

FR

Français, 1

CX65SFA X F /HA S  
CX61SFA X F /HA S  
CX61SFA F /HA S  
CX65SFA F /HA S



## Sommaire

FR

### Avertissement, 2

### Installation, 3-6

Positionnement et nivellement  
Raccordement électrique  
Raccordement gaz  
Adaptation aux différents types de gaz  
Caractéristiques techniques  
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

### Description de l'appareil, 7

Vue d'ensemble  
Tableau de bord  
Afficheur

### Mise en marche et utilisation, 8-12

Utilisation du plan de cuisson  
Régler l'horloge  
Programmer la minuterie  
Mise en marche du four  
Programmes de cuisson manuels  
Programmes de cuisson automatiques  
Comment programmer une cuisson  
Conseils de cuisson  
Tableau de cuisson

### Précautions et conseils, 13

Sécurité générale  
Mise au rebut  
Economies et respect de l'environnement

### Nettoyage et entretien, 14-15

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Remplacement de l'ampoule d'éclairage  
Entretien robinets gaz  
Nettoyage automatique FAST CLEAN

### Assistance, 16

# Avertissement

**ATTENTION:** cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

**ATTENTION:** laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

**ATTENTION:** risque d'incendie: ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes. Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

**ATTENTION:** s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

# Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

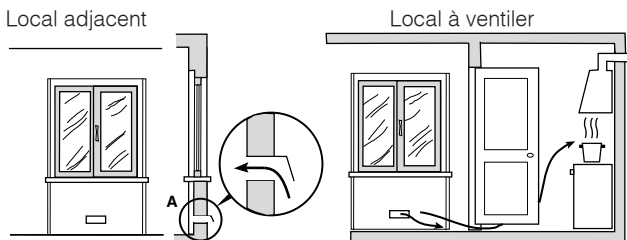
! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

## Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (Le flux d'air doit être d'au moins 3 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm<sup>2</sup> de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm<sup>2</sup>) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



Local adjacent  
Ouverture de ventilation pour l'air comburant  
Fig. A

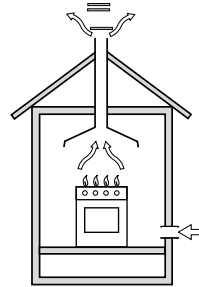
Local à ventiler  
Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol  
Fig. B

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

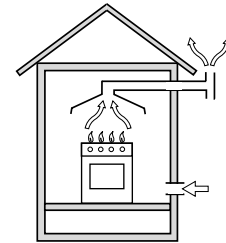
## Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou

par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



Evacuation directement à l'extérieur



Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (four, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

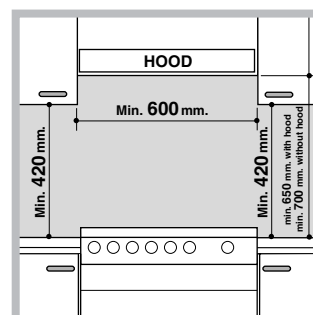
## Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil;
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au



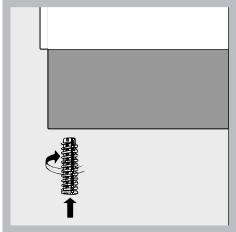
moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;

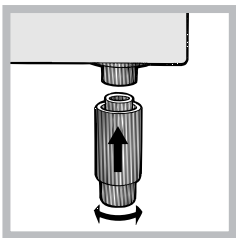
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

### Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins



à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds\* par encastrement sous la base.

### Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

### Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement\* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

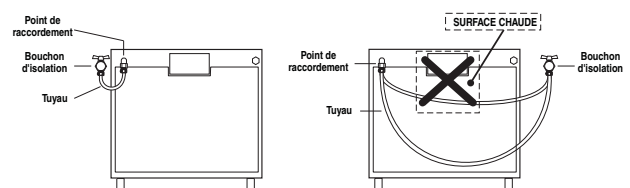
! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

#### Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.



\*N'existe que sur certains modèles

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

**Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés**

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.

Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

**Vérification de l'étanchéité**

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

**Adaptation aux différents types de gaz**

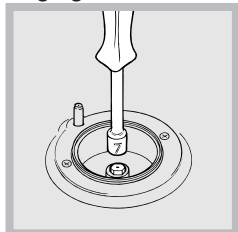
L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour le quel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

**Adaptation du plan de cuisson**

Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

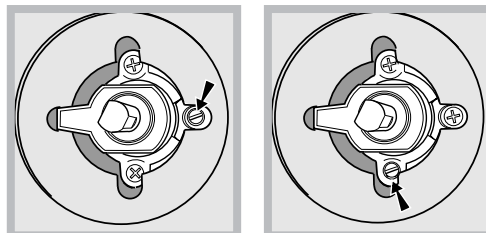


1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz liquides, il faut

visser à fond la vis de réglage ;

3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.



! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

**Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne**

1. retirer les grilles et sortir les brûleurs de leurs logements. Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figures) ;
  2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. Remplacer les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1). Les deux injecteurs sont percés des mêmes trous.
  3. remonter les composants dans le sens inverse du démontage.
- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises.



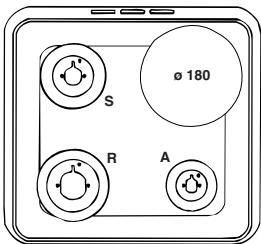
Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

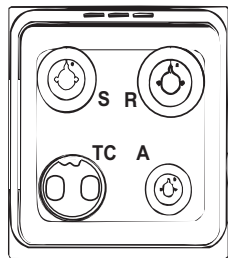
! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

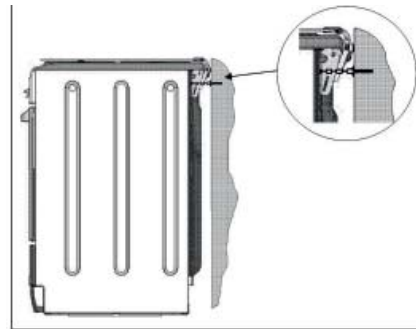


CX61SFA X F /HA S  
CX61SFA F /HA S



CX65SFA X F /HA S  
CX65SFA F /HA S

## La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

## Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

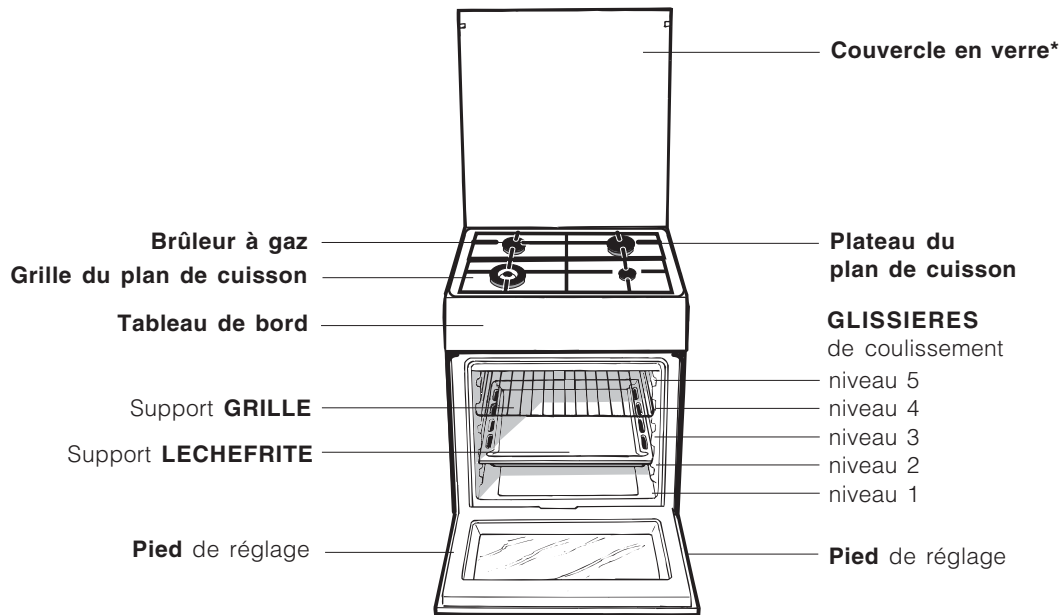
| Brûleur à gaz                   | Diamètre (mm)   | Puissance thermique kW (p.c.s.*) |      | Gaz liquide        |                      |             |     | Gaz naturel          |             |     |
|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|------|--------------------|----------------------|-------------|-----|----------------------|-------------|-----|
|                                 |                 |                                  |      | By-pass 1/100 (mm) | injecteur 1/100 (mm) | Charge* g/h |     | injecteur 1/100 (mm) | Charge* l/h |     |
|                                 |                 |                                  |      |                    |                      | ***         | **  |                      | G20         | G25 |
| Triple Couronne (TC)            | 130             | 3.25                             | 1.50 | 63                 | 2x65                 | 236         | 232 | 2x99                 | 309         | 360 |
| Rapide (Grand) (R)              | 100             | 3.00                             | 0.70 | 41                 | 86                   | 218         | 214 | 116                  | 286         | 332 |
| Semi Rapide (Intermédiaire) (S) | 75              | 1.90                             | 0.40 | 30                 | 70                   | 138         | 136 | 106                  | 181         | 210 |
| Auxiliaire (Petit) (A)          | 55              | 1.00                             | 0.40 | 30                 | 50                   | 73          | 71  | 79                   | 95          | 111 |
| Pressions d'alimentation        | Nominale (mbar) |                                  |      |                    | 28-30                |             | 37  | 20                   |             | 25  |
|                                 | Minima (mbar)   |                                  |      |                    | 20                   |             | 25  | 17                   |             | 20  |
|                                 | Maxima (mbar)   |                                  |      |                    | 35                   |             | 45  | 25                   |             | 30  |

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

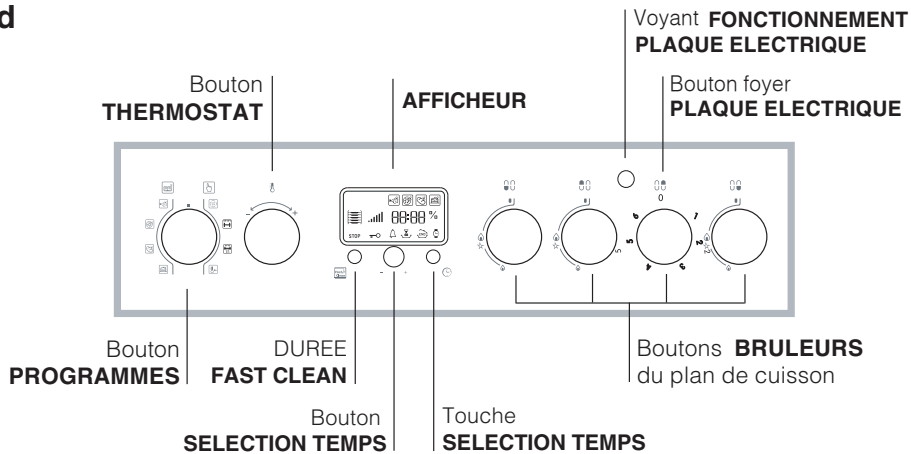
Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

# Description de l'appareil

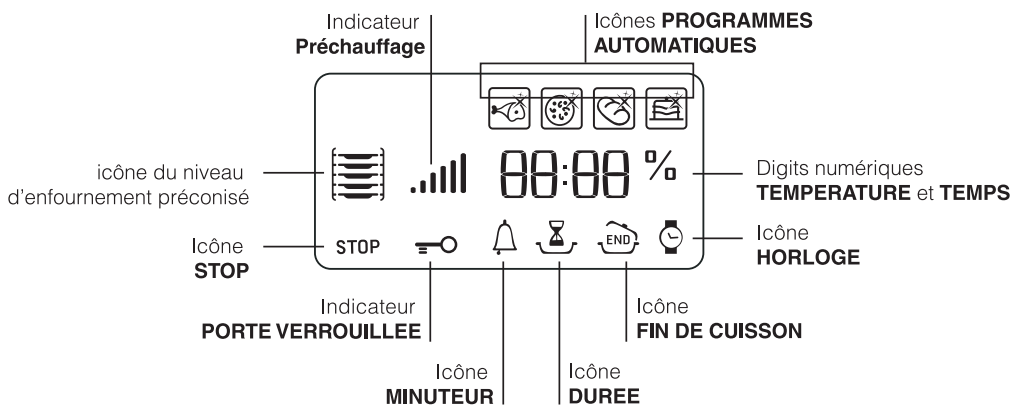
## Vue d'ensemble



## Tableau de bord



## Afficheur



\*N'existe que sur certains modèles

# Mise en marche et utilisation

FR

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

## Utilisation du plan de cuisson

### Allumage des brûleurs

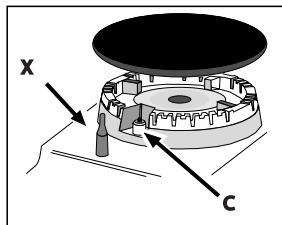
Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme 🔥.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum 🔥, sur la position maximum 🔥 ou sur une position intermédiaire.

Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique\* (C) (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme (X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 3-7 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.



ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer.



! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

### Plaques électriques\*

Pour procéder au réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en choisissant une des

6 positions possibles :

| Position | Plaque normale ou rapide  |
|----------|---------------------------|
| 0        | Eteint                    |
| 1        | Poissance minimum         |
| 2 - 5    | Poissances intermédiaires |
| 6        | Poissance maximum         |

Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement.

! Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:



| Brûleurs             | ř Récipients (cm) |
|----------------------|-------------------|
| Rapide (R)           | 24 - 26           |
| Semi-rapide (S)      | 16 - 20           |
| Auxiliaire (A)       | 10 - 14           |
| Triple Couronne (TC) | 24 - 26           |

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe „Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.



### Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits




\* N'existe que sur certains modèles





- numériques de l’AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
- 2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l’amener sur “+” ou “-” pour régler l’heure;
- 3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu’à ce que les deux autres digits numériques de l’AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
- 4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l’amener sur “+” ou “-” pour régler les minutes ;
- 5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

## Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l’expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu’à ce que l’icône  et les trois digits numériques de l’AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l’amener sur “+” ou “-” pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer. L’affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

## Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l’indicateur préchauffage s’allume.  
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L’extinction de l’indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d’enfourner les plats.
4. L’ECRAN affiche l’icône  qui indique le niveau d’enfournement préconisé.
5. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
  - modifier la température à l’aide du bouton THERMOSTAT ;
  - programmer la durée et l’heure de fin de cuisson. (voir programmes de cuisson) ;
  - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur “0”.

6. Au bout de deux heures le four s’éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson. Il est possible de modifier la durée de cuisson (voir programmes de cuisson).
7. En cas de coupure de courant, si la température du four n’est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n’est prévu pour les programmes BARBECUE.

! Ne jamais poser d’objets à même la sole du four, l’émail risque de s’abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l’appareil.

## Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l’air à l’extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme FAST CLEAN le système fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l’arrêt du four jusqu’à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

## Eclairage du four

Four éteint, il s’allume dès ouverture de la porte du four.

## Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.



### Programme **MULTICUISSON**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



### Programme **BARBECUE**

Tourner le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.



### Programme **GRATIN**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

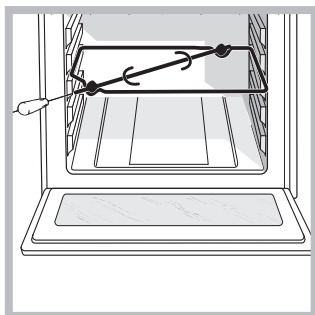


### Programmes **BASSE TEMPERATURE**

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

### Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)

Pour actionner le tournebroche (voir figure) procéder comme suit :



1. placer la lèche-frite au gradin 1;
2. placer le berceau


au gradin 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;

3. brancher le tournebroche en amenant le sélecteur

PROGRAMMES sur  ou .

! Quand le programme  est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

## Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. Possibilité de ne modifier que la durée de  $\pm 5/10$  minutes selon le programme choisi. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**; pour savoir à quel niveau enfourner le plat, suivre les indications de niveau fournies par l'icône .

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.



### Programme **VIANDE**

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



### Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.



### Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.



### Programme **GATEAUX**

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



### Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons • respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;

- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèche-frite au gradin 5;**
- faire lever la pâte à température ambiante pendant


1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

### Recette du PAIN :

- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)




Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule et laisser lever à température ambiante pendant 1 heure- 1 heure et demie (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume), couvrir avec du film plastique.
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5**; Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfournier à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

## Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.





### Programmer la durée de cuisson



1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

### Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

## Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

### MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

### BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfournier les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

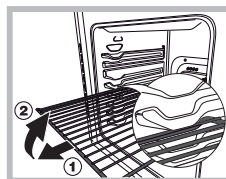
## FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.  
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

! Lorsqu'une fonction particulière est sélectionnée, les paramètres sont définis de telle sorte à améliorer les performances de cuisson. Il est donc possible que le ventilateur et les corps chauffants mettent plus de temps à démarrer.

**ATTENTION !** Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).



## Tableau de cuisson

| Programmes   | Aliments  | Poids (Kg)       | Niveau enfournement | Préchauffage | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |       |
|--|---|------------------|---------------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|-------|
| <b>Multiniveaux*</b>   | Pizza sur 2 niveaux                                 | 1+1              | 2 et 4              | Oui          | 220-230                     | 20-25                   |       |
|  | Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux          | 1                | 2 et 4              | Oui          | 180                         | 30-35                   |       |
|  | Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)         | 1                | 2 et 4              | Oui          | 170                         | 20-25                   |       |
|  | Poulet rôti + pommes de terre                       | 1                | 1 et 2/3            | Oui          | 200-210                     | 65-75                   |       |
|  | Agneau  |                  | 2                   | Oui          | 190-200                     | 45-50                   |       |
|  | Maquereau   |                  | 1 ou 2              | Oui          | 180                         | 30-35                   |       |
|  | Lasagnes  |                  | 2                   | Oui          | 190-200                     | 35-40                   |       |
|  | Choux sur 2 niveaux                                 |                  | 2 et 4              | Oui          | 190                         | 20-25                   |       |
|  | Biscuits sur 2 niveaux                              |                  | 2 et 4              | Oui          | 190                         | 10-20                   |       |
|  | Friands au fromage sur 2 niveaux                    |                  | 2 et 4              | Oui          | 210                         | 20-25                   |       |
|  | Tartes salées                                       |                  | 1 et 3              | Oui          | 200                         | 20-30                   |       |
|  | <b>Barbecue*</b>                                    | Maquereaux       | 1                   | 4            | Non                         | 100%                    | 15-20 |
|  |   | Soles et seiches | 0,7                 | 4            | Non                         | 100%                    | 10-15 |
| Brochettes de calmars et crevettes                           |   | 0,7              | 4                   | Non          | 100%                        | 8-10                    |       |
| Tranches de colin  |   | 0,7              | 4                   | Non          | 100%                        | 10-15                   |       |
| Légumes grillés  |   | 0,5              | 3 ou 4              | Non          | 100%                        | 15-20                   |       |
| Côte de veau   |   | 0,8              | 4                   | Non          | 100%                        | 15-20                   |       |
| Saucisses  |   | 0,7              | 4                   | Non          | 100%                        | 15-20                   |       |
| Hamburgers   |   | 4 ou 5           | 4                   | Non          | 100%                        | 10-12                   |       |
| Croque-monsieur ou toasts                                    |   | 4 ou 6           | 4                   | Non          | 100%                        | 3-5                     |       |
| Poulet rôti au tournebroche (si présent)                     |   | 1                | -                   | Non          | 100%                        | 70-80                   |       |
| Agneau rôti au tournebroche (si présent)                     |   | 1                | -                   | Non          | 100%                        | 70-80                   |       |
| Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)          |   |                  |                     |              |                             |                         |       |
| Veau à la broche   |   | 1,0              | -                   | Non          | 100%                        | 80-90                   |       |
| Poulet à la broche   | 1,5   | -                | Non                 | 100%         | 70-80                       |                         |       |
| Agneau à la broche   | 1,0   | -                | Non                 | 100%         | 70-80                       |                         |       |
| <b>Gratin*</b>   | Poulet grillé                                       | 1,5              | 2                   | Non          | 210                         | 55-60                   |       |
|  | Seiches   | 1                | 2                   | Non          | 200                         | 30-35                   |       |
|  | Poulet rôti au tournebroche (si présent)            | 1,5              | -                   | Non          | 210                         | 70-80                   |       |
|  | Canard rôti au tournebroche (si présent)            | 1,5              | -                   | Non          | 210                         | 60-70                   |       |
|  | Rôti de veau ou de bœuf                             | 1                | 2                   | Non          | 210                         | 60-75                   |       |
|  | Rôti de porc  | 1                | 2                   | Non          | 210                         | 70-80                   |       |
|  | Agneau  | 1                | 2                   | Non          | 210                         | 40-45                   |       |
|  | Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé) |                  |                     |              |                             |                         |       |
|  | Veau à la broche                                    | 1,5              | -                   | Non          | 200                         | 70-80                   |       |
|  | Agneau à la broche                                  | 1,5              | -                   | Non          | 200                         | 70-80                   |       |
| Poulet (à la broche) + pommes de terre (sur plateau émaillé) | 1,5   | -                | Non                 | 200          | 70-75                       |                         |       |
|  | -   | -                | Non                 | 200          | 70-75                       |                         |       |
| <b>Basse température</b>                                     | Décongélation                                       |                  | 2 ou 3              | Non          | -                           | -                       |       |
|  | Etuve   |                  | 2 ou 3              | Non          | -                           | 60-90                   |       |
|  | Réchauffage aliments                                |                  | 2 ou 3              | Non          | -                           | -                       |       |
|  | Pasteurisation                                      |                  | 2 ou 3              | Non          | -                           | -                       |       |
| <b>Pizza automatique</b>                                     | Pizza (voir recette)                                | 1                | 2                   | Non          | -                           | 23-33                   |       |
|  | Fougasse (pâte à pain)                              | 1                | 2                   | Non          | -                           | 23-33                   |       |
| <b>Pain automatique</b>                                      | Pain (voir recette)                                 | 1                | 2                   | Non          | -                           | 55                      |       |
| <b>Gâteaux automatique</b>                                   | Gâteaux à pâte levée                                | 1                | 2 ou 3              | Non          | -                           | 35-55                   |       |
| <b>Viande automatique</b>                                    | Rôtis   | 1                | 2 ou 3              | Non          | -                           | 60-80                   |       |

\* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

# Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- **Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.**

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Evitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.

# Nettoyage et entretien

FR

- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

FUOR:

Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par la faible luminosité de "icône horloge".. A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

**PLAN:**

Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en „off mode”.

Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

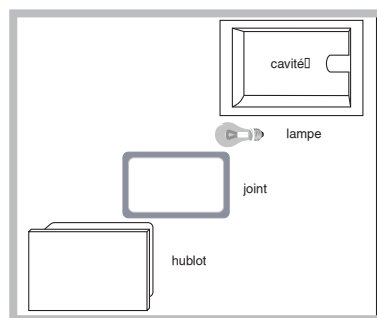
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.

- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

## Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer

l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
  2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.
- Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (voir figure).

**! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce**

## Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

! \* N'existe que sur certains modèles

## Nettoyage automatique FAST CLEAN

Pendant le programme FAST CLEAN la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.

Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.


Avant de lancer le FAST CLEAN :


- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- amener le bouton PROGRAMMES sur "0"

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.



Pour activer le cycle de nettoyage FAST CLEAN

appuyer 4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :





1. Economique (ECO) : tourner le bouton pour l'amener sur "-". Durée 1 heure;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30;
3. Intensif (INT) : tourner le bouton et l'amener sur "+". Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.



Pour le cycle FAST CLEAN aussi, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (voir Programmer la fin du nettoyage automatique).

## Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées ;
- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche  ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

## Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
  2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
  3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
  4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
  5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
  6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple : il est 9h00 et on choisit un FAST CLEAN niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin du FAST CLEAN et sa durée.

## A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

## Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.




Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

## Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  |  |
|--|--|
| <b>Dimensions du four HxLxP</b>  | 32,4x43,5x40,3 cm  |
| <b>Volume</b>  | l 57   |
| <b>Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats</b>   | largeur 42 cm<br>profondeur 44 cm<br>hauteur 8,5 cm  |
| <b>Brûleurs</b>  | adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique  |
| <b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>   | Voir plaque signalétique   |
| <b>ETIQUETTE ENERGIE et ÉCOCONCEPTION</b>  | <p>Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE.<br/>Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1,<br/>Norme EN 50564<br/>Norme EN 30-2-1</p> <p>Consommation énergie déclaration<br/>Classe convection Forcée –<br/>fonction four :  Gratin</p> |
| <br><br> | <p>Directives Communautaires:<br/>2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives – 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode) 2009/142/EC du 30/11/09 (Gas)</p>  |

## Brûleurs

adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette collée à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).