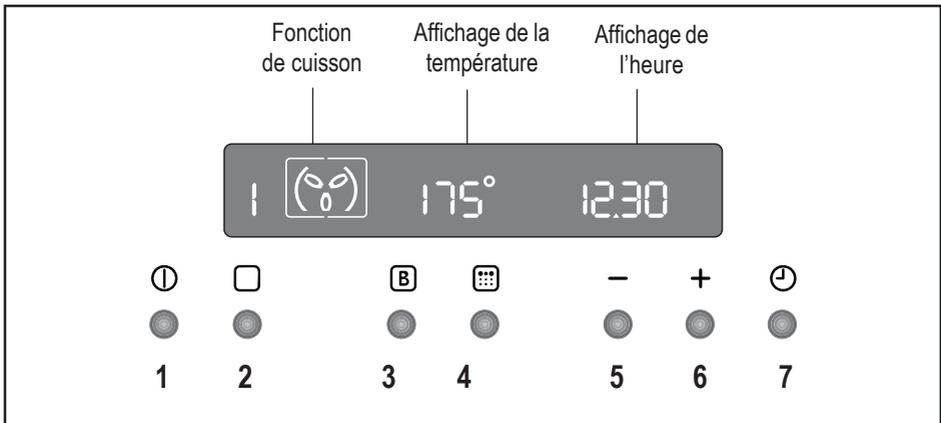


Lèche-frite



Grille anti-basculement

## Bandeau de commande



### Touches de commande

1. Marche / Arrêt
2. Sélection des Fonctions du four
3. Chauffage rapide
4. Pyrolyse
5. Touche de décrément “-” (Durée/heure ou température)
6. Touche d'incrément “+” (Durée/heure ou température)
7. Minuteur / Durée de cuisson / Heure de fin de cuisson

Un programmeur électronique commande toutes les fonctions du four.

Vous pouvez sélectionner la fonction, la température et la durée de cuisson de votre choix.

### REMARQUE

Si une panne de courant se produit, le programmeur conservera en mémoire tous les paramètres entrés (heure du jour, réglage du programme ou programme en cours) pendant 3 minutes environ. Si la panne de courant est de longue durée, dans ce cas tous les réglages seront annulés. Une fois le courant rétabli, les chiffres affichés à l'écran clignotent ; il est nécessaire de réinitialiser l'horloge/le minuteur.

## À la première utilisation



Retirez **tous les emballages** présents à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de l'utiliser.

Dès que le four est branché, l'affichage visualise automatiquement 12:00 et le symbole  clignote.

Contrôlez que l'heure du jour est correctement réglée avant d'utiliser le four.

### Pour régler l'heure du jour :

a) Le symbole  clignote, réglez l'heure du jour en appuyant sur les touches “-” ou “+” (Fig. 1).

Le symbole de l'heure (flèche)  s'efface environ 5 secondes après que l'heure du jour s'est affichée.

b) Si le symbole  ne clignote plus, appuyez sur la touche  à deux reprises.

Procédez ensuite comme décrit au point a).

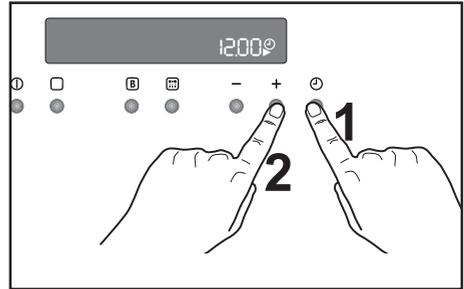


Fig. 1

### Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffez le four à vide.

Pour ce faire, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche  pour mettre le four en service.
- Appuyez sur la touche  à deux reprises et sélectionnez la fonction “Cuisson traditionnelle”  (Fig. 2).
- Réglez la température à 250 °C à l'aide de la touche d'incrément “+”.
- Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ.
- Ouvrez une fenêtre pour aérer la pièce.
- Répétez cette procédure en activant la fonction “Multichaleur tournante”  et la fonction “Gril complet”  pendant 5 à 10 minutes.

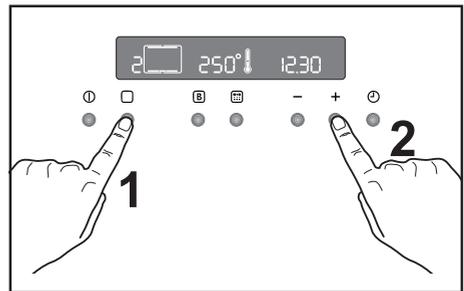


Fig. 2

**i** Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est tout à fait **normal**, et est provoqué par les résidus de la fabrication.

Une fois cette opération terminée, laissez refroidir le four ; nettoyez ensuite l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau chaude mélangée à une petite quantité de solution détergente douce.

**i** Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez soigneusement les **grilles** et la **plaque à pâtisserie**.

**!** **Ouvrez toujours le four en saisissant la poignée en son centre (Fig. 3).**

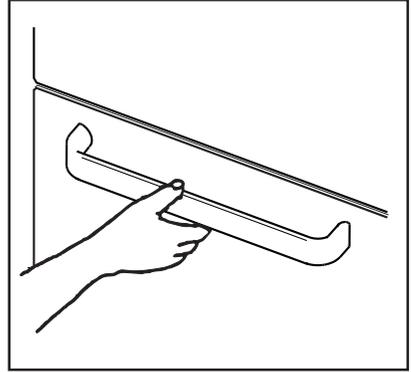


Fig.3

## Touche “Marche/Arrêt”

Mettez impérativement le four sous tension avant de sélectionner une fonction ou un programme de cuisson. Lorsque vous appuyez sur la touche **ⓘ**, le symbole du four s'affiche à l'écran et l'éclairage du four s'allume (Fig. 4).

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche **ⓘ** à n'importe quel moment. Toute fonction ou tout programme de cuisson est interrompu ; l'éclairage du four s'éteint et l'affichage visualise l'heure du jour.

Le four peut être mis hors tension à tout moment.

## Comment sélectionner une fonction de cuisson

1) Allumez le four en appuyant sur la touche **ⓘ**.  
 2) Appuyez sur la touche **□** pour sélectionner la fonction du four souhaitée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **□**, l'affichage visualise un symbole de cuisson et le chiffre relatif à la fonction de cuisson correspondante s'affiche à gauche du symbole de la fonction de cuisson actuellement sélectionnée (Fig. 5).

3) Si la température pré-réglée ne convient pas, appuyez sur la touche “-” ou “+” pour régler la température correcte par pas de 5 degrés.

- Dès que le four chauffe, le symbole du thermomètre monte lentement **⬆**, indiquant la niveau de température à l'intérieur du four.

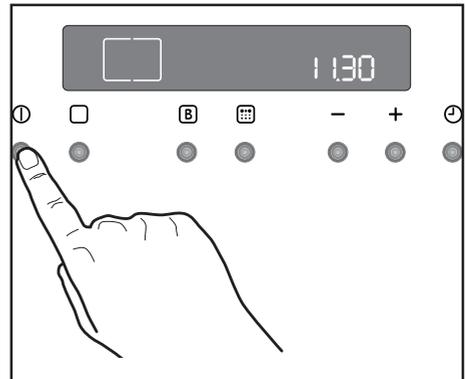


Fig.4

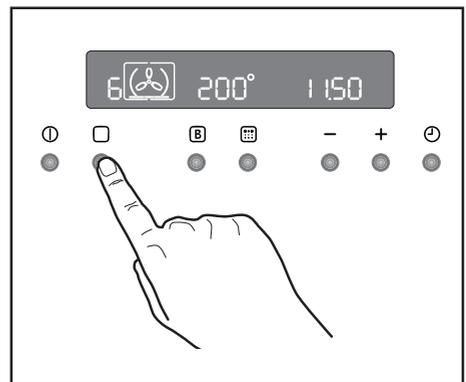


Fig. 5

Dès que la température souhaitée est atteinte, une alarme sonore retentit brièvement et le symbole du thermomètre  reste allumé en permanence.

## Comment régler la température et la durée de cuisson

Appuyez sur la touche “-” et “+” pour augmenter ou réduire la température pré-réglée tandis que le symbole ° clignote (Fig. 6). La température maximale qu’il est possible de régler est 250°C.

Appuyez sur la touche “-” et “+” pour augmenter ou réduire la durée de cuisson pré-réglée tandis que le symbole ► clignote.

## Thermostat de sécurité

Afin d’éviter tout risque de surchauffe (résultant d’une utilisation incorrecte de l’appareil ou d’un composant défectueux), le four est doté d’un thermostat de sécurité destiné à couper l’alimentation. Le four se remet automatiquement en marche dès que la température atteint un niveau ne présentant plus aucun risque.

Si le thermostat de sécurité se déclenche suite à une utilisation incorrecte de l’appareil, l’erreur peut être aisément corrigée une fois que le four est refroidi. Si, par contre, il se déclenche en raison d’un composant défectueux, veuillez contacter le Service Après-vente.

## Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est conçu pour refroidir le four et le bandeau de commande. Il se met automatiquement en service quelques minutes après avoir démarré la cuisson. L’air chaud est soufflé à travers l’ouverture située à proximité de la poignée du four. Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner après que vous ayez éteint le four, et ce afin de continuer à maintenir les commandes froides. Ce phénomène est normal.

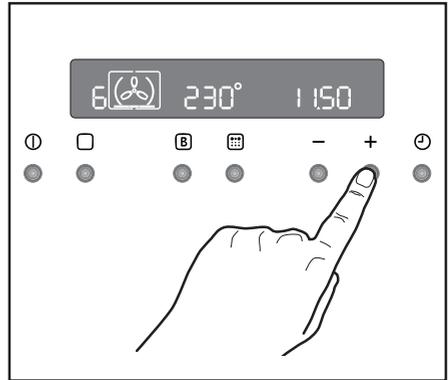


Fig. 6



L’activité du ventilateur de refroidissement sera fonction de la durée d’utilisation du four et des températures programmées. Il est possible qu’il ne se mette pas en marche lorsque des températures peu élevées ont été programmées ou si le four n’a fonctionné que peu de temps.

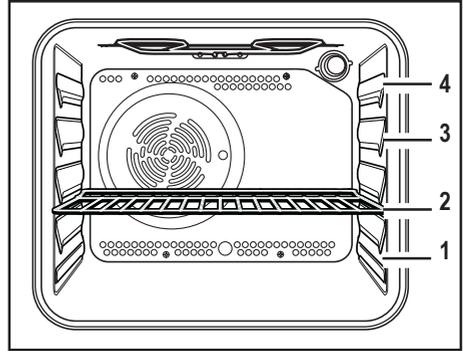
## Symboles des fonctions

- 1  **Multichaleur tournante** - Cette fonction permet de cuire ou de rôtir des aliments simultanément sur plusieurs gradins sans que les odeurs ne se mélangent. Température préréglée : 175 °C
- 2  **Cuisson traditionnelle** - La chaleur est produite tant par la voûte que par la sole, garantissant une répartition homogène de celle-ci dans l'enceinte du four. Température préréglée : 200 °C
- 3  **Gril complet** - Le gril complet sera activé. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments. Température préréglée : 250 °C  
Réglez la température de 200°C à 250°C.
- 4  **Gril intérieur** - À utiliser pour griller de petites quantités d'aliments. Température préréglée : 250 °C  
Réglez la température de 200°C à 250°C.
- 5  **Gril thermique** - Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments, généralement associée au gril traditionnel. La résistance du gril et le ventilateur du four fonctionnent ensemble pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Température préréglée : 180 °C  
**Sélectionnez une température maximum de 200 °C.**
- 6  **Four à pizzas** - L'élément chauffant inférieur fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler de l'air pour favoriser la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes. Température préréglée : 175 °C
- 7  **Élément chauffant inférieur** - La chaleur provient uniquement de la sole du four, pour terminer la cuisson des plats. Température préréglée : 250 °C
- 8  **Élément chauffant supérieur** - La chaleur provient uniquement de la voûte du four, pour terminer la cuisson des plats. Température préréglée : 250 °C
- 9  **Décongélation** - Le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler de l'air à température ambiante dans la cavité du four. Cette fonction convient notamment aux aliments délicats risquant de s'abîmer au contact de la chaleur, tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
- 10  **Nettoyage par pyrolyse** - Cette fonction vous permet de nettoyer à fond la cavité du four.

## Comment utiliser le four

Le four est doté d'un système exclusif qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur.

Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. En outre, le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum. De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se dégager du four lorsque vous ouvrez la porte. Ce phénomène est tout à fait normal.



Veillez toutefois à vous positionner un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.



**La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.** Tenez-vous à distance lorsque vous ouvrez la porte abattante du four. **Évitez de** la laisser tomber - maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.



**Attention !** - Ne placez aucun objet sur la sole du four et ne recouvrez aucune partie du four à l'aide de feuilles d'aluminium pendant la cuisson, car cela engendrerait une formation de chaleur qui nuirait aux résultats de cuisson et risquerait d'endommager l'émail du four. Posez les cocottes spécial four et les plaques en aluminium sur la plaque ayant été insérée dans les gradins-glissières. De la vapeur se dégage des aliments chauds, comme d'une bouilloire. La vapeur, en se déposant sur le verre de la porte du four, se condense et donne lieu à la création de gouttes d'eau.



Le four dispose de 4 gradins et de deux grilles. Les gradins sont numérotés en partant du bas, comme illustré dans le diagramme.

Il est important de respecter la position des grilles, comme indiqué dans le diagramme.

Ne posez pas d'ustensiles de cuisson directement sur la sole du four.

**Pour réduire la condensation, pensez à toujours préchauffer le four à vide pendant 10 minutes.**

Nous vous conseillons d'essuyer les gouttes d'eau après chaque processus de cuisson.

## Multichaleur tournante

L'air présent dans la cavité du four est chauffé par l'élément présent autour du ventilateur, situé derrière la paroi arrière. Le ventilateur fait circuler de l'air chaud, assurant une température homogène dans l'enceinte du four.

**Les avantages de ce type de cuisson sont les suivants :**

### - Préchauffage plus rapide

Étant donné que le ventilateur du four atteint rapidement la température souhaitée, il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer le four. Il peut toutefois s'avérer nécessaire de prolonger la cuisson de 5 à 7 minutes. Pour les recettes nécessitant une température supérieure (pain, viennoiseries, scones, soufflés, etc.), vous obtiendrez de meilleurs résultats en préchauffant d'abord le four.

### - Températures plus basses

La multichaleur tournante nécessite généralement une température plus basse par rapport à la cuisson traditionnelle. Conformez-vous aux températures conseillées dans le guide de cuisson. Rappelez-vous de réduire la température d'environ 20 à 25 °C lorsque vous cuisinez vos propres recettes en mode de cuisson traditionnel.

### - Chauffage uniforme pendant la cuisson

Le four ventilé assure un chauffage uniforme quelle que soit la position de la grille. Ceci signifie que vous pouvez cuire simultanément plusieurs plats de même type dans votre four. Toutefois, il se peut que le plat de la grille supérieure cuise légèrement plus rapidement que le plat de la grille inférieure.

Ce phénomène est normal. Les parfums des différents plats ne se mélangent pas.

Comment utiliser le four ventilé

1. Mettez le four en service.
2. Appuyez sur la touche de sélection des fonctions du four et sélectionnez la fonction "Multichaleur tournante".
3. Au besoin, réglez la température à l'aide de la touche "+" ou de la touche "-".

## Cuisson traditionnelle

- Le gradin intermédiaire permet une distribution optimale de la chaleur. Pour cuire plus intensément la base, déplacez la grille au gradin inférieur. Pour faire dorer plus intensément le dessus, déplacez la grille au gradin supérieur.
- Le matériau et la qualité de la plaque de cuisson et des plats influent sur le degré de brunissement des aliments au fond. Les ustensiles en métal émaillé, foncés, lourds ou anti-adhérents favorisent le brunissage de la base, tandis que les plats à four en verre, les plaques en aluminium luisant ou en acier poli réfléchissent la chaleur et, par conséquent, ne permettent pas un brunissage optimal de la base.
- Disposez toujours les plats au centre de la grille pour garantir un brunissage homogène.
- Placez les plats sur des plaques à pâtisserie de dimension appropriée pour éviter que les débordements ne se répandent sur la sole du four ; cela facilitera le nettoyage.
- **Évitez de** disposer des plats, des moules ou des plaques à pâtisserie directement sur la sole du four, car celle-ci est particulièrement chaude, et cela pourrait occasionner des dommages. Lorsque vous choisissez ce réglage, la chaleur provient à la fois de l'élément chauffant supérieur et de l'élément chauffant inférieur. Cela vous permet de cuire sur un seul gradin, et cette position est idéale pour des mets nécessitant un brunissage plus intense de la base, tels que quiches et flans.

Les gratins, les lasagnes et les ragoûts de viande aux pommes de terre qui nécessitent un dorage sur le dessus cuisent très bien dans le four traditionnel.

Comment utiliser le four traditionnel

1. Mettez le four en service.
2. Sélectionnez la fonction de Cuisson traditionnelle en appuyant sur la touche de sélection des fonctions du four  jusqu'à ce que le symbole  soit visualisé à l'affichage.

## Élément chauffant supérieur uniquement

Cette fonction est idéale pour terminer la cuisson de mets, tels que lasagnes, hachis Parmentier, chou-fleur au gratin, etc.

## Élément chauffant inférieur uniquement

Cette fonction est particulièrement utile pour cuire une pâte en blanc. Elle peut également être utilisée pour terminer la cuisson de quiches ou de flans, afin de garantir que la pâte de la base soit cuite à fond.

## Griller

- Il convient de disposer la plupart des aliments sur la grille avec la lèchefrite placée au-dessous, afin de favoriser la circulation optimale de l'air et de séparer l'aliment des graisses et des sucs qui s'en dégagent. Des aliments comme le poisson, le foie et les rognons peuvent être placés directement sur la lèchefrite, si vous le souhaitez.
- Veillez à sécher soigneusement les aliments avant de les griller pour réduire les éclaboussures. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu d'huile ou de beurre fondu, afin qu'ils conservent leur tendreté au cours de la cuisson.
- Les garnitures, telles que tomates et champignons, peuvent être placées sous la grille lorsque vous grillez des viandes.
- Pour griller du pain, utilisez le gradin du haut.
- Retournez les aliments durant la cuisson, en fonction des besoins.

## Comment utiliser le gril complet

1. Mettez le four en service.
2. Sélectionnez la fonction Gril complet en appuyant sur la touche de sélection des fonctions du four  jusqu'à ce que le symbole  soit visualisé à l'affichage.
3. Au besoin, réglez la température à l'aide de la touche "+" ou de la touche "-".
4. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments. Placez l'aliment à proximité de la résistance si vous souhaitez une cuisson rapide ; éloignez-le pour une cuisson plus en douceur.

Préchauffez le gril à la température maximum pendant quelques minutes avant de saisir des steaks ou de griller du pain. Au besoin, modifiez la position de la grille pendant la cuisson.

## Comment utiliser le gril intérieur

Le gril intérieur fournit rapidement de la chaleur directement au centre de la lèchefrite. Vous pouvez économiser de l'énergie en utilisant le gril intérieur pour cuire de petites quantités d'aliments.

1. Mettez le four en service.
2. Sélectionnez le Gril intérieur en appuyant sur la touche de sélection des fonctions du four  jusqu'à ce que le symbole  soit visualisé à l'affichage.
3. Au besoin, réglez la température à l'aide de la touche "+" ou de la touche "-".

## Réglez une température maximum de 200°C.

4. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments et suivez les instructions de cuisson.

## Comment utiliser le gril thermique

Cette fonction offre une méthode de cuisson alternative des aliments, généralement associée avec le gril traditionnel. La résistance du gril et le ventilateur du four fonctionnent en ensemble pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Vous ne devez pratiquement plus contrôler le degré de cuisson des aliments ni retourner ceux-ci. La fonction Gril thermique réduit la diffusion des odeurs de cuisson dans la pièce.

À l'exception des toasts et des steaks cuits au bleu, vous pouvez utiliser cette fonction pour cuire tous les aliments que vous cuisez généralement en mode de cuisson traditionnelle. La cuisson étant plus douce, la durée de cuisson est légèrement plus longue avec la fonction Gril thermique par rapport à la cuisson traditionnelle. L'un des avantages réside dans le fait que vous pouvez cuire une plus grande quantité d'aliments en même temps.

1. Mettez le four en service.
2. Sélectionnez la fonction Gril thermique en appuyant sur la touche de sélection des fonctions du four  jusqu'à ce que le symbole  soit visualisé à l'affichage.

3. Au besoin, appuyez sur la touche “+” ou sur la touche “-” pour régler la température.
4. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments et suivez les instructions de cuisson.

## Four à pizzas

L'élément chauffant inférieur fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler de l'air pour favoriser la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes.

Pour obtenir un résultat optimal, utilisez les gradins inférieurs.

1. Mettez le four en service.
2. Sélectionnez la fonction Four à pizzas en appuyant sur la touche de sélection des fonctions du four  jusqu'à ce que le symbole  soit visualisé à l'affichage.
3. Au besoin, appuyez sur la touche “+” ou sur la touche “-” pour régler la température.

## Décongélation

Le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler de l'air à température ambiante dans la cavité du four. Ceci augmente la vitesse de décongélation. Veuillez noter que la température de la pièce aura une incidence sur la vitesse de décongélation. Cette fonction convient notamment aux aliments délicats risquant de s'abîmer au contact de la chaleur, tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.

Comment utiliser la fonction de Décongélation

- 1) Mettez le four en service en appuyant sur la touche .
- 2) Sélectionnez la fonction Décongélation en appuyant sur la touche de sélection des fonctions du four  jusqu'à ce que le symbole  soit visualisé à l'affichage.
- 3) L'inscription “def” s'affiche à l'écran.

## Conseils et astuces

### Pour la cuisson au four :

Les gâteaux et les viennoiseries nécessitent

généralement une température de cuisson moyenne (150°C - 200°C), c'est pourquoi il est nécessaire de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

La pâte Brisée doit être cuite dans un moule à gâteau à fond amovible ou sur une plaque jusqu'aux 3/4 du temps de cuisson, puis garnie avant de terminer la cuisson. Ce temps de cuisson ultérieur dépendra du type et de la quantité de la garniture. Les pâtes de type Biscuit de Savoie doivent se décoller difficilement de la cuillère. Si elles sont trop liquides, cela allongera le temps de cuisson.

Si vous enfournez simultanément deux plaques à pâtisserie (viennoiseries, biscuits) dans le four, laissez un gradin libre entre les deux.

Si vous enfournez simultanément deux plaques à pâtisserie (viennoiseries, biscuits) dans le four, inversez les plaques aux 2/3 du temps de cuisson.

### Pour rôtir :

Les rôtis doivent avoir un poids minimum de 1 kg. Des rôtis de poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson. Les viandes foncées, qui doivent être saisies à l'extérieur et être cuites à point ou au bleu à l'intérieur, doivent être cuites à une température supérieure (200°C - 250°C).

En revanche, les viandes blanches, les volailles et les poissons, nécessitent une température basse (150°C - 175°C). Les ingrédients de la sauce ou de la sauce au jus de viande doivent être ajoutés au plat en début de cuisson si le temps de cuisson est court. Dans le cas contraire, ajoutez-les au cours de la dernière demi-heure.

Servez-vous d'une cuillère pour contrôler que la viande est cuite : si elle ne s'affaisse pas sous l'effet de la pression, cela signifie que la viande est cuite à point. Les rosbifs et les filets, qui doivent rester roses à l'intérieur, doivent être cuits à haute température pendant un temps relativement court. Si vous cuisez de la viande directement sur la grille, insérez la lèchefrite immédiatement au-dessous pour récolter les sucs.

Laisser cuire le rôti pendant au moins 15 minutes, de façon à ce que les sucs ne s'écoulent pas.

Pour réduire la formation de fumées dans l'enceinte du four, il est recommandé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs

reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme. Maintenez les plats au chaud dans le four, à température minimum, avant de servir.



**Attention !**

**Ne recouvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y déposez pas la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie ; la formation de chaleur risquerait d'abîmer l'émail.**

## **Temps de cuisson**

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide contenue dans les plats individuels.

Annotez les réglages programmés lors de vos premières expériences de cuisson au four ou au gril, afin de pouvoir les réutiliser lors de la préparation ultérieure de plats identiques.

Vous modifierez les valeurs figurant dans les tableaux en fonction de vos expériences personnelles.

## Comment programmer le four

### Comment régler le minuteur

- 1) Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction Minuteur. Le symbole correspondant  clignote et le bandeau de commande affiche "0.00". (Fig. 7)
- 2) Appuyez sur la touche "+" pour sélectionner le temps nécessaire. Vous pouvez sélectionner un temps de 23 heures 59 minutes. Une fois le réglage effectué, le minuteur démarre au bout de 3 secondes.
- 3) Dès que le temps programmé est écoulé, une alarme sonore retentit.
- 4) Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.

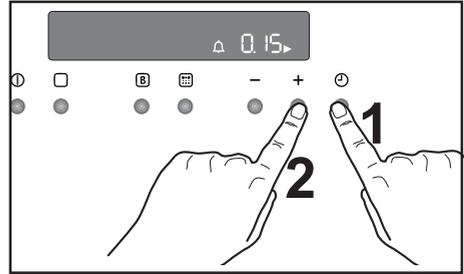


Fig. 7

**i** Le four ne se mettra PAS hors service s'il est utilisé.  
 Vous pouvez également utiliser le minuteur lorsque le four est à l'arrêt.

### Pour utiliser ou modifier le réglage du minuteur :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.

À présent, il est possible de modifier le réglage du minuteur en appuyant sur la touche "-" ou sur la touche "+".

### Pour annuler le minuteur :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.

Appuyez sur la touche "-" pour réduire le temps jusqu'à ce que "0.00" s'affiche (Fig. 8).

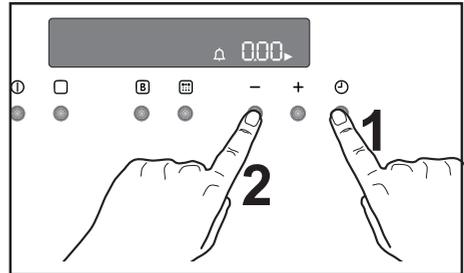


Fig. 8

### Programmer l'extinction du four

- 1) Introduisez les aliments dans le four, allumez le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température, si nécessaire.
- 2) Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction "Durée de cuisson" (Fig. 9). Le symbole de la "Durée de cuisson"  clignote et le bandeau de commande affiche "0.00". (Fig 9).

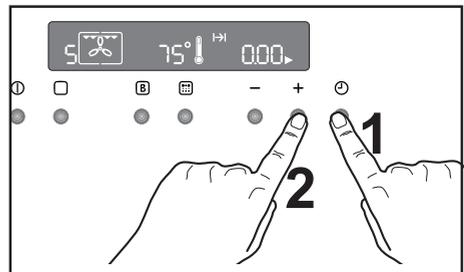


Fig. 9

- 3) Pendant que le symbole ► clignote, appuyez sur la touche “+” pour sélectionner le temps nécessaire. Vous pouvez sélectionner un temps de 23 heures 59 minutes. Le minuteur démarre au bout de 3 secondes.
- 4) Dès que le temps de cuisson est écoulé, le four s’éteint automatiquement et une alarme sonore retentit, tandis que le bandeau de commande visualise “0.00”.
- 5) Pour désactiver l’alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.

## Pour annuler la durée de cuisson :

- Appuyez sur la touche ⌚ jusqu’à ce que le symbole ► clignote.
- Appuyez sur la touche “-” pour réduire la durée, jusqu’à ce que “0.00” s’affiche (Fig. 10).

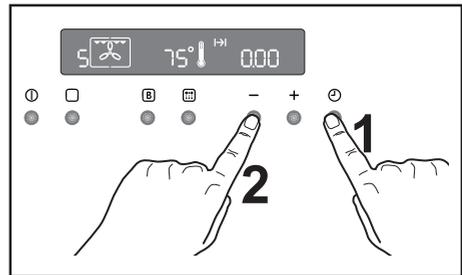


Fig. 10

## Programmer l’allumage et l’extinction du four

- 1) Réglez la “Durée de cuisson” comme décrit au chapitre correspondant.
- 2) Appuyez sur la touche ⌚ jusqu’à ce que la fonction “Heure de fin de cuisson” →| soit sélectionnée et que le symbole correspondant clignote. Le bandeau de commande visualise l’heure de fin de cuisson (à savoir, l’heure du jour + durée de cuisson - Fig. 11).
- 3) Appuyez sur la touche “+” pour sélectionner l’heure de fin de cuisson.
- 4) Une fois le réglage effectué, le minuteur démarre au bout de 3 secondes.
- 5) Le four démarrera et s’éteindra automatiquement. Au terme de la durée de cuisson, une alarme sonore retentit.
- 6) Pour désactiver l’alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.

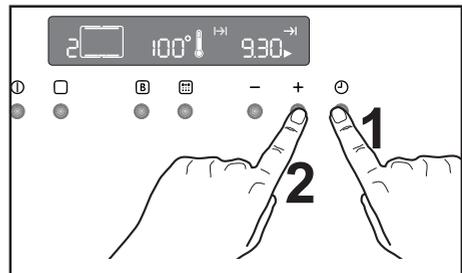


Fig. 11

**Pour annuler le programme, annulez simplement la durée de cuisson.**

## Fonctions de sécurité et fonctions permettant d'économiser l'énergie

### Extinction automatique

Le four s'éteint automatiquement si le réglage n'est pas modifié, comme spécifié dans le tableau ci-dessous (Fig. 12).

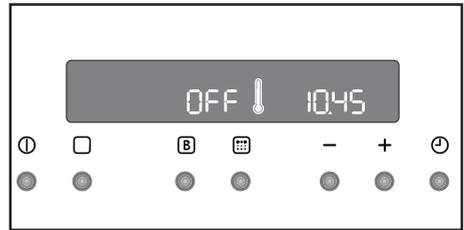


Fig. 12

Si la température est réglée sur :	le four s'éteindra :
250°C	après 3 heures
200 à 245°C	après 5,5 heures et demie
120 à 195°C	après 8,5 heures et demie
une valeur inférieure à 120°C	après 12 heures

### Chaleur résiduelle

Lorsque vous avez réglé une durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement quelques minutes avant le terme de la durée programmée ; la cuisson se terminera en utilisant la chaleur résiduelle, sans consommation d'énergie. Tous les réglages actuels sont affichés jusqu'au terme de la durée de cuisson. Cette fonction ne sera pas activée si la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes.

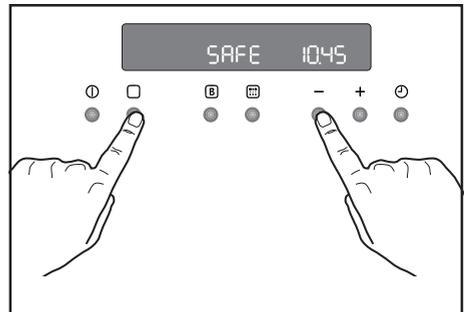


Fig. 13

### Sécurité enfants

Il est possible de verrouiller les commandes du four, afin d'empêcher les enfants d'allumer l'appareil.

- 1) Mettez le four hors service en appuyant sur la touche .
- 2) Appuyez simultanément sur les touches  et "+" et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes environ. Un signal sonore est émis et "SAFE" s'affiche à l'écran (Fig. 13).
- 3) Les commandes du four sont à présent verrouillées. Il n'est dès lors plus possible de sélectionner une fonction ou une température.

## Pour débloquer les commandes du four :

Appuyez simultanément sur les touches  et “—” et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes environ. Un signal sonore est émis et “SAFE” s’efface de l’écran. Vous pouvez à nouveau utiliser votre four.

## Fonction de “Chauffage rapide”

Dès que vous avez sélectionné une fonction de cuisson et réglé la température, l’enceinte du four est chauffée graduellement jusqu’à atteindre la température programmée. Cette opération dure 10 à 15 minutes, selon la fonction et la température de cuisson sélectionnées.

Si vous souhaitez que la température requise soit atteinte plus rapidement, sélectionnez la fonction de “Chauffage rapide”.

- 1) Allumez le four en appuyant sur la touche .
- 2) Sélectionnez la fonction et la température de cuisson comme décrit dans les pages précédentes.
- 3) Réglez la température en appuyant sur la touche “—” ou sur la touche “+”. La température s’affiche à l’écran.
- 4) Appuyez sur la touche . L’affichage de la température visualise “FHU” (Fig. 14).
- 5) Dès que la température requise est atteinte, une alarme sonore retentit brièvement, et l’affichage de la température visualise à nouveau la température réglée.

Cette fonction peut être utilisée avec n’importe quelle fonction ou température de cuisson.

## Mode Démo

Cette fonction permet aux vendeurs d’illustrer les fonctionnalités du four aux clients sans consommer d’énergie, sauf pour l’éclairage du four, l’affichage et le fonctionnement du ventilateur.

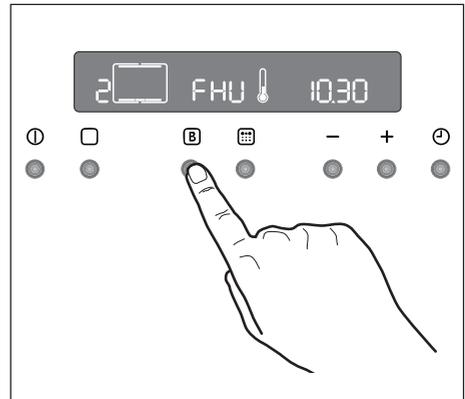


Fig. 14

Cette fonction peut être activée uniquement après avoir branché l'appareil.

En cas d'interruption de l'alimentation électrique, dès que le courant est rétabli, la fonction Démo peut être activée uniquement si 12:00 et le symbole  clignotent automatiquement à l'affichage.

1. Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes environ. Une alarme sonore retentit un court instant.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et "". Une alarme sonore de courte durée retentit et 12:00 s'affiche à l'écran (Fig. 15).

Lorsque le four est mis en service, le symbole  est visualisé à l'affichage. Cela signifie que la fonction Démo est activée.

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Le four ne fonctionne pas réellement et les éléments chauffants ne s'allument pas.

Mettez le four hors service et suivez la procédure décrite ci-dessus pour désactiver à nouveau la fonction Démo.

1. Appuyez sur les commandes  et " pendant 3 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore.

Ensuite, le mode signal sonore est active.

**Pour désactiver cette fonction, répétez les opérations décrites ci-dessus.**

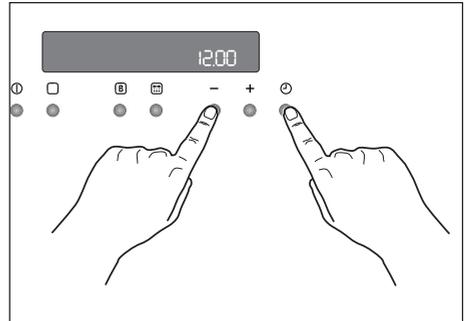


Fig. 15

 En cas de coupure de courant, la fonction Démo est mémorisée dans le programme.

## Code d'erreur

Le programmeur électronique effectue un diagnostic permanent du système. Si certains paramètres sont incorrects, l'unité de contrôle interrompt les fonctions activées et affiche le code d'erreur correspondant (Fig. 16).

Pour plus de détails, veuillez vous référer au chapitre "En cas de problème".

## Mode signal sonore

Cette fonction peut être utilisée pour activer un signal sonore ("bip") chaque fois qu'une commande est appuyée.

**Pour activer cette fonction, l'appareil doit être mis à l'arrêt.**

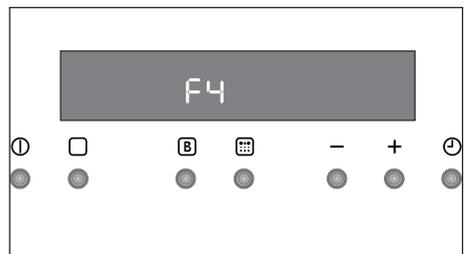


Fig. 16

## Guide de cuisson

### Cuisson traditionnelle et Multichaleur tournante



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.

Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson en minutes 	REMARQUES
	 temp. °C	temp. °C	 temp. °C	temp. °C		
<b>GÂTEAUX</b>						
Préparations fouettées	2	170	2 (1et3)*	160	45-60	Dans moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	2 (1et3)*	160	20-30	Dans moule à gâteau
Gâteau au fromage blanc au babeurre	1	175	2	165	60-80	Dans moule à gâteau
Tarte aux pommes	1	170	2 (1et3)*	160	90-120	Dans moule à gâteau
Strudel	2	180	2	160	60-80	Ds plaque à pâtiss.
Tarte à la confiture	2	190	2(1et3)*	180	40-45	Ds plaque à pâtiss.
Gâteau aux fruits	2	170	2	150	60-70	Dans moule à gâteau
Biscuit de Savoie	1	170	2(1et3)*	165	30-40	Dans moule à gâteau
Gâteau de Noël	1	150	2	150	120-150	Dans moule à gâteau
Plum-cake	1	175	2	160	50-60	Dans moule à pain
Petit gâteau	3	170	2	160	20-35	Ds plaque à pâtiss.
Biscuits	2	160	2(1et3)*	150	20-30	Ds plaque à pâtiss.
Meringues	2	135	2(1et3)*	150	60-90	Ds plaque à pâtiss.
Petits pains au lait	2	200	2	190	12-20	Ds plaque à pâtiss.
Viennoiseries : Choux	2 ou 3	210	2(1et3)*	170	25-35	Ds plaque à pâtiss.
Tourtes	2	180	2	170	45-70	Dans moule à gâteau
<b>PAIN ET PIZZA</b>						
Pain blanc	1	195	2	185	60-70	
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans moule à pain
Petits pains	2	200	2(1et3)*	175	25-40	Ds plaque à pâtiss.
Pizza	2	200	2	200	20-30	Ds plaque à pâtiss.
<b>FLANS</b>						
Flan de pâtes	2	200	2(1et3)*	175	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2(1et3)*	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	210	1	190	30-40	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
<b>VIANDES</b>						
Bœuf	2	190	2	175	50-70	Sur la grille
Porc	2	180	2	175	100-130	Sur la grille
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille
Rosbif à l'anglaise						
saignant	2	210	2	200	50-60	Sur la grille
à point	2	210	2	200	60-70	sur la grille
bien cuit	2	210	2	200	70-80	Sur la grille
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 pièces
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	190	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entier
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier
Pain de viande	2	180	2	170	tot.150	dans moule à pain
<b>POISSON</b>						
Truite/Daurade	2	190	2(1et3)*	175	40-55	3 à 4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2(1et3)*	175	35-60	4 à 6 filets

(\*) Si vous cuisez plus d'un mets à la fois, nous vous suggérons de placer ceux-ci sur les gradins indiqués entre parenthèses.

## Gril traditionnel



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.

Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Griller  -		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g.		temp. °C	1e face	2e face
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12~15	12~14
Biftecks	4	600	3	250	10~12	6~8
Saucisses	8	/	3	250	12~15	10~12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12~16	12~14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Poulet (poitrine)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburgers*	6	600	2	250	20-30	8 ~ 10
*Préchauffer 5'00"						
Poisson (tranches)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwichs	4~6	/	3	250	5~7	/
Toasts	4~6	/	3	250	2~4	2~3

## Gril thermique



Avec la fonction Gril thermique, réglez une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril thermique		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g.		temp. °C	1e face	2e face
Rôtis roulés (dinde)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Cuisses de poulet	6	—	3	200	15~20	15~18
Caille	4	500	3	200	25~30	20~25
Gratin de légumes	—	—	3	200	20~25	—
Coquilles St Jacques	—	—	3	200	15~20	—
Maquereau	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Filets de poisson	4-6	800	3	200	12~15	8~10

## La cuisson Pizza

TYPE DE PLAT	La cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
		temp. °C		
Pizza , grande	1	200	15~25	Sur plaque
Pizza , petite	1	200	10~20	Sur plaque ou sur grille
Petits pains	1	200	15~25	Sur plaque



Les températures sont fournies à titre indicatif. Il est possible que vous deviez les adapter en fonction de vos exigences personnelles.

## Nettoyage et entretien



**Avant de procéder au nettoyage du four, laissez-le refroidir complètement.**

**N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur très chaude ou de jet de vapeur.**

Attention : Avant de procéder à toute opération de nettoyage, veillez à débrancher l'appareil.

Afin de conserver votre appareil en parfait état pendant longtemps, il est recommandé d'effectuer régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Attendez toujours que le four soit refroidi.
- Nettoyez les parties émaillées à l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et en verre à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de taches particulièrement tenaces, utilisez du vinaigre chaud ou un produit spécial pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

L'émail du four est particulièrement résistant et étanche. Toutefois, les acides de fruit chauds (citron, prune ou autre) peuvent laisser des traces indélébiles, ternes et inesthétiques sur la surface émaillée. Ces taches présentes sur la surface brillante et polie de l'émail n'entravent cependant pas le bon fonctionnement du four. Nettoyez le four complètement après chaque utilisation. C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures et d'empêcher qu'elles ne s'incrustent.

### Produits de nettoyage

Avant d'utiliser tout produit d'entretien, contrôlez que celui-ci convient pour le nettoyage du four et qu'il est recommandé par le fabricant.

N'utilisez EN AUCUN CAS de produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. Il faut également éviter d'utiliser des abrasifs durs.

## Nettoyage de la carrosserie

Nettoyez régulièrement le bandeau de commandes, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon doux humidifié dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide.

Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Détergents et agents de blanchiment domestiques
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles non anti-adhérentes
- Tampons à récurer
- Tampons chimiques pour fours ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Détachants pour baignoires et éviers

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre de la porte à l'aide d'eau chaude savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage de type Scotch-Brite. N'éliminez pas les salissures à l'aide d'un grattoir à peintures.



**NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.**



Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

### Cavité du four

Le nettoyage du revêtement émaillé de la cavité du four s'effectue au mieux lorsque le four est encore chaud.

Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Il sera nécessaire d'effectuer, de temps à autre, un nettoyage plus en profondeur en utilisant un nettoyeur pour four recommandé par le fabricant.

## Nettoyage par pyrolyse

La cavité du four est dotée d'un revêtement en émail spécial, résistant aux températures élevées.

Pendant le nettoyage par pyrolyse, la température à l'intérieur du four peut atteindre 500 °C, ce qui a pour effet de brûler les résidus d'aliments.

À des fins de sécurité, lorsque le nettoyage par pyrolyse est activé, la porte du four est automatiquement verrouillée dès que la température du four atteint environ 300 °C.

**Dès que cette opération est terminée, la porte du four ne sera débloquée que lorsque la cavité du four sera refroidie.**

Le ventilateur de refroidissement fonctionne durant la cuisson jusqu'à ce que le four soit refroidi. Une fois la cuisson terminée, il convient d'éliminer tous les résidus d'aliments à l'aide d'une éponge humide.

Quoiqu'il en soit, il sera nécessaire d'effectuer de temps à autre un nettoyage plus en profondeur en activant la fonction de nettoyage par pyrolyse. Deux niveaux de nettoyage par pyrolyse sont disponibles selon le degré de salissure de la cavité du four.

Si la cavité du four est légèrement sale, nous vous conseillons de sélectionner la fonction pyrolyse 1 (P 1) dans l'affichage du programmeur.

Il convient de passer une éponge non abrasive humidifiée d'eau chaude dans l'enceinte du four au terme de chaque cycle de nettoyage par pyrolyse.

Si la cavité du four est particulièrement sale, sélectionnez la fonction pyrolyse 2 (P 2) dans l'affichage du programmeur.

Si vous avez sélectionné la fonction Pyr 1, le four ne pourra être utilisé pendant une durée de 2 heures ; si la fonction Pyr 2 a été activée, la durée d'inutilisation du four sera de 2 heures et demie.



**Après un certain nombre de cuissons, un message apparaît dans la fenêtre d'affichage, pour vous rappeler qu'un cycle de nettoyage pyrolytique doit être activé.**

**Un signal sonore retentit et „Pyro“ apparaît dans la fenêtre d'affichage pendant 15 secondes environ, suivi d'un second signal sonore.**

**Sélectionnez un des cycles de nettoyage pyrolytique en fonction du degré de salissure du four.**

**Ce message de rappel apparaîtra à chaque mise à l'arrêt du four jusqu'à ce qu'un cycle de nettoyage pyrolytique soit effectué.**

## Comment utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse



Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, éliminez les dépôts les plus importants et assurez-vous que le four est vide. Retirez tout ce qu'il contient (casserolles, plaque à pâtisserie, lèche-frite, etc.), car cette opération risque de les abîmer.



Vérifiez que la porte du four est fermée avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.



Lorsque le nettoyage par pyrolyse est activé, évitez d'utiliser la table de cuisson si elle est construite sur le four, car cela peut provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.



Durant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four est chaude. Empêcher les enfants de **s'approcher de l'appareil** tant qu'il n'a pas complètement refroidi.

Sélectionnez cette fonction pour nettoyer le four par pyrolyse.

Les niveaux de pyrolyse suivants sont disponibles :

Pyrolyse 1 (P 1) durée : 2 h = 30 min. chauffage +1 h à 480°C + 30 min. de refroidissement.

Pyrolyse 2 (P 2) durée : 2 h 30 min. = 30 min. chauffage +1 h 30 min. à 480°C + 30 min. de refroidissement.

Il n'est pas possible de modifier la durée du nettoyage par pyrolyse.

Activez la fonction de nettoyage par pyrolyse en procédant comme suit :

1. Appuyez sur la touche  pour mettre le four en service. Appuyez sur la touche  autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le symbole de la fonction "Pyro"  (niveau 1 - P 1) soit visualisé à l'affichage (Fig. 17).

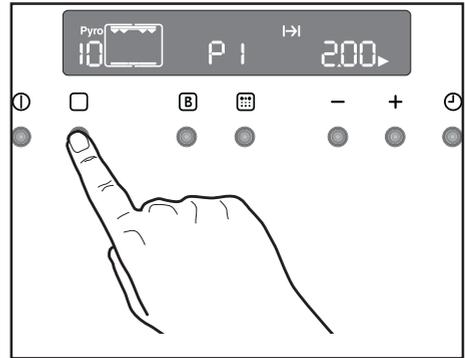


Fig. 17

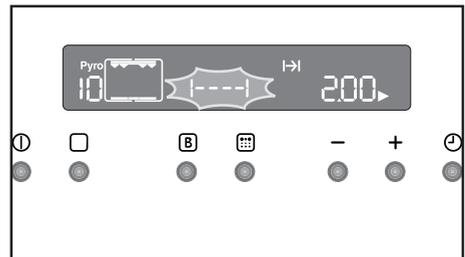


Fig. 18

Simultanément, le symbole **|----|** et l'inscription "Pyro" clignotent à l'affichage et un signal sonore est émis (Fig. 18).

Cela signifie que, avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, vous devez retirer tous les accessoires du four.

2. Le symbole de la Durée de cuisson **|→|** clignote pendant 5 secondes ; pendant ce temps, appuyez sur la touche **+** ou sur la touche **---** pour sélectionner la fonction pyrolyse 1 (P 1) ou 2 (P 2) (Fig. 19).

3. Dès que vous avez sélectionné la fonction pyrolyse souhaitée, l'inscription "Pyro" clignote à l'affichage jusqu'à ce que le démarrage de la fonction soit confirmé.

4. Pour confirmer la fonction pyrolyse souhaitée, appuyez sur la touche **⏏**. L'inscription "Pyro" cesse de clignoter et le symbole **|----|** s'efface ; le signal sonore se désactive, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage par pyrolyse démarre (Fig. 20).

Dès que le four commence à chauffer, le symbole du thermomètre **!** clignote, pour indiquer que la température à l'intérieur du four augmente.

5. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant **🔑** s'affiche (Fig. 23).

6. Au terme du cycle de nettoyage pyrolytique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte **🔑** s'affiche toujours.

Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

7. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique à tout moment, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt".

**REMARQUE:** L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.

Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.

Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

Il faut attendre que la porte se déverrouille pour activer le four.

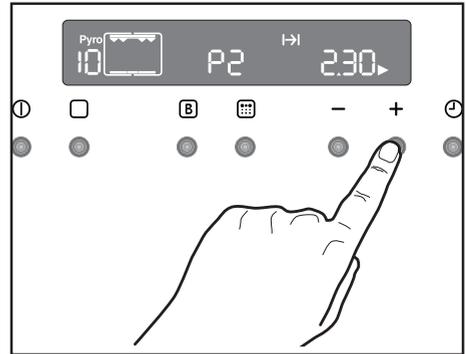


Fig. 19

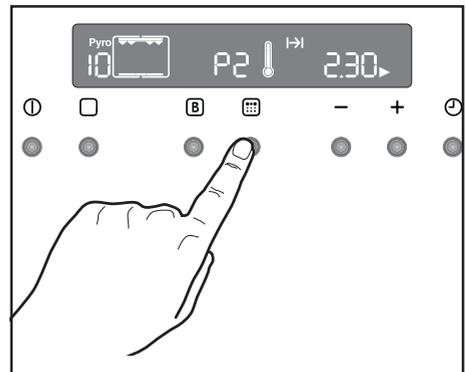


Fig. 20

## Pour programmer le cycle de nettoyage par pyrolyse (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer l'heure de démarrage et l'heure de fin de cycle de nettoyage par pyrolyse.

1. Appuyez sur la touche  pour mettre le four en service. Appuyez sur la touche  autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le symbole de la fonction "Pyro"  (niveau 1 - P 1) soit visualisé à l'affichage.

Simultanément, l'inscription "Pyro" et le symbole  clignotent à l'affichage et un signal sonore est émis. Cela signifie que, avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, vous devez retirer tous les accessoires du four.

2. Le symbole de la Durée de cuisson  clignote pendant quelques secondes. Pendant ce temps, appuyez sur la touche '—' ou sur la touche '+' pour sélectionner la fonction pyrolyse 1 (P 1) ou 2 (P 2).

3. Dès que vous avez sélectionné la fonction pyrolyse souhaitée, l'inscription "Pyro" clignote à l'affichage jusqu'à ce que le démarrage de la fonction soit confirmé.

Appuyez alors sur la touche de l'heure  (Fig. 22). Le symbole de l'"Heure de fin de cuisson"  et le symbole de la flèche  clignotent. Le bandeau de commande visualise l'heure de fin du cycle de nettoyage (à savoir, l'heure du jour + durée du temps de cuisson).

Appuyez sur la touche '—' ou sur la touche '+' pour sélectionner l'heure de fin de cycle souhaitée (Fig. 22). Au bout de quelques secondes, l'inscription "Pyro" et le symbole

 cessent de clignoter, le signal sonore se désactive, tandis que le symbole de la Durée de cuisson  clignote jusqu'à ce que le cycle de nettoyage par pyrolyse démarre.

4. Au bout d'un certain temps, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant  s'affiche.

Au terme du processus de nettoyage par pyrolyse, l'affichage visualise l'heure du jour. La porte du four est bloquée.

Dès que le four est froid, un signal sonore est émis ; la porte du four se débloque.

Pour interrompre à tout moment le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur la touche .

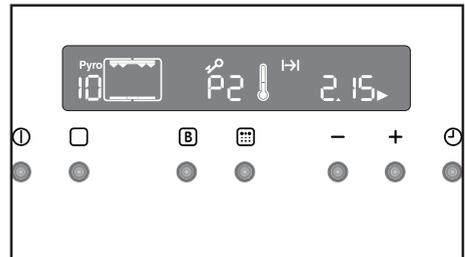


Fig. 21

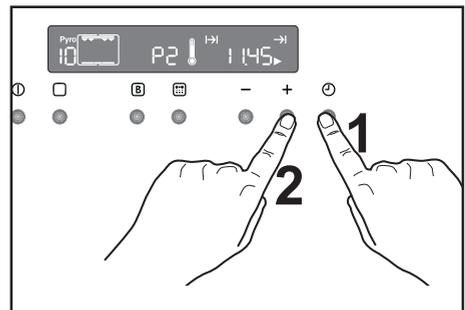


Fig. 22

## La porte du four

La porte du four est constituée de quatre vitres.  
La porte du four peut être démontée et les vitres internes retirées pour faciliter le nettoyage.



**Important - Retirez la porte du four avant de la nettoyer. La porte du four peut se refermer brutalement si vous tentez d'extraire les vitres internes sans la démonter.**

**N'essayez pas d'extraire les panneaux internes tous en même temps.**



Pour cela, procédez comme suit.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Repérez les deux charnières (Fig. 23).
3. Soulevez et tournez les leviers des deux charnières (Fig. 24).
4. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la lentement mais pas **COMPLÈTEMENT** (Fig. 25) (jusqu'au 3/4 de la fermeture).
5. Tirez la porte vers l'avant pour la sortir de son logement (Fig. 25).
6. Posez la porte sur une surface stable protégée par un linge pour éviter d'endommager la poignée (Fig. 26).

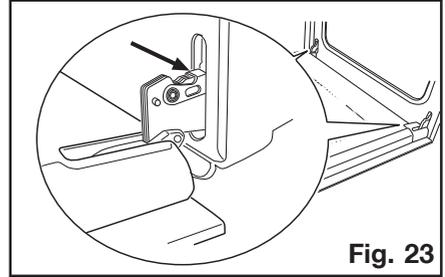


Fig. 23

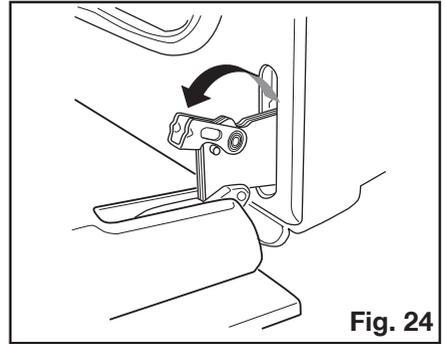


Fig. 24

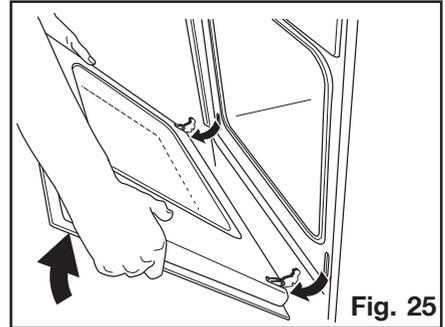


Fig. 25

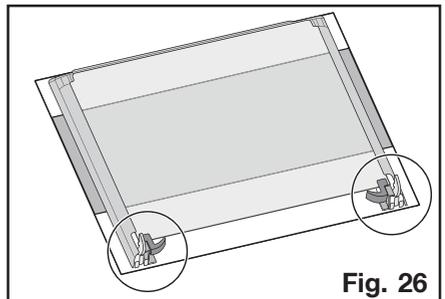
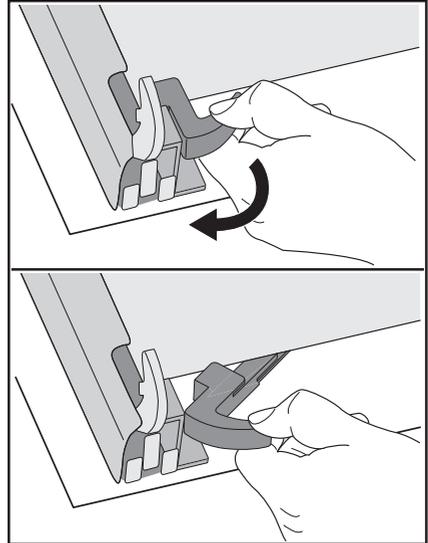
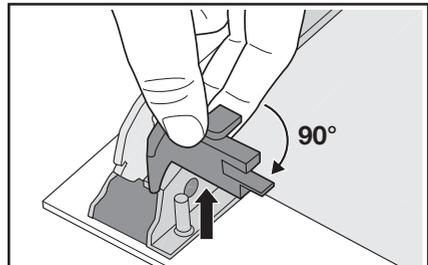


Fig. 26

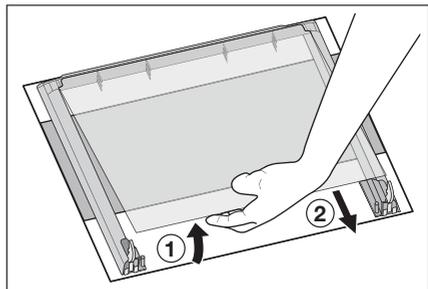
7. Libérez le système de verrouillage pour extraire les vitres internes (Fig. 27).
8. Tournez les 2 fixations de 90° et sortez-les de leur logement (Fig. 28).
9. Soulevez doucement et sortez délicatement la vitre de dessus (Fig. 29).



**Fig. 27**



**Fig. 28**



**Fig. 29**

10. Répétez les opérations décrites au point 9. pour la vitre du milieu caractérisée par un motif décoratif sur son périmètre (Fig. 30).
11. Soulevez doucement et sortez délicatement la vitre intérieure (Fig. 31).

Nettoyez la porte du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède.

**N'utilisez pas de produits abrasifs, tampons à récurer, de grattoirs en laine d'acier, d'éponges abrasives ou acides parce que ces produits peuvent endommager la surface thermoréfléchissante spéciale des vitres internes.**

Après le nettoyage, remettez les vitres dans la porte puis remontez la porte du four en procédant dans le sens inverse du démontage. Veillez à remettre la porte du four correctement en place.

 Pour cela, procédez comme suit :

- a) la vitre claire intérieure doit être remontée en veillant à ce que le symbole sérigraphié dans un coin se trouve dans le coin supérieur gauche, comme le montre la Fig. 32a. La vitre centrale doit être insérée dans les fentes illustrées sur la Fig. 32b.

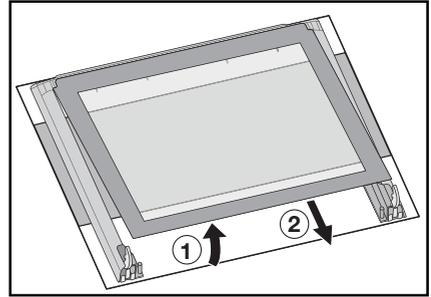


Fig. 30

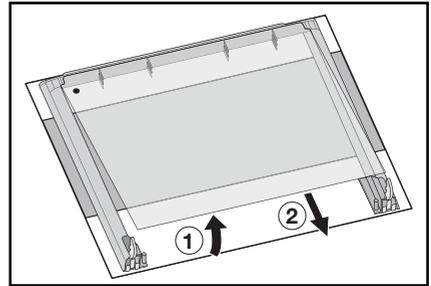


Fig. 31

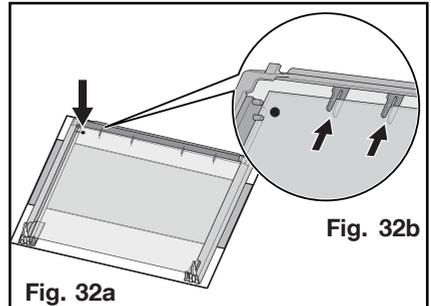


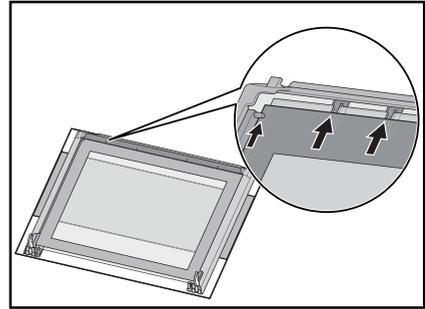
Fig. 32a

Fig. 32b

- b) la vitre centrale avec un motif décoratif sur son périmètre doit être remontée en tournant la sérigraphie vers l'extérieur. La vitre est tournée dans le bon sens si la face à l'extérieur est parfaitement lisse (en passant les doigts dessus, on ne sent aucune partie rugueuse).

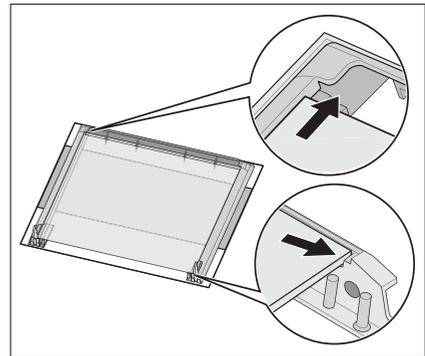
La vitre centrale doit être insérée dans les logements illustrés sur la Fig. 33.

- c) la vitre supérieure doit être remontée comme indiqué sur la Fig. 34.



**Fig. 33**

Après le remontage des vitres dans la porte du four, répétez les opérations décrites au point 8. dans le sens inverse pour s'assurer qu'elles sont bien bloquées.



**Fig. 34**

## Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez l'appareil.

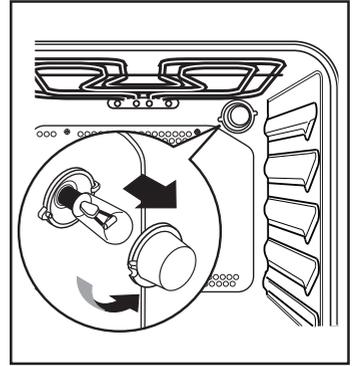
Si l'ampoule du four est grillée, remplacez-la par une ampoule du type suivant :

- Puissance : 40 W,
- Tension : 230 V, 50 Hz,
- Résistant à des températures de 300°C,
- Type de connexion : E14.

Ces ampoules sont disponibles auprès du Service Après-vente.

Pour remplacer l'ampoule défectueuse :

1. Contrôlez que le four n'est pas sous tension.
2. Appuyez sur le capot en verre et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Déposez l'ampoule grillée et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Réinstallez le capot en verre et rebranchez l'appareil.



## En cas de problème

Si l'appareil présente des anomalies de fonctionnement, veuillez contrôler les points suivants avant de contacter le service Après-vente :

PROBLÈME	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le four ne s'allume pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Effleurez la touche , puis sélectionnez une fonction de cuisson. <i>ou</i></li> <li>◆ Le fusible de l'installation électrique ne s'est-il pas déclenché ? <i>ou</i></li> <li>◆ Le dispositif de Sécurité enfants ou la fonction d'arrêt automatique de l'appareil n'est-il pas activé(e) ? <i>ou</i></li> <li>◆ La fonction Démo n'a-t-elle pas été inopinément activée ? <i>ou</i></li> <li>◆ Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que le commutateur de la prise ou l'alimentation du four est sur ON (Marche).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'éclairage du four ne s'allume pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Sélectionnez une fonction du four. <i>ou</i></li> <li>◆ Remplacez l'ampoule de l'éclairage du four ; au besoin, commandez-la auprès de votre Service Après-vente et installez-la en vous conformant aux instructions figurant dans cette notice.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La cuisson est trop longue ou trop rapide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Suivez les recommandations contenues dans cette notice, en particulier le chapitre "Conseils pratiques".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De la vapeur et de la condensation sont présentes sur les aliments et dans la cavité du four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le code d'erreur "F..." s'affiche à l'écran.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Veuillez noter le code d'erreur et le communiquer au personnel du Service Après-vente.</li> </ul>

## Caractéristiques techniques

### Puissance nominale des résistances

Élément chauffant inférieur	1000 W
Élément chauffant supérieur	800 W
Four complet (Haut+Bas)	1800 W
Gril	1650 W
Gril complet	2450 W
Multichaleur tournante	2000 W
Fonction Pizza	1025 - 2025 W
Gril thermique	1650 W
Éclairage du four	40 W
Moteur du ventilateur d'air chaud	25 W
Moteur du ventilateur de refroidissement	25 W
Nettoyage Pyrolise	2450 W
<b>Puissance nominale totale</b>	<b>2580 W</b>
Tension de fonctionnement (50 Hz)	230 V

### Dimensions de la cavité

Hauteur sous le plan en colonne	mm 593
	mm 580
Largeur	mm 560
Profondeur	mm 550

### Four

Hauteur	mm 335
Largeur	mm 405
Profondeur	mm 400
Capacité du four	56 l

## Raccordement électrique

**Avant de procéder au branchement vérifiez que :**

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

### Raccordement fixe

Le four est équipé d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repère jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

### Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

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.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

### Comment procéder ?

1. Montez une prise normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
2. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.  
Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.
3. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min env.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

**Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.**

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge.

### Comment procéder ?

1. Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Déconnectez le câble de la plaque à bornes positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une des types mentionnés dessus.
  - Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne .
  - La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.
3. Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
4. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
5. Montez une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
6. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
7. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min. environ.
  - Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.



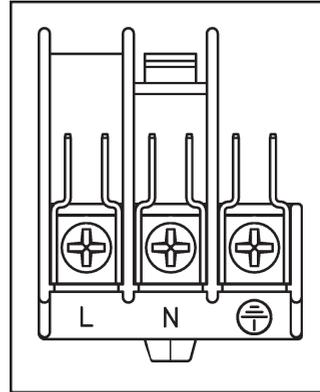
L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



**Important :**

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



## Instructions pour l'encastrement

Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède des dimensions appropriées.

Conformément aux réglementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection anti-choc des éléments sous tension et isolés doivent être serrées de manière telle à ne pouvoir être dévissées qu'à l'aide d'outils.

Ceci inclut également la fixation de toute paroi terminale située au début ou à l'extrémité d'une rangée d'éléments encastrés.

En tout cas, la protection anti-choc doit être également garantie par l'encastrement de l'appareil.

L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoiqu'il en soit, seuls d'autres appareils ou meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.

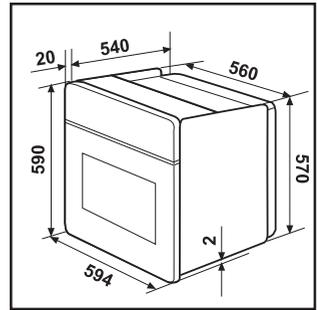


Fig. A

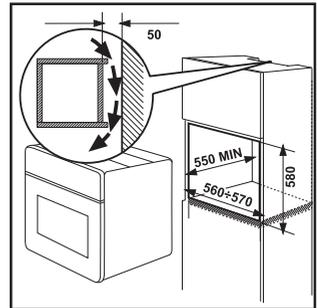


Fig. B

### Dimensions du four (Fig. A)

### Instructions pour l'encastrement

Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède des dimensions appropriées (Fig. B-C).

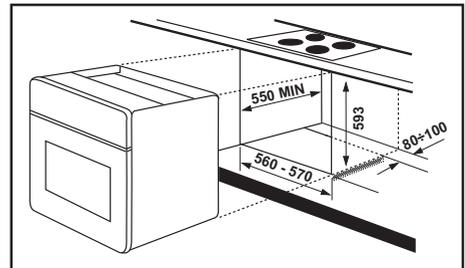


Fig. C

### Fixation de l'appareil au meuble

- Ouvrez la porte du four ;
- fixez le four au meuble en installant les quatre supports d'entretoises fournis avec l'appareil (Fig. D - A) précisément dans les orifices prévus à cet effet dans le cadre, puis vissez les quatre vis à bois (Fig. D - B).

Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, le branchement des deux appareils doit se faire séparément pour des raisons de sécurité et également pour pouvoir, si nécessaire, extraire le four du meuble avec plus de facilité. Toute rallonge doit être réalisée à l'aide de câbles adaptés à la puissance requise.

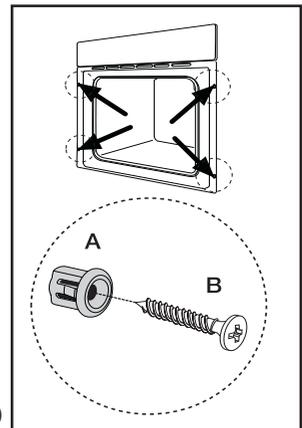


Fig. D

## Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.

