

| | |
|---|----|
| 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION | 58 |
| 2. AVERTISSEMENTS POUR LE RECYCLAGE – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT | 59 |
| 3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ | 60 |
| 4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR | 61 |
| 5. AVANT L'INSTALLATION | 61 |
| 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL | 62 |
| 7. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) | 64 |
| 7.1 Réglage de l'heure | 64 |
| 7.2 Cuisson semi-automatique | 64 |
| 7.3 Cuisson automatique | 64 |
| 7.4 Minuterie | 65 |
| 7.5 Fin de cuisson | 65 |
| 7.6 Réglage du volume de la sonnerie | 65 |
| 7.7 Désactivation de la sonnerie | 65 |
| 7.8 Annulation des données introduites | 65 |
| 7.9 Modification des données introduites | 65 |
| 8. HORLOGE ANALOGIQUE ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) | 66 |
| 9. HORLOGE ET PROGRAMMATEUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES) | 68 |
| 9.1 Réglage de l'heure | 68 |
| 9.2 Cuisson semi-automatique | 68 |
| 9.3 Cuisson automatique | 68 |
| 9.4 Fin de cuisson | 68 |
| 9.5 Désactivation de la sonnerie | 68 |
| 10. UTILISATION DU FOUR | 69 |
| 10.1 Avertissements et conseils généraux | 69 |
| 10.2 Ventilation de refroidissement (sur tous les modèles) | 69 |
| 10.3 Lampe d'éclairage intérieur | 69 |
| 11. ACCESSOIRES DISPONIBLES | 70 |
| 12. CONSEILS DE CUISSON | 71 |
| 12.1 Cuissons traditionnelles | 71 |
| 12.2 Cuissons à air chaud | 71 |
| 12.3 Cuissons délicates | 71 |
| 12.4 Cuissons au gril | 72 |
| 12.5 Cuissons au gril avec air chaud | 72 |
| 12.6 Décongélation | 72 |
| 12.7 CUISSONS AU TOURNEBROCHE | 73 |
| 12.8 Guide des cuissons au four | 74 |
| 13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 76 |
| 13.1 Nettoyage de l'acier inox | 76 |
| 13.2 Nettoyage ordinaire journalier | 76 |
| 13.3 Taches d'aliments ou résidus | 76 |
| 13.4 Nettoyage du four | 76 |
| 13.5 Nettoyage du verre interne de la porte | 76 |
| 13.6 Pyrolyse : nettoyage automatique du four | 77 |
| 14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE | 80 |
| 14.1 Remplacement de la lampe de four | 80 |
| 14.2 Démontage de la porte | 80 |
| 14.3 Démontage des verres | 81 |
| 15. INSTALLATION DE L'APPAREIL | 82 |
| 15.1 Branchement électrique | 82 |
| 15.2 Mise en place du four | 83 |

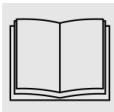


INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit faire un contrôle de l'installation du gaz, effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET À PORTÉE DE LA MAIN PENDANT LA DURÉE DE VIE DU FOUR.

NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**, À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES D'HABITATIONS.



NE PAS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DÉCHETS RECYCLES LE PLUS PROCHE.



LE MARQUAGE CE EST APPOSÉ SUR CET APPAREIL CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE CES APPAREILS VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FISSURES DE VENTILATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUETTE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE SUR L'ENCADREMENT DE LA PORTE DU FOUR.

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



ÉVITER ABSOLUMENT L'UTILISATION D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DE RACLOIRS TRANCHANTS POUR NE PAS ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIÈRE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE CHAMOIX.

ÉVITER DE FAIRE SÉCHER À L'INTÉRIEUR DU FOUR DES RÉSIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (PAR EX. CONFITURE). EN SÉCHANT TROP LONGTEMPS, ILS POURRAIENT ABÎMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.



Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.



2. AVERTISSEMENTS POUR LE RECYCLAGE – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux non polluants, par conséquent compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous prions de collaborer en éliminant correctement l'emballage. Veuillez demander à votre revendeur ou aux organisations compétentes de votre ville les adresses des centres de ramassage, recyclage, élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ou des parties de celui-ci. Ils peuvent représenter un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

Important : remettre l'appareil à l'entreprise de votre ville, autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés. Une élimination correcte permet une récupération intelligente de matériaux de qualité.

Avant de jeter votre appareil, il est important d'enlever les portes et de laisser les clayettes comme dans les positions d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur. Couper le câble de raccordement au réseau électrique et l'enlever avec la fiche.

3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI FIXE QUE L'INSTALLATION ET LE DÉPANNAGE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.

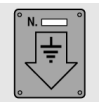


SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT AVEC FICHE ET PRISE VÉRIFIER QUE CELLES-CI SOIENT DU MÊME TYPE. ÉVITER L'UTILISATION DE RÉDUCTEURS, D'ADAPTATEURS OU DE DÉRIVATEURS CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES ÉCHAUFFEMENTS OU DES BRÛLURES.

LA FICHE À RACCORDER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE APRÈS QUE L'APPAREIL AIT ÉTÉ ENCASTRÉ.

NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DONNÉES DANS LES PAGES SUIVANTES. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL SOI MEME



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR INADVERTANCE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



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



L'APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER A PROXIMITÉ.

LORSQUE LE GRIL EST EN MARCHÉ OU PENDANT LA PYROLYSE, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES. **ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS.**



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SOIENT EN POSITION 0 (ÉTEINT).



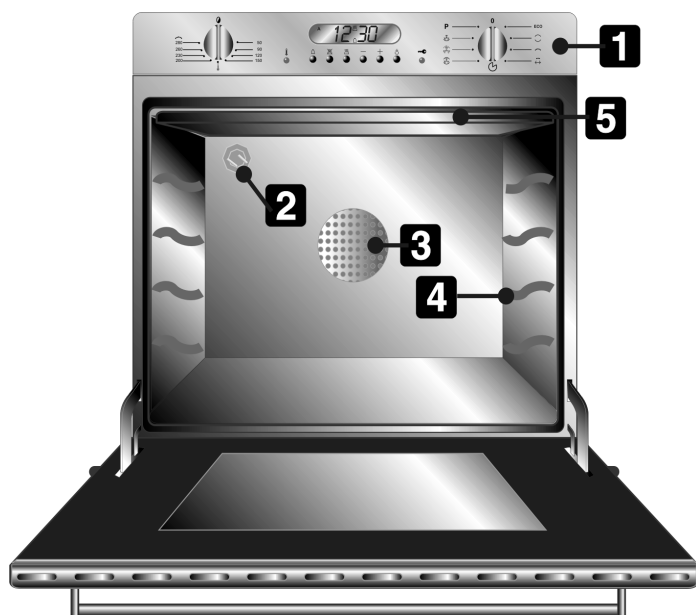
AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.



4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR



- 1** PANNEAU DES COMMANDES
- 2** LAMPE DU FOUR
- 3** TURBINE DU FOUR
- 4** GRADINS POUR GRILLES ET PLATS
- 5** VOÛTE SUPÉRIEURE

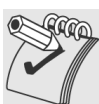
5. AVANT L'INSTALLATION



Ne jamais laisser les résidus de l'emballage abandonnés dans le milieu domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les remettre au centre de ramassage des déchets recyclés le plus proche.



Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir le chapitre "13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

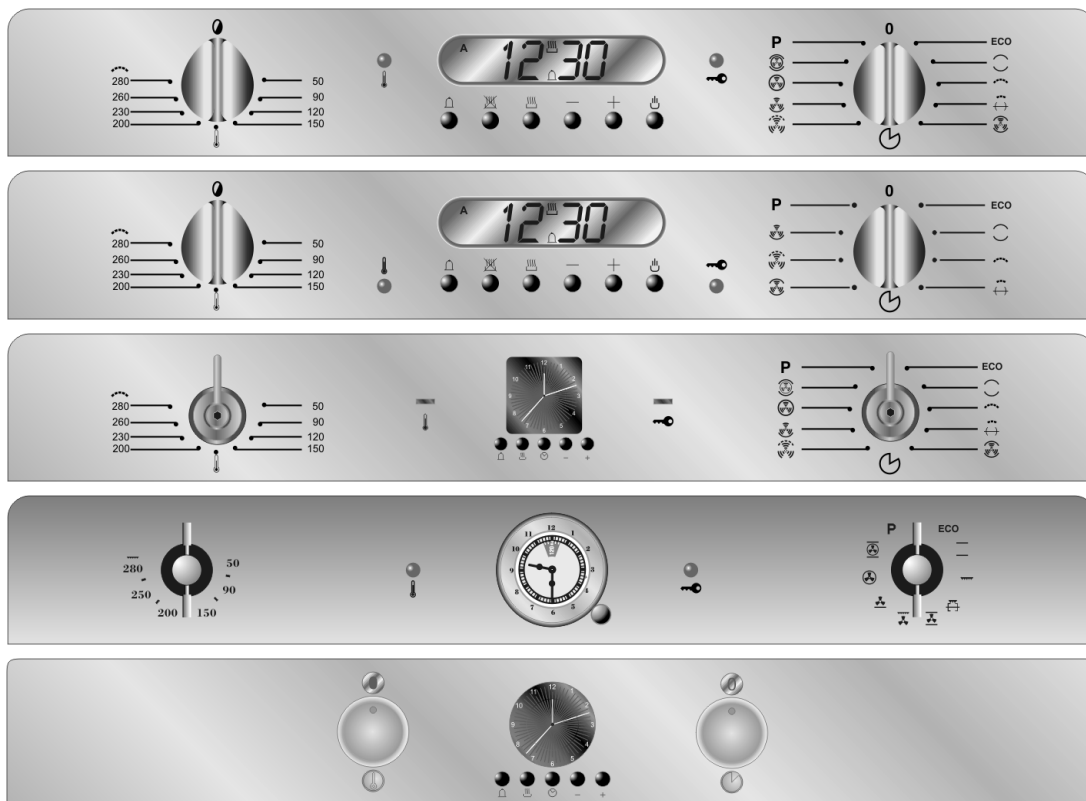


Avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, il est opportun de les chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du programmateur clignote à intermittence régulière. Pour le réglage, se reporter aux paragraphes "7. Programmateur électronique (seulement sur certains modèles)", "8. Horloge analogique électronique (seulement sur certains modèles)", "9. Horloge et programmateur (seulement sur certains modèles)".



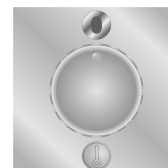
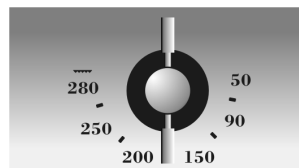
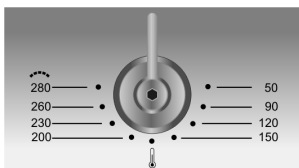
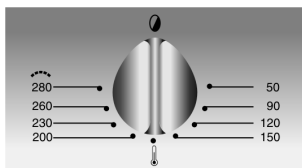
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Toutes les commandes et tous les contrôles du four sont réunis sur le bandeau en façade. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.



MANETTE DU THERMOSTAT

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette dans le sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **50°** et **280°C**. Sur certains modèles, la température programmée apparaîtra pendant quelques secondes. Pour revoir la température programmée, presser les touches **-** ou **+** du programmeur électronique



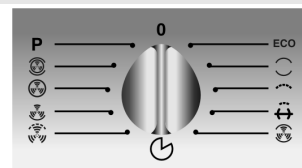


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

Tourner la manette dans un sens ou dans l'autre pour choisir l'une des fonctions suivantes :



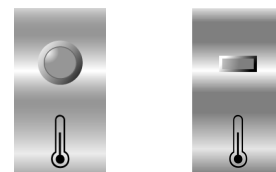
| | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|
| | | AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE | | | ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION |
| | | ÉLÉMENT GRIL EN FONCTIONNEMENT ALTERNÉ AVEC ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR + VENTILATION | | | ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR + VENTILATION |
| | | ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR | | | ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ |
| | | ÉLÉMENT GRIL | | | ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR + ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ |
| | | ÉLÉMENT GRIL + TOURNEBROCHE | | | CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE) |
| | | ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR + VENTILATION | | | |



(SUR CERTAINS MODÈLES TOUTES LES FONCTIONS NE SONT PAS PRÉSENTES)

VOYANT DU THERMOSTAT

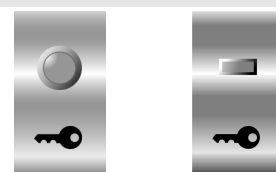
L'allumage intermittent signale que le four est en train de chauffer. Lorsque le voyant ne clignote plus et reste allumé, cela signifie que la température préfixée est atteinte et que celle-ci sera maintenue jusqu'à l'extinction du four. Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore intervient pour informer l'utilisateur.



CÉ VOYANT S'ALLUME AUSSI LORSQU'ON FAIT PARTIR LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE) ET NE S'ÉTEINT QUE LORSQUE LE TEMPS PROGRAMMÉ EST ÉCOULÉ.

VOYANT BLOQUE-PORTE

Pendant le cycle de nettoyage automatique (Pyrolyse), l'allumage de ce voyant indique que le dispositif de blocage de la porte du four s'est activé. Pour savoir comment est indiqué le dispositif de BLOQUE-PORTE dans les modèles qui ne sont pas équipés de ce voyant, se reporter au paragraphe "13.6.5 Comment fonctionne le cycle de nettoyage automatique (pour les modèles dotés d'horloge analogique électronique)".














7. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



LISTE DES FONCTIONS DES BOUTONS

-  BOUTON DE LA MINUTERIE
-  BOUTON DE FIN DE CUISSON
-  BOUTON DE DURÉE DE LA CUISSON
-  BOUTON DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  BOUTON D'AUGMENTATION DE LA VALEUR
-  BOUTON DE FONCTIONNEMENT MANUEL




7.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittence régulière en indiquant **0:00**. En pressant la touche  on met fin à l'intermittence de l'afficheur. En tenant pressée la touche  et en pressant dans les 5 secondes les touches de variation de la valeur **-** ou **+**, on obtient l'augmentation ou la diminution d'une minute pour chaque pression. Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse. Lorsque le four est en stand-by, pour modifier l'horaire presser pendant quelques secondes la touche  et régler l'horaire avec les touches **-** et **+**.

Avant tout réglage du programmateur, activer la fonction et la température désirées.



7.2 Cuisson semi-automatique


Cette programmation permet uniquement l'extinction automatique du four en fin de cuisson.

En pressant la touche  l'afficheur s'allume en montrant les chiffres **0:00** ; tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de la cuisson. Quelques secondes après avoir lâché la touche  le comptage de la durée de cuisson programmée commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et les symboles **A** et .

7.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction du four en mode automatique.

En pressant la touche  l'afficheur s'allume en montrant les chiffres **0:00** ; tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de la cuisson. En pressant la touche  sur l'afficheur apparaît la somme de l'heure courante et de la durée de la cuisson que l'on vient de programmer : tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Quelques secondes après avoir lâché la touche  le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et le symbole **A**. Quand l'heure de début de cuisson calculée automatiquement par le programmateur selon les données qui ont été introduites sur l'afficheur est atteinte, sur l'afficheur apparaît le symbole **A**.



Après la programmation, pour connaître le temps de cuisson restant, presser la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson, presser la touche . La programmation avec des valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. un contraste entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas accepté par le programmeur).

7.4 Minuterie

Le programmeur peut être utilisé aussi comme simple minuterie. En pressant la touche l'afficheur montre les chiffres ; la tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur ou . Lorsque la touche est lâchée, le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure courante et le symbole .



Après la programmation, pour afficher le temps résiduel presser la touche .

L'utilisation comme minuterie n'interrompra pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

7.5 Fin de cuisson

À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et simultanément une sonnerie intermittente se met en marche.

Après la désactivation de la sonnerie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante et le symbole , qui signale le retour à la condition d'utilisation manuelle du four.

7.6 Réglage du volume de la sonnerie

On peut changer le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en pressant la touche .

7.7 Désactivation de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement son fonctionnement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en pressant ensemble les touches et . Pour éteindre l'appareil, reporter ensuite les manettes en position 0.

7.8 Annulation des données introduites

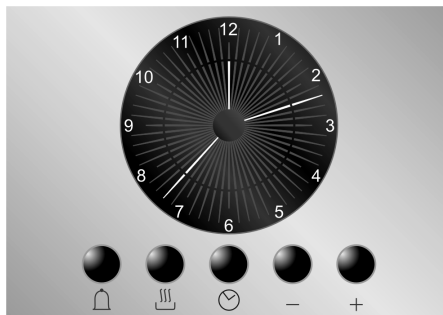
Après avoir choisi le programme, tenir pressée la touche de la fonction à annuler (ou) alors que simultanément on atteint la valeur en pressant les touches de variation de la valeur ou . L'annulation de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de la cuisson.

7.9 Modification des données introduites






Les données introduites pour la cuisson peuvent être modifiées à tout moment en tenant pressée la touche de la fonction à modifier (ou) et simultanément en pressant les touches de variation de la valeur ou .



8. HORLOGE ANALOGIQUE ÉLECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)






LISTE DES FONCTIONS DES BOUTONS




-  BOUTON DE LA MINUTERIE
-  BOUTON DE FIN DE CUISSON
-  RÉGLAGE DE L'HEURE ET RAZ
-  BOUTON DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  BOUTON D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

8.0.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittence régulière.

En pressant la touche  pendant 1/2 secondes, on met fin à l'intermittence de l'afficheur et on peut commencer le réglage de l'heure courante. En pressant les touches de variation de la valeur  ou  à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute.

Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse. À 6/7 secondes de la dernière pression, l'horloge part de l'heure introduite.





Lorsque le four est en stand-by, pour modifier l'horaire presser pendant 2 secondes environ la touche  et modifier l'horaire avec les touches  ou . Quelques secondes après la dernière pression, l'horloge reprendra son fonctionnement normal.

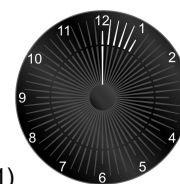


La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 8 signaux sonores qui se répètent 3/4 fois à intervalles d'une minute et demie environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.

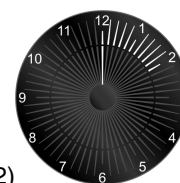
8.0.2 Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1) ;
- Dans les 6/7 secondes presser les touches  ou  pour programmer la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson. (sur la figure 2 sont représentées 10 minutes de cuisson).
- À 6/7 secondes de la dernière pression, le compte à rebours commence à la fin duquel la sonnerie intervient.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure courante en pressant une fois la touche  et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur de la minuterie.
- À la fin du compte à rebours, arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.
- La durée maximum des cuissons que l'on peut sélectionner est de 60 minutes.




1)









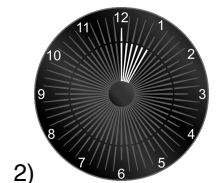
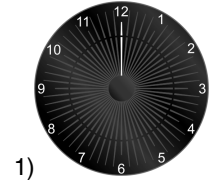
2)




8.0.3 Programmation

Durée de la cuisson : en pressant le 2e bouton  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tourner le thermostat sur la température désirée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, agir comme suit :







- Presser pendant 1/2 secondes la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 (Fig. 1).
- Par les touches  et , on peut programmer la durée de la cuisson : à chaque pression de la touche  on ajoute 1 minute à la durée de la cuisson (sur la figure 2, la durée représentée est d'une heure).
- La durée désirée étant atteinte, la cuisson commence après environ 6 secondes de la dernière pression exercée sur les touches  ou .
- La cuisson étant commencée, sur l'afficheur apparaissent l'heure courante représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).

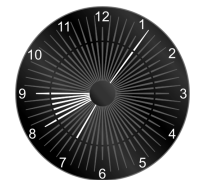


- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : en pressant la touche centrale  pendant 2 secondes, on annule la durée programmée et il faudra éteindre manuellement le four.

Attention : il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 6 heures.

Début de la cuisson : il est possible de programmer une durée de cuisson et de définir aussi l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure courante). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, agir comme suit.

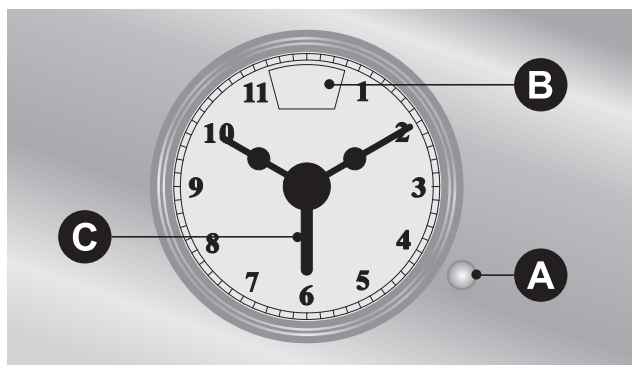
- Programmer la durée de cuisson comme décrit au paragraphe précédent.
- À 6/7 secondes de la dernière pression des touches  ou  presser de nouveau la touche  pour définir l'heure de début de cuisson. Sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les segments intérieurs éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Par les touches  et  programmer l'heure de début de cuisson.
- À 6/7 secondes de la dernière pression, l'afficheur indique l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs éclairés. Tant que l'heure courante ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure courante atteint celle de début, tous les segments intérieurs commencent à clignoter ce qui indique que le four a commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, tenir pressée la touche centrale  pendant 2 secondes : si la cuisson a commencé, il faudra éteindre le four manuellement.
- Voir un exemple de programmation dans l'image ci-contre : l'heure courante est 19h06, le début de la cuisson est programmé pour 20h00 et la fin pour 21h00.
- À 20h00 les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



Attention : pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction désirées.



9. HORLOGE ET PROGRAMMATEUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



TOURNEZ TOUJOURS LA MANETTE A EN SENSE HORAIRE.

9.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte **PUSSEZ** la manette **A** et tourner en sens horaire.



AVANT TOUT REGLAGE DU PROGRAMMATEUR, ACTIVER LA FONCTION ET LA TEMPERATURE DESIREES.

9.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation permet uniquement l'extinction automatique du four en fin de cuisson. Tourner la manette **A** en sens horaire pour régler dans la fenêtre **B** la durée de la cuisson.

9.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction du four en mode automatique.


TIREZ en la tournant en sens horaire la manette **A** en faisant coïncider la flèche **C** et l'heure de début de cuisson souhaitée.

Tourner la manette **A** en sens horaire pour régler dans la fenêtre **B** la durée de la cuisson. Puis relancer l'axe.

9.4 Fin de cuisson

À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et simultanément une sonnerie intermittente se met en marche.

9.5 Désactivation de la sonnerie

On peut désactiver la sonnerie manuellement en tournant la manette **A** en sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole  dans la fenêtre **B**.




POUR UTILISER MANUELLEMENT LE FOUR A LA FIN D'UNE PROGRAMMATION, TOURNER LA MANETTE A JUSQU'A L'APPARITION DU SYMBOLE  DANS LA FENETRE B.




10.UTILISATION DU FOUR



Dans les modèles équipés de minuterie numérique analogique, il faut, à la première utilisation ou après une coupure de courant, presser pendant 1 / 2 secondes la touche centrale pour faire partir la cuisson. Dans les modèles munis d'horloge et de programmateur, pour faire partir la cuisson, il faut faire 3 opérations:

- 1 s'assurer que la minuterie est bien sur la position  ou comprise entre 5' et 90'/120' ;
- 2 tourner le thermostat ;
- 3 tourner le sélecteur des fonctions sur une fonction quelconque.

Dans les modèles équipés de programmateur numérique, avant d'utiliser le four ou après une coupure de courant, s'assurer de l'apparition sur l'afficheur du symbole  (voir paragraphe "7.1 Réglage de l'heure").

10.1 Avertissements et conseils généraux

Avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les chauffer à la température maximum pendant une durée suffisante afin de brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.



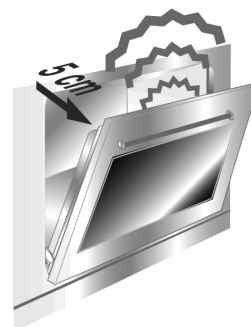
Les accessoires du four qui peuvent être en contact avec les aliments, sont fabriqués avec des matériaux conformes à ce qui est prescrit par la directive 89/109/CEE du 21/12/88 et par les normes nationales en vigueur.



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

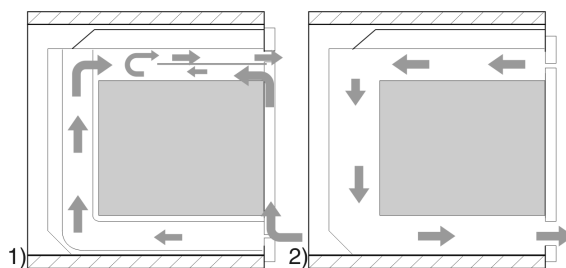


Pour éviter que la vapeur éventuelle contenue dans le four puisse gêner, ouvrir la porte en deux temps : la tenir entrouverte (env. 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four baisse au point d'empêcher la bonne réussite de la cuisson. À l'ouverture de la porte, la ventilation à l'intérieur du four se désactive automatiquement puis reprend à la fermeture.



10.2 Ventilation de refroidissement (sur tous les modèles)

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche à l'allumage du four. Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal qui, selon les modèles, sort au-dessus de la porte (Fig.1) ou sous la porte (Fig.2) et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.



10.3 Lampe d'éclairage intérieur

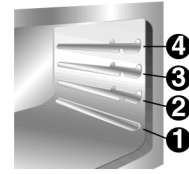
Selon les modèles, la lampe s'allume :

- en ouvrant la porte du four, ou
- en tournant la manette des fonctions sur une fonction quelconque, à l'exclusion de **P**.

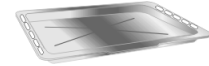


11. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four peut avoir 4 gradins pour le positionnement de plats et grilles à différentes hauteurs.



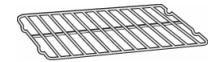
Plateau à pâtisserie : utile pour la cuisson de tartes et de biscuits.



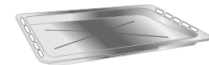
Grille chromée : pour la cuisson d'aliments à l'intérieur de plats, tartes de petites dimensions, rôtis ou aliments qui doivent être légèrement dorés.



Grille pour plateau : à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



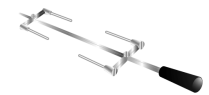
Lèchefrite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille pour plat (placée au-dessus).



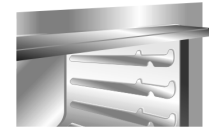
Support chromée pour tournebroche : il sert de support à la broche du tournebroche (voir les instructions au paragraphe "12.7 CUISSONS AU TOURNEBROCHE").



Broche : utile pour la cuisson de poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute la surface.



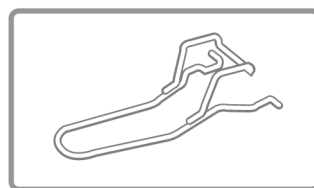
Voûte supérieure : si on l'extrait, il est plus facile d'effectuer le nettoyage à l'intérieur du four.



Pince chromée : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.



La pince chromée est un accessoire très utile en cuisine qui garanti une prise solide sur les plats et les grilles et évite le contact direct (contact que l'on a avec les maniques en tissu ou les gants isolants).



Sur certains modèles, quelques-uns de ces accessoires ne sont pas présents.



Accessoires sur demande

Il est possible de demander les accessoires d'origine aux SAV agréés.



12. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours préchauffer le four en fonction ventilée de 30 à 40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie électrique et donne un meilleur résultat de cuisson.



La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.

12.1 Cuissons traditionnelles

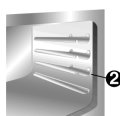


SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 280 °C



Ce système classique de cuisson, dans lequel la chaleur provient du dessus et du dessous, est adapté pour cuire des aliments sur un seul niveau. Il faut préchauffer le four jusqu'à ce que la température préfixée soit atteinte. N'enfourner qu'après l'extinction du voyant du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites dans le four encore froid.

Enfourner la viande surgelée directement sans décongeler. Comme seule précaution, choisir des températures plus basses d'environ 20 °C et des temps de cuisson environ 1/4 plus longs.



Utiliser des récipients à bord haut pour empêcher aux projections de graisse de tacher les parois du four.

12.2 Cuissons à air chaud

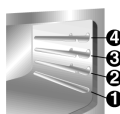


SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 280 °C



Ce système est adapté pour des cuissons sur plusieurs niveaux, même avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans qu'il y ait transmission de goût et d'odeurs.

La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur.



Les cuissons multiples sont possibles à condition que les températures de cuisson des différents aliments soient les mêmes.

12.3 Cuissons délicates

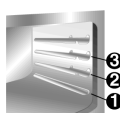


SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 280 °C

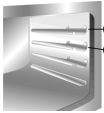


Indiqué pour la pâtisserie et les tartes recouvertes, avec peu de sucre et les gâteaux moelleux à la liqueur contenus dans des moules. On obtient de très bons résultats pour compléter la cuisson d'aliments à la base ou pour les cuissons qui demandent de la chaleur surtout dans la partie inférieure. Il est conseillé d'introduire le plat dans le niveau le plus bas.



12.4 Cuissons au grill

| | |
|-------------------------|-----|
| | |
| SÉLECTEUR DES FONCTIONS | |
| THERMOSTAT | 280 |



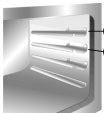
Permet de faire dorer rapidement les aliments. Il est conseillé d'introduire le plat dans le guide le plus haut. Pour des cuissons brèves et de petites quantités, introduire la grille sur le troisième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et pour dorer des surfaces larges, introduire la grille sur les guides les plus bas, en fonction du format.



Tenir la porte fermée pendant les cuissons au grill. Griller avec la porte ouverte peut endommager le four de façon permanente et compromettre sa sécurité pendant le fonctionnement.

12.5 Cuissons au grill avec air chaud

| | |
|-------------------------|-----|
| | |
| SÉLECTEUR DES FONCTIONS | |
| THERMOSTAT | 280 |



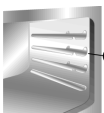
Permet une distribution uniforme de la chaleur avec plus de pénétration à l'intérieur des aliments. Les aliments dorent légèrement en surface et l'intérieur reste moelleux.



Tenir la porte fermée pendant les cuissons au grill. Griller avec la porte ouverte peut endommager le four de façon permanente et compromettre sa sécurité pendant le fonctionnement.

12.6 Décongélation

| | |
|-------------------------|---|
| | |
| SÉLECTEUR DES FONCTIONS | |
| THERMOSTAT | 0 |



Le seul mouvement d'air assuré par la turbine provoque une décongélation plus rapide des aliments. L'air en circulation à l'intérieur du four est à température ambiante.



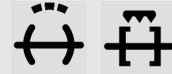
La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments.



12.7 Cuissons au tournebroche

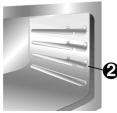


SELECTEUR DE COMMANDE



THERMOSTAT

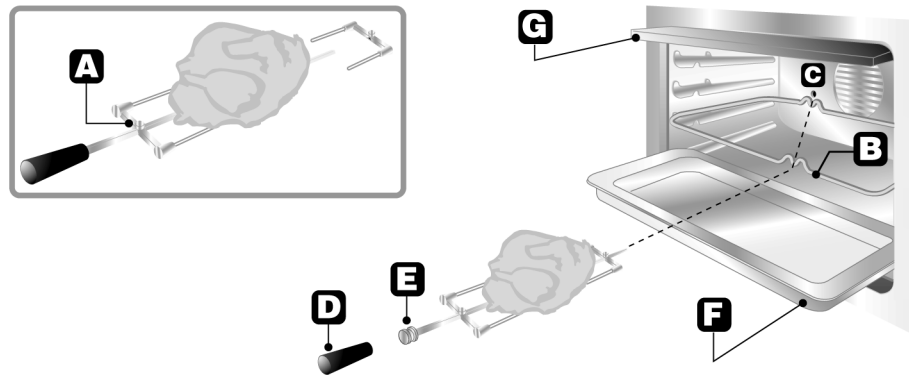
MAXIMUM



Ce mode de cuisson permet une économie d'énergie. Placer la préparation au milieu de la plaque et procéder à la cuisson décrite au paragraphe "12.4 Cuissons au gril".

Ce mode de cuisson est réservé aux petites pièces. Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** au niveau du deuxième cran à partir du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** pour que le bout de la tige entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four.

Positionner un plat **F** sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.





12.8 Guide des cuissons au four

Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande, varient selon l'épaisseur, la qualité de l'aliment et du goût du consommateur et s'entendent avec le four préchauffé.

| CUISSONS TRADITIONNELLES | | | |
|--------------------------|---|-------------------|----------------------|
| | POSITION DU GRADIN EN PARTANT DU BAS | TEMPÉRATURE °C | TEMPS EN MINUTES |
| ENTRÉES | | | |
| LASAGNE | 1 | 220 - 230 | 50 - 60 |
| PÂTES AU FOUR | 1 | 220 - 230 | 40 |
| VIANDE | | | |
| RÔTI DE VEAU | 2 | 190 - 200 | 80 - 90 |
| CARRÉ DE PORC | 2 | 190 - 200 | 80 - 90 |
| PALETTE DE PORC | 2 | 190 - 200 | 100 - 110 |
| LAPIN | 2 | 190 - 200 | 70 - 75 |
| RÔTI DE DINDE | 2 | 190 - 200 | 160 - 180 |
| LAPIN | 2 | 190 - 200 | 160 - 200 |
| RÔTI DE PORC | 2 | 190 - 200 | 190 - 210 |
| POISSON | 1 - 2 | 160 - 170 | Selon les dimensions |
| PIZZA | 1 - 2 | 250 | 20 - 25 |
| PAIN | 1 - 2 | 200 - 210 | 40 |
| GALETTE | 2 | 190 - 200 | 20 - 25 |
| PÂTISSERIES | | | |
| GÂTEAU MAISON | 1 - 2 | 160 - 170 | 55 - 60 |
| TARTE À LA CONFITURE | 1 - 2 | 160 - 170 | 30 - 40 |
| PÂTE BRISÉE | 1 - 2 | 160 - 170 | 20 - 25 |
| CROISSANTS | 1 - 2 | 160 - 180 | 25 - 30 |
| PETITS BISCUITS | | | |
| FOURRÉS | 1 - 2 | 160 - 170 | 30 - 35 |
| TARTE AU RIZ | 1 - 2 | 160 - 170 | 60 |
| GÂTEAU « PARADISO » | 1 - 2 | 160 - 170 | 60 |
| CHOUX | 1 - 2 | 160 - 170 | 40 - 45 |
| GÂTEAU DE SAVOIE | 1 - 2 | 160 - 170 | 40 - 45 |

| CUISSONS AU GRIL | | | |
|----------------------|---|------------------|---------|
| | POSITION DU GRADIN EN PARTANT DU BAS | TEMPS EN MINUTES | |
| | | 1er CÔTÉ | 2e CÔTÉ |
| CÔTELETTE DE PORC | 4 | 7 - 9 | 5 - 7 |
| FILET DE PORC | 3 | 9 - 11 | 5 - 9 |
| FILET DE BOEUF | 3 | 9 - 11 | 9 - 11 |
| TRANCHES DE FOIE | 4 | 2 - 3 | 2 - 3 |
| ESCALOPE DE VEAU | 4 | 7 - 9 | 5 - 7 |
| POULET COUPÉ EN DEUX | 3 | 9 - 14 | 9 - 11 |
| SAUCISSES | 3 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| BOULETTES | 3 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| FILET DE POISSON | 3 | 5 - 6 | 3 - 4 |
| TOAST | 3 | 2 - 4 | 2 - 3 |



CUISSONS À AIR CHAUD



| | POSITION DU GRADIN EN PARTANT DU BAS | TEMPÉRATURE °C | TEMPS EN MINUTES |
|----------------------|---|-------------------|------------------|
| ENTRÉES | | | |
| LASAGNE | 2 | 210 - 230 | 45 - 50 |
| PÂTES AU FOUR | 2 | 210 - 230 | 25 - 30 |
| VIANDE | | | |
| RÔTI DE VEAU | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| CARRÉ DE PORC | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| PALETTE DE PORC | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 |
| LAPIN | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| RÔTI DE DINDE | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 |
| POULET RÔTI | 2 | 180 - 190 | 60 - 70 |
| POISSON | | | |
| TRUITE SAUMONNÉE | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 |
| PIZZA | 1 - 2 | 250 | 15 - 20 |
| PAIN | 1 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| GALETTE | 1 - 2 | 180 - 190 | 15 - 20 |
| PÂTISSERIES | | | |
| GÂTEAU MAISON | 2 | 160 | 50 - 60 |
| TARTE À LA CONFITURE | 2 | 160 | 25 - 30 |
| PÂTE BRISÉE | 2 | 170 | 20 - 25 |
| CROISSANTS | 2 | 160 - 170 | 20 - 25 |
| PETITS BISCUITS | | | |
| FOURRÉS | 2 | 160 | 20 - 25 |
| GÂTEAU « PARADISO » | 2 | 160 | 60 |



13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

13.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement après chaque utilisation de la cuisinière, après refroidissement.

13.2 Nettoyage ordinaire journalier

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

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

13.3 Taches d'aliments ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de raclours tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser les produits normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

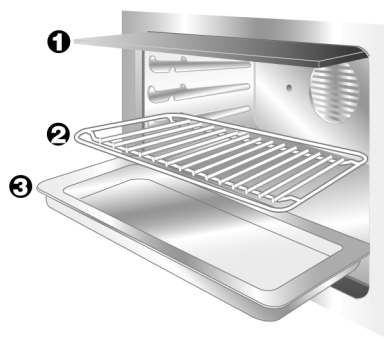
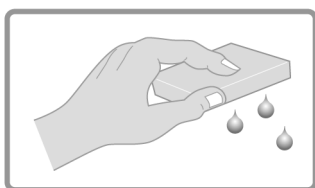
Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (par ex. confiture). En séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



13.4 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Retirer toutes les parties extractibles.



Pour faciliter le nettoyage manuel, on peut enlever la porte (voir paragraphe "14.2 Démontage de la porte")

13.5 Nettoyage du verre interne de la porte

Il est conseillé d'avoir le verre interne de la porte toujours très propre. En cas de saleté persistante, on peut démonter le verre en suivant les indications fournies au paragraphe "14.3 Démontage des verres", et le laver séparément avec une éponge humide et du détergent ordinaire.



13.6 Pyrolyse : nettoyage automatique du four

P

La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à température élevée qui provoque la dissolution de la saleté.



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, s'assurer que dans le four il n'y ait pas d'aliments ou d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.



SI LE FOUR EST INSTALLÉ SOUS UNE TABLE DE CUISSON, S'ASSURER QUE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LES BRÛLEURS OU LES PLAQUES ÉLECTRIQUES SONT ÉTEINTS.

13.6.1 Avant de faire partir le cycle de nettoyage automatique

La pyrolyse peut être programmée à tout moment du jour ou de la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif dégressif nocturne).

Avant le nettoyage, vérifier ce qui suit :

- **on ne peut laisser à l'intérieur du four que le plat à pâtisserie, la lèchefrite et la protection supérieure** car ils résistent aux températures élevées du procédé de pyrolyse ; tous les autres accessoires doivent être enlevés.
- enlever les traces de saleté les plus évidentes de l'intérieur du four et de la surface du verre interne (le nettoyage par pyrolyse demanderait des temps excessivement longs) ;
- s'assurer que la porte du four est bien fermée.
- En programmant la durée du cycle de nettoyage, il est conseillé de se référer au schéma suivant :

| DURÉE DU NETTOYAGE | PEU SALE | MOYENNEMENT SALE | TRÈS SALE |
|--------------------|----------|------------------|-----------|
| | 90 MIN. | 135 MIN. | 180 MIN. |



Pendant le premier cycle de nettoyage automatique, de mauvaises odeurs pourraient se dégager, dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaît après le premier cycle de nettoyage.



Pendant le cycle de nettoyage automatique, les ventilateurs font un bruit intense causé par une vitesse de rotation plus élevée. C'est un fonctionnement normal pour favoriser la dissipation de la chaleur. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continuera automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et du devant du four.

13.6.2 Comment fonctionne le cycle de nettoyage automatique (pour les modèles dotés de programmateur numérique et horloge+programmateur)

Le tableau ci-dessous montre un exemple de fonctionnement du cycle de nettoyage automatique.

Lorsque la durée du cycle est sélectionnée, le voyant du thermostat s'allume, mais le dispositif de blocage de la porte (avec voyant) reste désactivé.



Un dispositif de blocage qui empêche l'ouverture de la porte, intervient 2 minutes environ après le départ du cycle de nettoyage.



À la fin du cycle de nettoyage, le voyant du thermostat s'éteint. Le déblocage de la porte n'a lieu qu'après, lorsque la température à l'intérieur du four baisse et descend de nouveau sous 300 °C.



| | | | | |
|--|-----|--|--------|------|
| | | | | |
| | ON | | - | 1:30 |
| | ON | | 300 °C | 1:15 |
| | OFF | | 500 °C | 0:00 |
| | OFF | | 300 °C | 0:30 |

13.6.3 Programmation du cycle de nettoyage avec programmateur électronique

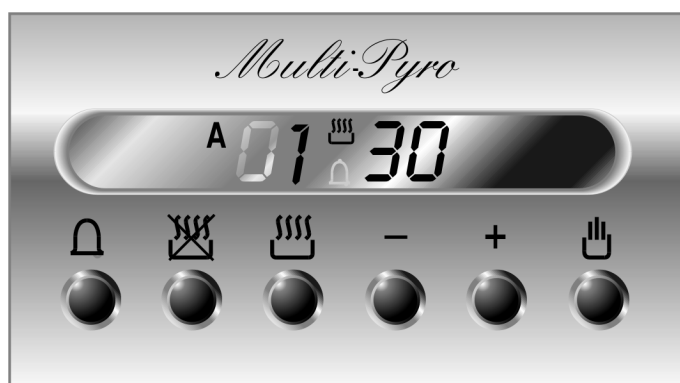


MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

1:30

DURÉE MINIMUM DU CYCLE DE NETTOYAGE : 1 h 30'

Positionner la manette sélecteur des fonctions sur le symbole **P**, presser la touche puis **+** une fois pour sélectionner la durée minimum de **1:30** : le voyant du thermostat s'allume. Pour afficher ou régler cette durée, presser la touche et les touches d'augmentation/diminution **-** ou **+**. La durée de la pyrolyse peut être programmée jusqu'à un maximum de 3 heures.



Le cycle de nettoyage peut être programmé pour commencer à une heure préfixée. Presser la touche et modifier les valeurs par les touches de variation de la valeur **-** ou **+**.

13.6.4 Programmation du cycle de nettoyage avec l'horloge+programmateur

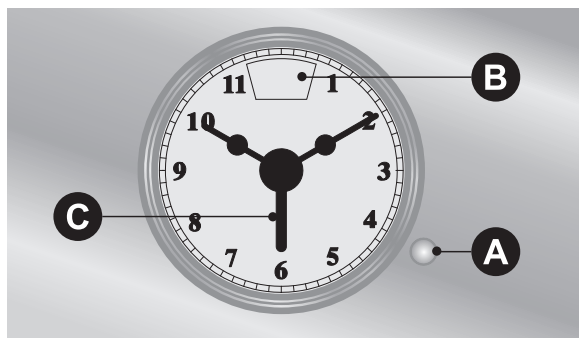


MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS



DURÉE MINIMUM DU CYCLE DE CUISSON : 1 h eT 30min.

Positionnez la manette du sélecteur des fonctions sur le symbole **P** : le voyant du thermostat s'allumera. Tournez la manette **A** en sens horaire pour régler dans la fenêtre **B** la durée de la Pyrolyse. Celle-ci peut être programmée d'un minimum d'1 h 30 min. à un maximum de 3 heures.



Le cycle de nettoyage peut être programmé de manière à ce qu'il démarre à une heure préétablie. Tournez la manette **A** en sens horaire pour régler dans la fenêtre **B** la durée de la Pyrolyse. **ENFONCEZ** en la tournant en sens horaire la manette **A** en faisant coïncider la flèche **C** et l'heure de début souhaitée.



La preselection du cycle de nettoyage est toujours indispensable.

13.6.5 Comment fonctionne le cycle de nettoyage automatique (pour les modèles dotés d'horloge analogique électronique)

Le tableau ci-dessous montre un exemple de fonctionnement du cycle de nettoyage automatique.



Au bout d'une minute de fonctionnement du cycle de pyrolyse, un dispositif de blocage intervient pour empêcher l'ouverture de la porte et le numéro 12 de la minuterie commence à clignoter.



Le déblocage de la porte n'a lieu qu'après, lorsque la température à l'intérieur du four baisse et descend de nouveau sous 300 °C et le chiffre 12 de la minuterie s'éteint.

13.6.6 Programmation du cycle de nettoyage avec l'horloge analogique électronique



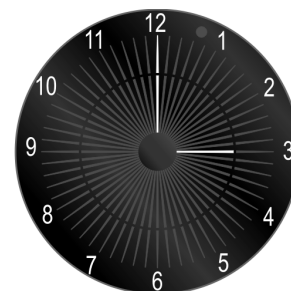
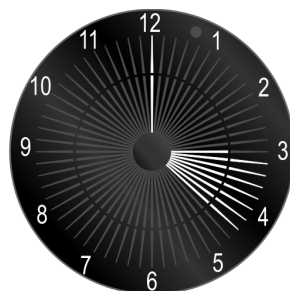
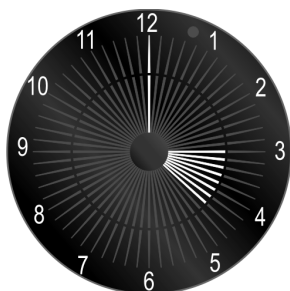
P


MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS



DURÉE DU CYCLE DE NETTOYAGE

Positionner la manette sélecteur des fonctions sur le symbole **P**. Sur l'afficheur seront éclairés les segments relatifs aux 90 minutes qui suivent l'heure courante. En pressant la touche **+** au bout d'1/2 secondes on peut augmenter la durée de cette opération jusqu'à un maximum de trois heures. 6/7 secondes après avoir tourné la manette sur le symbole **P** ou après réglage de la durée de la pyrolyse, le four commence le cycle et sur l'afficheur les segments intérieurs clignotent alternativement, puis ceux extérieurs et enfin ils s'éteignent complètement pour pouvoir lire continuellement l'heure courante. L'intermittence des segments durera jusqu'à la fin de la pyrolyse



Il est possible de programmer de départ de la pyrolyse dans un laps de temps de 12 heures. Après avoir programmé la durée de la pyrolyse, presser la touche  et introduire l'heure de départ de la pyrolyse en pressant les touches **- / +**. Les segments intérieurs resteront allumés fixes et ceux extérieurs clignotants jusqu'à ce que l'heure courante coïncide avec l'heure de départ du cycle. Le processus commence et les segments se mettent à clignoter comme décrit précédemment.



14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

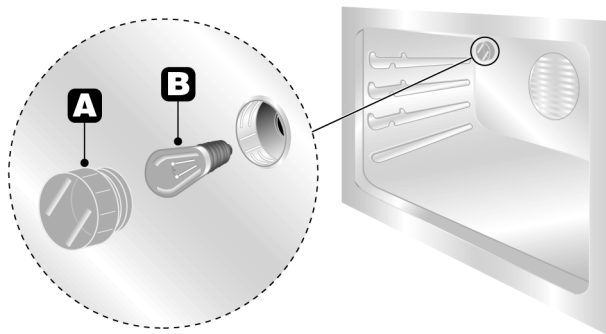
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.

Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil.



14.1 Remplacement de la lampe de four

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, remplacer la lampe **B** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.



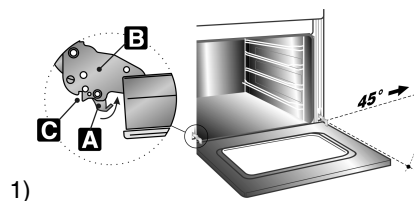
N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).



14.2 Démontage de la porte

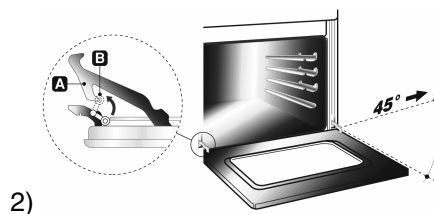
14.2.1 Avec leviers mobiles du type 1

Avec la porte complètement ouverte, relever les leviers **A** jusqu'à arriver en butée avec les charnières **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains à proximité de ces charnières. Lever la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Si les charnières ne se sont pas bloquées, répéter l'opération en relevant encore les leviers **A** et en maintenant la porte légèrement soulevée. Pour le remontage, enfiler les charnières **B** dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baisser les leviers **A**.



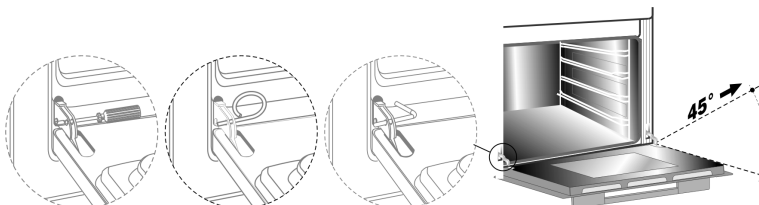
14.2.2 Avec leviers mobiles du type 2

Lever les leviers **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières **A**. Lever la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Pour le remontage, enfiler les charnières **A** dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et décrocher les leviers **B**.



14.2.3 Démontage avec pivots

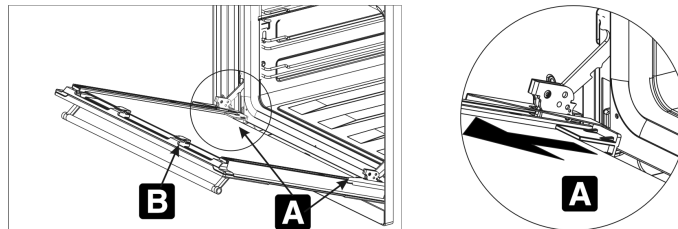
Ouvrir complètement la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et extraire les pivots.





14.3 Démontage des verres

Il est conseillé de tenir les verres toujours bien propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, les verres qui composent la porte peuvent être entièrement démontés en suivant les instructions ci-après. Après avoir ouvert et bloqué la porte comme décrit dans le paragraphe "14.2 Démontage de la porte", effectuer le démontage des trois verres. On les extrait tous en deux mouvements : le verre doit d'abord être extrait du guide " A " (voir figure) en le tirant vers soi et en le levant légèrement, et ensuite le libérer aussi du guide " B ". Si, au cours de ces opérations, la porte devait se fermer, rebloquer une des charnières comme décrit au paragraphe "14.2 Démontage de la porte". Les verres peuvent maintenant être lavés séparément.



Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

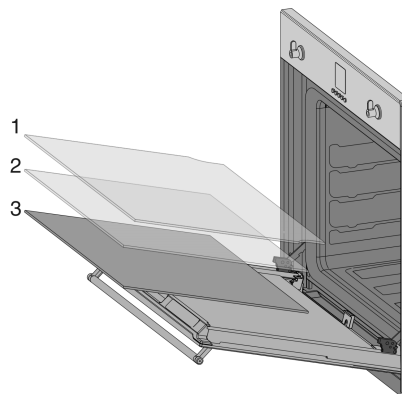


Attention : avant d'extraire les verres, vérifier si la porte est bloquée en position ouverte comme décrit dans le paragraphe "14.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des verres si la porte se débloquait accidentellement.



Remonter les verres dans le même ordre et les diriger de la même façon qu'avant le démontage, en ayant soin de pousser le dernier verre avec le mot " PYROLISE " dans le guide A pour le blocage. Pour être sûrs de monter les verres avec l'orientation correcte, on doit lire les inscriptions imprimées sur les verres avec la porte ouverte. À la fin, débloquer les charnières et fermer la porte.

Ci-dessous, schéma avec les 3 verres démontés.





15. INSTALLATION DE L'APPAREIL

15.1 Branchement électrique



La plaquette d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est visiblement positionnée sur l'encadrement de la porte du four.

La plaquette ne doit jamais être enlevée.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Si l'on utilise un raccordement fixe, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.

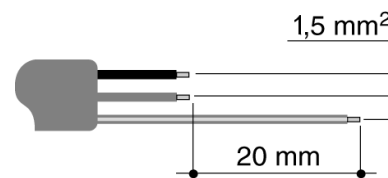


Si l'on utilise un raccordement avec fiche et prise, vérifier que celles-ci soient du même type. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des échauffements et des brûlures.

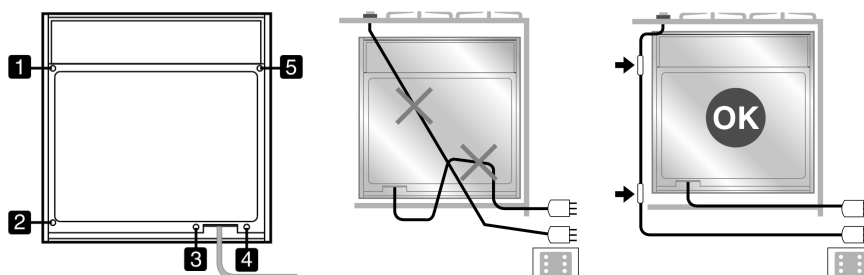


Fonctionnement à 220-240 V~ : utiliser un câble tripolaire type H05V2V2-F (câble de 3x1,5 mm²).

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



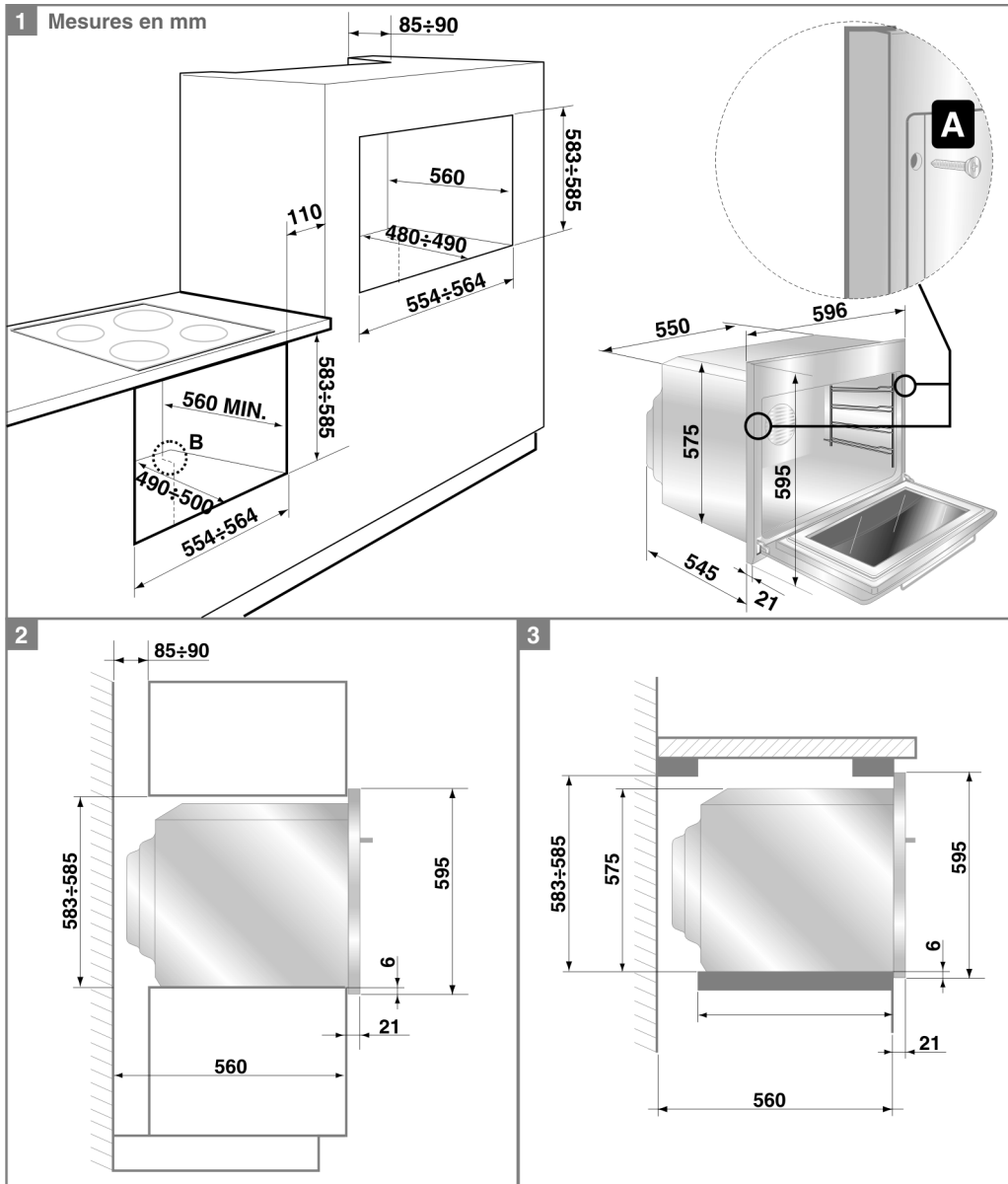
Si l'on doit remplacer le câble d'alimentation, démonter le carter arrière en dévissant les vis (voir figure ci-dessous). La section du câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm² (câble de 3 x 1,5) et il doit résister à des températures jusqu'à 90°C (H05V2V2-F). S'assurer que les câbles suivent le parcours optimal et utiliser des colliers à fixer latéralement au meuble, afin d'éviter tout contact avec le four.





15.2 Mise en place du four

L'appareil est encastrable dans des meubles de n'importe quel matériau qui résiste à la chaleur. Respecter les dimensions indiquées sur les figures 1, 2, 3. Pour la mise en place sous des plans de travail, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-3. Pour la mise en place sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, respecter une distance de la paroi latérale éventuelle de 110 mm minimum comme indiqué sur la figure 1. Pour la mise en place en colonne, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-2, en tenant compte que dans la partie supérieure/arrière le meuble devra avoir une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Visser les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour des installations sous « plan » s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble ait une ouverture semblable à celle de la figure 1 (réf. **B**). Pour la mise en place et la fixation de la table de cuisson, consulter les instructions annexées à ce type d'appareil.



Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble. Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.

