

| | |
|--|-----|
| 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION | 104 |
| 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE | 106 |
| 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT | 108 |
| 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR | 109 |
| 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES | 110 |
| 6. UTILISATION DU FOUR | 116 |
| 7. CUISSONS DANS LE FOUR | 124 |
| 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 132 |
| 9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE | 145 |
| 10. INSTALLATION DE L'APPAREIL | 149 |

QUELFOUR.COM



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



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com



1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE L'APPAREIL. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : LA CUISSON D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST IMPROPRE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE PAS L'UTILISER COMME UN CHAUFFAGE AMBIANT.



N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



NE PAS S'APPUYER NI S'ASSEOIR SUR LA PORTE OUVERTE DE L'APPAREIL.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUEE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR L'APPAREIL.

N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUS LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



VEILLEZ A CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCE DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION, L'INTERIEUR DE L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



Avertissements généraux

FR-BE



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES EN ACIER ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN VOUS SERVANT EVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE.

EVITEZ DE LAISSER SECHER DANS LE FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). ELLES RISQUENT, SI ELLES SECHENT TROP LONGTEMPS, D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTERIEUR DU FOUR.



N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU DE RECIPIENTS EN PLASTIQUE. LES HAUTES TEMPERATURES A L'INTERIEUR DU FOUR RISQUENT DE FAIRE FONDRE CE MATERIAU ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC RISQUE D'EXPLOSION.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'EN ECOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU.



DURANT LA CUISSON, NE COUVREZ PAS LA SOLE DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM ET N'Y POSEZ PAS DE CASSEROLES OU DE LECHEFRITES POUR EVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE EMAILLEE.



NE VERSEZ PAS D'EAU DIRECTEMENT SUR LES LECHEFRITES DURANT UNE CUISSON, SI LES SURFACES SONT ENCORE TRES CHAUDES. LA VAPEUR D'EAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRULURES ET D'ENDOMMAGER LES SURFACES EMAILLEES.



NE PROCEDEZ A LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMEE.

QUELQUECHOSE



2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU SECTEUR.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST EN DOMMAGE, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI LE REMPLACERA.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHEZ-LE ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



Avertissements généraux

FR-BE



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE S'APPROCHER ET DE JOUER AVEC L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT.



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR RISQUE D'ATTEINDRE LES PARTIES ELECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL MENAGER LORSQU'IL EST EN FONCTION.
N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

QUELQUECHOSE.COM



3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

3.2 Votre respect de l'environnement

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.



N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

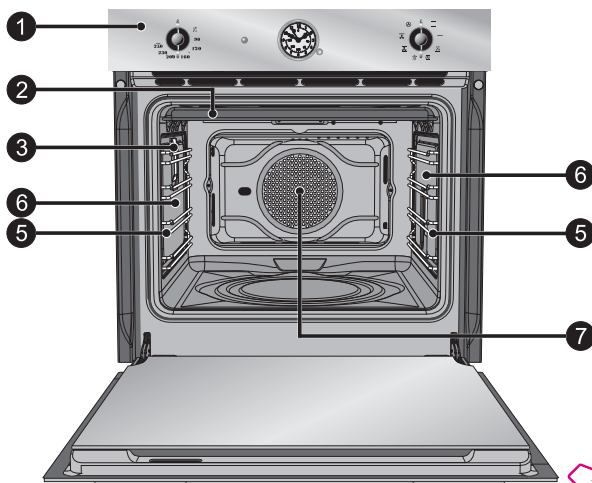
Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

Important : Remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.

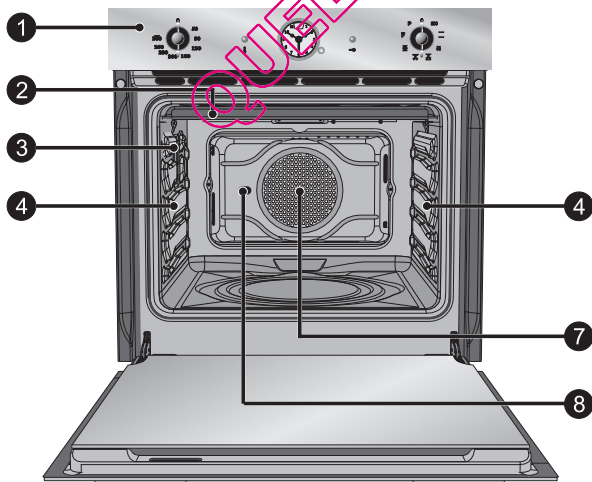


4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



Modèle Multifonction

- 1** Panneau de commandes
- 2** Protection supérieure
- 3** Lampe
- 4** Structures de support des grilles et des lèchefrites (sur certains modèles uniquement)
- 5** Structures de support des grilles et des lèchefrites (sur certains modèles uniquement)
- 6** Panneaux autonettoyants
- 7** Turbine du four
- 8** Élément pour le tournebroche (sur certains modèles uniquement)



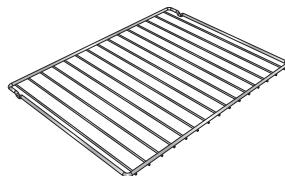
Modèle à Pyrolyse



5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

REMARQUE : Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

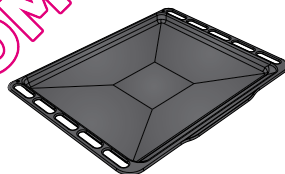
Grille : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



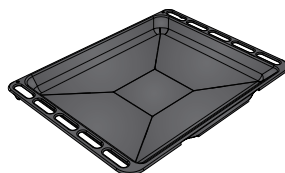
Grille pour lèchefrite : à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



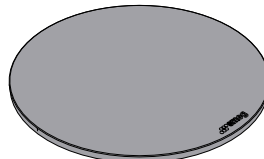
Lèchefrite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



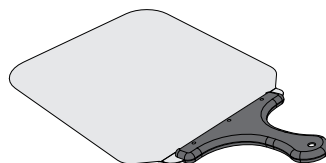
Lèchefrite profonde : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



Plaque à pizza : spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés.

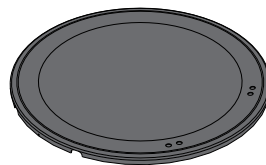


Pelle à pizza : pour enfourner aisément la pizza et la poser sur la plaque.

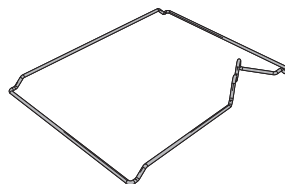




Protection plaque à pizza : pour couvrir la plaque à pizza lorsqu'on ne l'utilise pas.



Structure en tube rond pour tournebroche : sert de support au tournebroche.



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



- Accessoires sur demande :
Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux SMEG.

QUELPOUR.COM

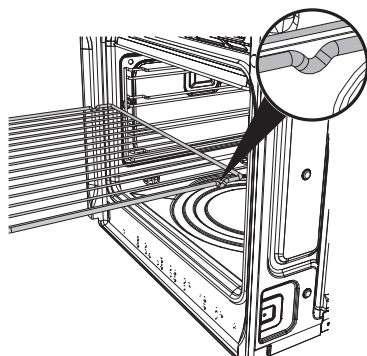


5.1 Utilisation de la grille ou de la lèchefrite

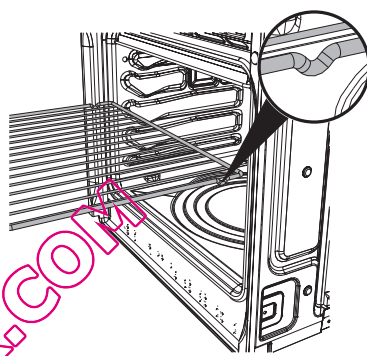
Les grilles ou les lèchefrites sont munis d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille ou de la lèchefrite, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure).

Pour l'extraction, soulevez légèrement la grille ou la lèchefrite.

Le dispositif de blocage mécanique (ou le dossier s'il est présent) doit toujours être tourné vers l'arrière du four.



Four avec structures de support



Four avec glissières



Introduisez complètement les grilles ou les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



Sur les modèles à glissières, nettoyer les lèchefrites avant la première utilisation. L'opération de nettoyage évite que les éventuels résidus de fabrication ne créent de légères abrasions sur les parois latérales de la cavité lorsqu'on introduit la lèchefrite.

5.2 Utilisation de la grille d'appui

Introduisez la grille de support à l'intérieur de la lèchefrite (d'après la figure).

On peut ainsi cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.





5.3 Utilisation du tournebroche (sur certains modèles uniquement)

Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez la structure en tube rond sur la troisième glissière (voir 6.2.1 Plaques d'enfournement). Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur (d'après la figure).

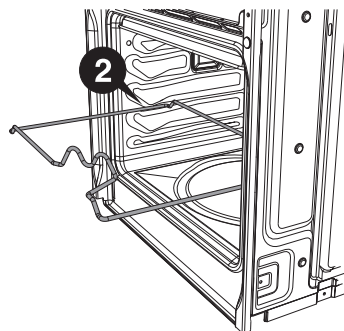
Ensuite, préparez le tournebroche en embrochant la pièce à rôtir au moyen des fourchettes à clip fournies.

Pour manipuler aisément le tournebroche avec l'aliment embroché, vissez la poignée fournie.

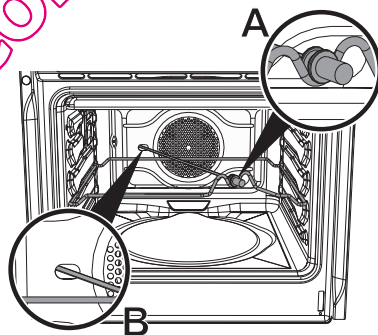
Après avoir préparé le tournebroche avec la pièce à rôtir, posez-le sur la glissière d'après la figure.

Introduisez la tige dans le trou (détail B) de manière à l'embrayer dans son moteur.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière (détail A).



Four avec glissières



Four avec glissières


QUELFOUR.COM

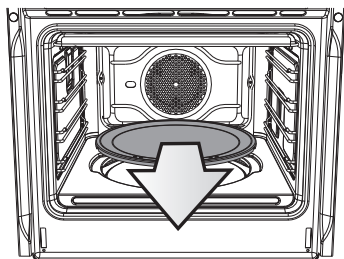


5.4 Utilisation de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

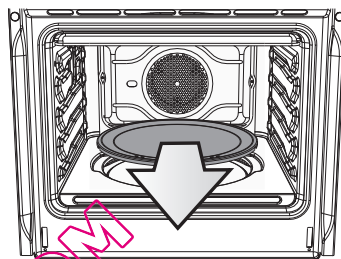
Lorsque le four est froid, enlevez du fond le couvercle circulaire (d'après la figure) et introduisez la plaque à pizza.

Veillez à ce que la plaque soit correctement introduite dans son logement.

Pour la cuisson, utilisez la fonction pizza .



Four avec structures de support



Four avec glissières



N'utilisez la plaque à pizza que pour les usages décrits dans ce manuel (ne l'utilisez pas par exemple sur les tables de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire).



Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.



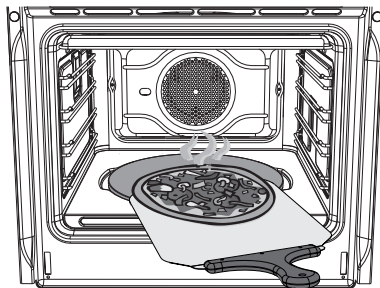
Sur les modèles qui le prévoient, si l'on n'utilise pas la plaque à pizza, couvrir la sole avec le couvercle fourni.



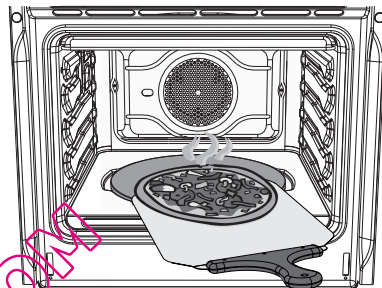
5.5 Utilisation de la pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)

Saisissez toujours la pelle à pizza par le manche en bois puis enfournez et défournez la pizza.

On conseille de saupoudrer **légèrement** la surface en acier de farine, pour faciliter le coulissement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.



Four avec structures de support



Four avec glissières

QUELFOUR.COM



6. UTILISATION DU FOUR

6.1 Avant d'utiliser l'appareil



- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèche-frites ou dans la chambre de cuisson.
- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèche-frites, la plaque à pizza ou le couvercle de la sole.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de la chambre de cuisson et lavez-les d'après les indications fournies au chapitre "8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

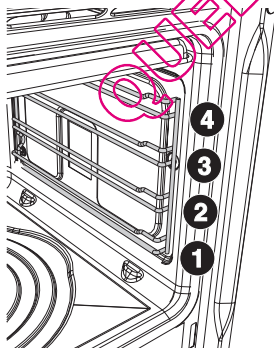


Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

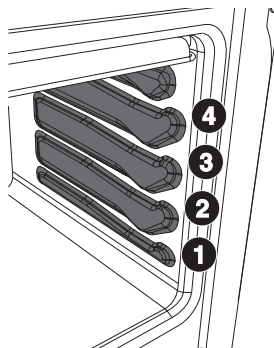
6.2 Description générale

6.2.1 Plaques d'enfournement

Le four dispose de **4 plaques** permettant de positionner les lèche-frites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir figure).



Four avec structures de support

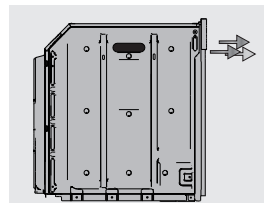


Four avec glissières



6.2.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d'une cuisson. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.



6.2.3 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument si l'on ouvre la porte (sur certains modèles uniquement) ou si l'on sélectionne une fonction quelconque, sauf **ECO P**, **P** et



(si présentes).

QUELFOUR.COM



6.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée.



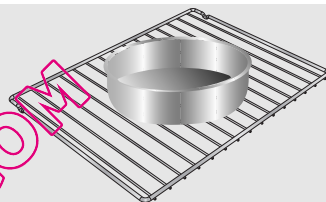
Sur les modèles multifonction uniquement : Au cours des cuissons au grill ventilé supérieures à 20 minutes, ne jamais régler la température au-dessus de 200° C.



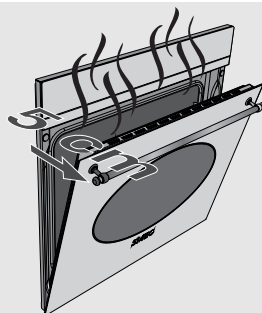
Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.

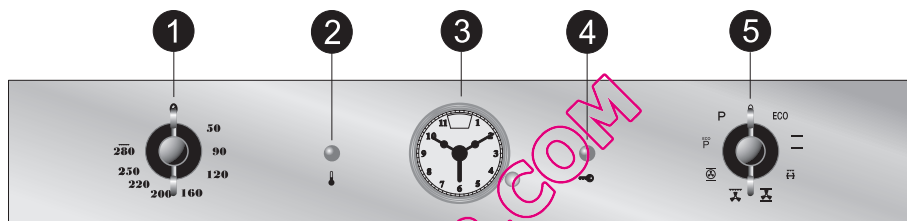
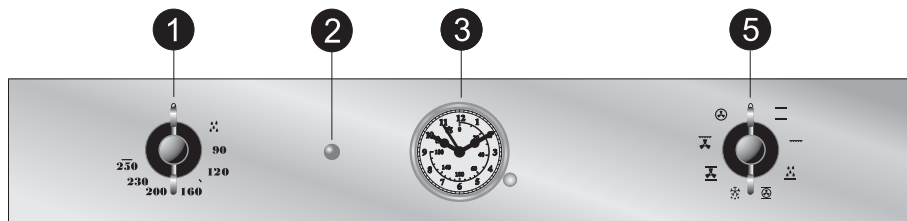


En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur de la cavité.



6.4 Description des commandes du panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal.

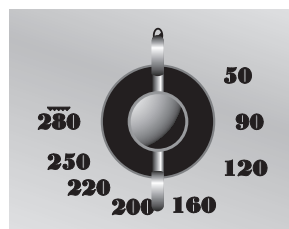


MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR

1

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre 50 °C et 250 °C.





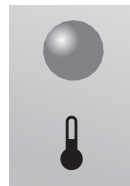
VOYANT DU THERMOSTAT (sur certains modèles uniquement)

2

Lorsqu'il clignote, il indique que le four chauffe pour atteindre la température sélectionnée par l'intermédiaire de la manette du thermostat. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée :

Modèles multifonctions : L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.

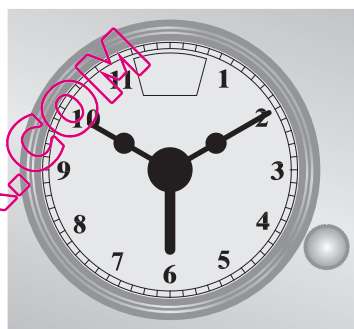
Modèles à pyrolyse : le voyant cesse de clignoter et reste allumé jusqu'à l'extinction du four. Le voyant s'allume également au début du cycle automatique (pyrolyse) et reste allumé tant que le cycle n'est pas terminé.



3



Modèle Multifonction



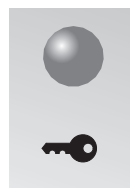
Modèle à Pyrolyse

Avec l'horloge du programmeur il est possible de visualiser l'heure actuelle, de sélectionner une minuterie (modèles multifonction uniquement) ou une cuisson programmée (modèles à pyrolyse uniquement).

BLOQUE-PORTE (certains modèles uniquement)

4

Sur les modèles à pyrolyse, ce voyant s'allume uniquement à l'activation du cycle de nettoyage automatique.

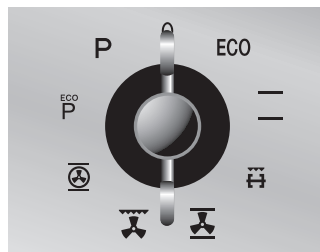




MANETTE DE FONCTIONS

5

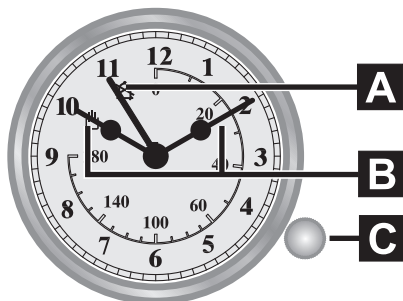
Tourner la manette dans le sens ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour sélectionner une fonction (certaines fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles) parmi les suivantes : (Voir 7. CUISSONS DANS LE FOUR).



QUELFOUR.COM



6.5 Horloge de programmation modèles multifonction



- A** Aiguille cuisson manuelle ou temporisée
- B** Aiguilles heures - minutes
- C** Manette de réglage

Le programmeur permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.




Activer la fonction et la température souhaitées avant de programmer la durée de la cuisson.

6.5.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, filez la manette **C** et tournez-la en sens horaire.

6.5.2 Cuisson manuelle

Pour utiliser le four en cuisson manuelle, tournez la manette **C** en sens inverse horaire en faisant coïncider l'aiguille **A** et le symbole .


6.5.3 Cuisson temporisée

Pour programmer la durée de la cuisson, tournez la manette **C** en sens horaire en faisant coïncider l'aiguille **A** avec le temps souhaité (maximum 180 minutes).

6.5.4 Fin de cuisson

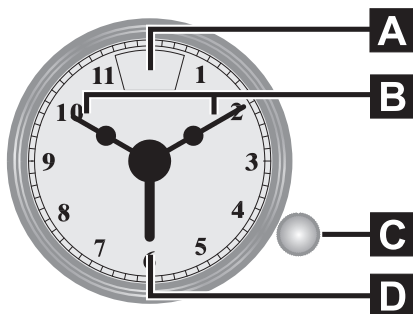
Le four s'éteindra automatiquement et une sonnerie se déclenchera simultanément.

6.5.5 Arrêt de la sonnerie

Il est possible de désactiver la sonnerie en tournant la manette **C** en sens horaire de façon à faire coïncider l'aiguille **A** et le symbole .



6.6 Horloge de programmation modèles à pyrolyse



- A** Aiguille cuisson manuelle ou temporisée
- B** Aiguilles heures - minutes
- C** Manette de réglage
- D** Aiguille démarrage cuisson

Le programmateur permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.



Activer la fonction et la température souhaitées avant de programmer la durée de la cuisson.

6.6.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, tirez la manette **C** et tournez-la en sens horaire.

6.6.2 Cuisson temporisée

Ce réglage permet uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson. Tournez la manette **C** en sens horaire pour régler dans la fenêtre **A** la durée de la cuisson.

6.6.3 Cuisson programmée

Ce réglage permet d'allumer et d'éteindre le four de manière complètement automatique. Tournez la manette **C** en sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole




dans la fenêtre **A**. Tirez et tournez la manette **C** en sens horaire en faisant coïncider l'aiguille **D** et l'heure de début de cuisson souhaitée. Tournez la manette **C** en sens horaire pour régler la durée de la cuisson dans la fenêtre **A**.


6.6.4 Fin de cuisson

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

6.6.5 Arrêt 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 le four manuellement après une programmation, tournez la manette **C** en sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole  dans la fenêtre **A**.



7. CUISSONS DANS LE FOUR

ECO :

ECO

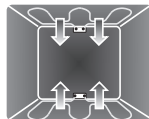
La combinaison entre le gril et la résistance inférieure est particulièrement indiquée pour les cuissons sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.



STATIQUE :



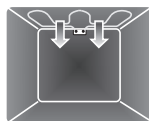
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



GRIL :



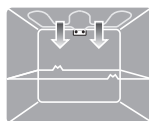
La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande. (3^{ème} ou 4^{ème} niveau).



GRIL TOURNEBROCHE :



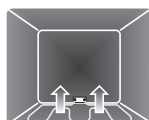
Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant un dorage parfait des aliments.



SOLE :



La chaleur en provenance du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



STATIQUE VENTILE :



Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 3^e niveau).

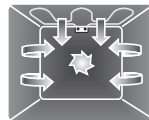




GRIL VENTILE :



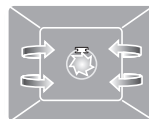
L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande(ex. jarret de porc). On conseille d'utiliser le 3^{ème} niveau.



CIRCULAIRE :



La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 3^e niveau).

TURBO :



La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

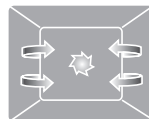


(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 3^e niveau).

DECONGELATION :



Le seul flux d'air assuré par le ventilateur entraîne une décongélation plus rapide des aliments. L'air en mouvement à l'intérieur du four est à température ambiante.



PIZZA :



Le fonctionnement de la turbine associé au gril et à la résistance inférieure assure des cuissons homogènes également en cas de recettes complexes. Il est parfait non seulement pour les pizzas mais aussi pour les biscuits et les tartes.








7.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

7.1.1 Conseils généraux

On conseille d'enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.

En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée

( ,  , ) pour obtenir une cuisson uniforme à tous les niveaux.

En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.

7.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes

Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.

On conseille d'utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d'appuyer avec une cuiller sur le rôti : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

7.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

Utilisez de préférence des moules à gâteaux foncés en métal, ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.

La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.

Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.

Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.



7.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.

Décongelez le produit hors de son emballage.


Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.


Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.

Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.

Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

7.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

Avec la fonction Gril  , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; on conseille de le préchauffer si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.

Avec la fonction Gril ventilé  , on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.

On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.


















7.2 Pour économiser l'énergie

Pour économiser l'énergie durant le fonctionnement de l'appareil, on peut prendre les mesures suivantes :

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Utilisez la fonction ECO (si présente) pour les cuissons sur un seul niveau.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.


























7.3 Tableau indicatif des cuissons

| METS | POIDS | FONCTION |
|----------------------------|-------|---|
| PATES | | |
| LASAGNES | 3 kg |  Statique |
| PATES AU FOUR | |  Statique |
| VIANDE | | |
| ROTI DE VEAU | 1 kg |  Statique ventilé |
| CARRE DE PORC | 1 kg |  Statique ventilé |
| PALETTE DE PORC | 1 kg |  Turbo / Circulaire |
| LAPIN ROTI | 1 kg |  Circulaire |
| ROTI DE DINDE | 1 kg |  Statique ventilé |
| COPPA ROTIE | 1 kg |  Turbo |
| POULET ROTI | 1 kg |  Turbo |
| VIANDES A GRILLER | | |
| COTE DE PORC | |  Gril ventilé |
| FILET DE PORC | |  Gril |
| FILET DE BŒUF | |  Gril |
| TRANCHES DE FOIE | |  Gril ventilé |
| SAUCISSES | |  Gril ventilé |
| BOULETTES DE VIANDE | |  Gril |
| VIANDES A LA BROCHE | | |
| POULET | |  Gril tournebroche |
| POISSON | | |
| TRUITE SAUMONNEE | 0,7kg |  Statique ventilé |



| POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS | TEMPERATURE °C | TEMPS EN MINUTES | |
|---|-------------------|----------------------|---------------------|
| 1 ou 2 | 220 - 230 | 40 - 50 | |
| 1 ou 2 | 220 - 230 | 40 | |
| 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| 2 | 190 - 200 | 60 - 70 | |
| | | 1 ^{ER} COTE | 2 ^E COTE |
| 4 | 250 - 280 | 7 - 9 | 5 - 7 |
| 3 | 250 - 280 | 9 - 11 | 5 - 9 |
| 3 | 250 - 280 | 9 - 11 | 9 - 11 |
| 4 | 250 - 280 | 2 - 3 | 2 - 3 |
| 3 | 250 - 280 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| 3 | 250 - 280 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| A la broche | 250 - 280 | 60 - 70 | |
| 2 | 160 - 170 | 35 - 40 | |



| METS | POIDS | FONCTION |
|---|-------|---|
| PIZZA | |  Statique ventilé |
| PIZZA (sur plaque) | |  Pizza |
| PAIN | |  Circulaire |
| GALETTE | |  Turbo / Circulaire |
| GATEAUX | | |
| SAVARIN | |  Statique ventilé |
| TARTE A LA CONFITURE | |  Statique ventilé |
| TARTE A LA CONFITURE | |  Statique |
| PATE BRISEE | |  Circulaire |
| TORTELLINIS FARCIS | |  Turbo / Circulaire |
| GATEAU "PARADISO" | |  Statique ventilé |
| GATEAU "PARADISO" | |  Statique |
| CHOUX | |  Turbo / Circulaire |
| GATEAU DE SAVOIE | |  Circulaire |
| GATEAU DE RIZ | |  Turbo / Circulaire |
| GATEAU DE RIZ | |  Statique |
| BRIOCHE | |  Circulaire |
| TARTE AUX POMMES | |  Statique |
| CROISSANTS (sur plusieurs niveaux) | |    |
| BISCUITS SABLES (sur plusieurs niveaux) | |    |

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



| POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS | TEMPERATURE °C | TEMPS EN MINUTES |
|---|-------------------|------------------|
| 1 | 280 | 8 |
| plaque à pizza | 280 | 4 |
| 2 | 190 - 200 | 30 - 35 |
| 2 | 180 - 190 | 15 - 20 |
| 2 | 160 - 170 | 50 - 55 |
| 2 | 160 - 170 | 30 - 35 |
| 2 | 170 | 35 - 40 |
| 2 | 160 - 170 | 20 - 25 |
| 2 | 170 | 20 - 25 |
| 2 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| 2 | 170 | 50 - 60 |
| 2 | 150 - 160 | 40 - 50 |
| 2 | 150 - 160 | 45 - 50 |
| 2 | 160 | 40 - 50 |
| 2 | 170 | 50 - 60 |
| 2 | 160 | 25 - 30 |
| 3 | 180 | 60 |
| 1 et 3 | 160 - 170 | 16 - 20 |
| 1 et 3 | 160 - 170 | 16 - 20 |



Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on recommande d'utiliser exclusivement les fonctions  ,  ,  ainsi que le 1^{er} et le 3^{ème} niveau.



8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.



N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).

8.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

8.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

8.3 Tâches ou résidus de nourriture

Evitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Evitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils séchent trop longuement, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





8.4 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



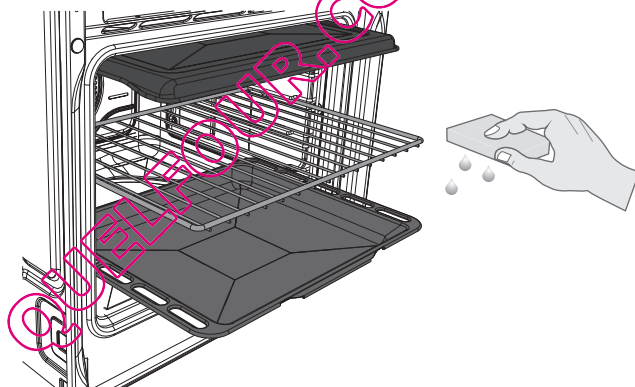
Évitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).

Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface

8.5 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe «9.2 Démontage de la porte»).

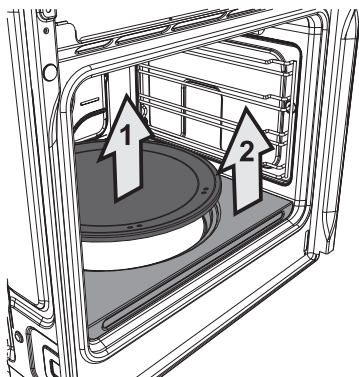


Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du four.

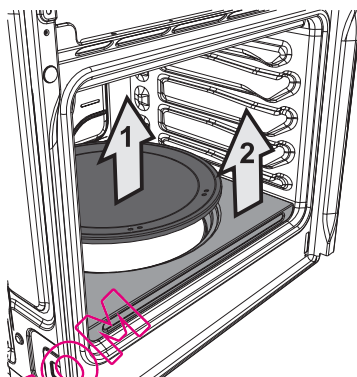


Sur les modèles pizza uniquement, effectuez les opérations suivantes avant de nettoyer la sole du four :

Retirez d'abord la plaque à pizza puis la base sur laquelle elle est positionnée. La base doit être soulevée vers le haut de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.



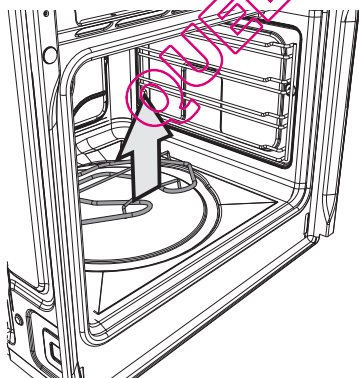
Four avec structures de support



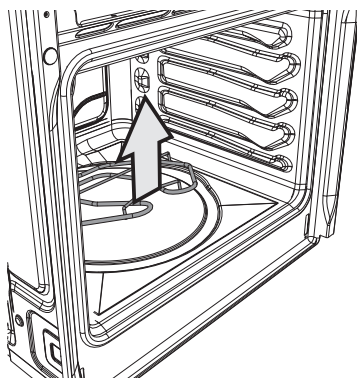
Four avec glissières

Soulevez de quelques centimètres vers le haut l'extrémité de la résistance inférieure et nettoyez le fond.

Pour replacer la base d'appui de la plaque à pizza, poussez-la contre le panneau sur le fond du four et abaissez-la pour qu'elle s'encastre dans la plaquette de la résistance pizza.



Four avec structures de support



Four avec glissières



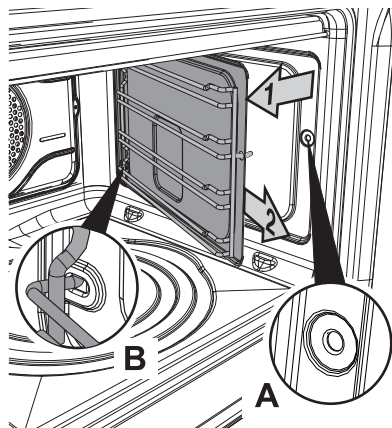
A la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.



8.5.1 Démontage des glissières et des panneaux autonettoyants

Le démontage des glissières et des panneaux autonettoyants est un avantage de plus pour nettoyer les parties latérales ; en outre, effectuez cette opération chaque fois qu'on utilise le cycle de nettoyage assisté (sur certains modèles uniquement).

- Pour démonter les glissières, tirez la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières.



QUELFOUR.COM



8.6 Nettoyage des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse)

Si les panneaux autonettoyants sont encrassés de **petites quantités** de graisse, essentiellement, on peut effectuer un cycle de régénération de ces derniers en les chauffant.

Nettoyer d'abord la sole et la protection supérieure avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau et de détergent neutre pour la vaisselle et bien rincer.

Sélectionner un cycle de régénération en sélectionnant une fonction ventilée à la température maximale pendant une heure. (voir "6.4 Description des commandes du panneau frontal").

Si les panneaux sont **particulièrement sales**, après le cycle de régénération, les démonter et les laver avec un détergent neutre pour vaisselle. Ensuite, les rincer et les sécher.

Remonter les panneaux et sélectionner une fonction ventilée à la température de 180° C pendant une heure, de manière à bien les sécher.



On conseille d'effectuer un cycle de régénération des panneaux autonettoyants tous les 15 jours.



Le cycle de régénération des panneaux est une méthode pour le nettoyage indiquée pour les résidus de nature grasse et non sucrée.

QUELPOUR.COM



8.7 Nettoyage de la plaque à pizza

Lavez la plaque à pizza (si présente) séparément comme suit :

Modèles à pyrolyse : Laissez la pierre à pizza à l'intérieur du four et activez la fonction de pyrolyse ; lorsque la pierre aura refroidi (elle devient alors tiède), passez un chiffon humide en microfibre pour éliminer les résidus éventuels.

Modèles multifonctions : nettoyez la pierre après chaque utilisation. Ne chauffez pas le four tant que celle-ci est encrassée.

Pour le nettoyage, versez 50 cc de vinaigre sur la plaque, laissez agir pendant 10 minutes, puis éliminez en frottant avec une éponge métallique ou abrasive.

Rincez à l'eau et laissez sécher.

- Avant de la nettoyer, enlevez les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou bien nettoyez-la à l'eau chaude.
- Utilisez des éponges métalliques ou du scotch-brite non abrasif, trempés dans du citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de détergents.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper la pierre.
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après le nettoyage.
- A l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.



8.8 VAPOR CLEAN : nettoyage assisté du four



VAPOR CLEAN est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse et des résidus huileux. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



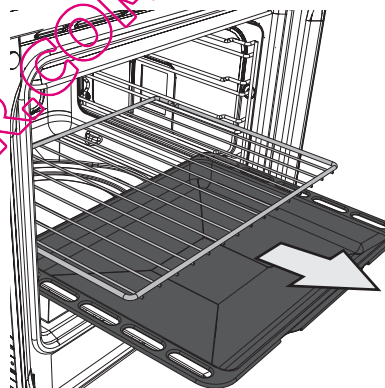
Avant de commencer le cycle de nettoyage assisté, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'importants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

8.8.1 Avant de démarrer le cycle de nettoyage assisté

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.

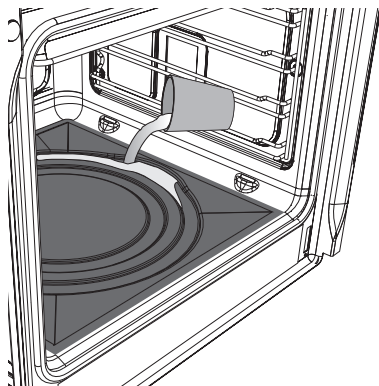


- Démontez les glissières et les panneaux autonettoyants d'après le paragraphe "8.5.1 Démontage des glissières et des panneaux autonettoyants."



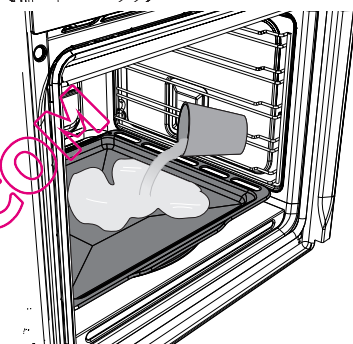
SUR LES MODELES MULTIFONCTION

- Versez environ 40cl d'eau (équivalant à deux verres d'eau environ) sur la sole du four (d'après la figure). Veillez à ne pas sortir de la cavité.

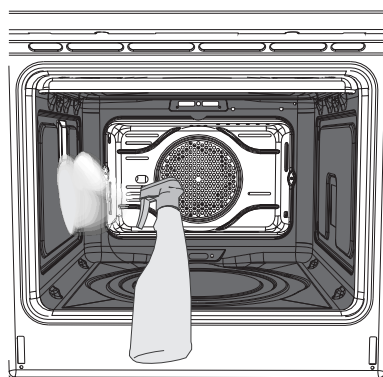


SUR LES MODELES PIZZA

- Positionnez une lèchefrite sur la sole du four d'après la figure.
- Versez environ 40cl d'eau sur la lèchefrite. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Nébulisez une solution d'eau et de détergent vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, le ciel et la sole (La zone colorée indiquée ci-contre illustre les endroits où vous pouvez nébuliser la solution).



Evitez de nébuliser excessivement la solution d'eau et de détergent. On conseille d'effectuer un maximum d'environ 20 nébulisations.





- Fermez la porte et procédez à la sélection du cycle de nettoyage assisté.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, laver séparément les panneaux autonettoyants démontés précédemment avec de l'eau chaude et juste un peu de détergent.

8.8.2 Sélection du cycle de nettoyage assisté



Le cycle de nettoyage assisté ne peut être activé que lorsque le four est froid.

Une fois que les opérations de préparation du cycle de nettoyage assisté sont terminées, procédez comme suit :

- tournez la manette des fonctions du four sur le symbole  et la manette du thermostat du four sur le symbole  correspondant à la fonction Vapor Clean ;
- sélectionnez une durée de cuisson de 15 minutes avec la manette de commande du temporisateur ;

Au terme du cycle de nettoyage assisté, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four.



8.8.3 Fin du cycle de nettoyage assisté



L'eau résiduelle à la fin du cycle de nettoyage assisté ne doit pas rester longtemps à l'intérieur du four (par exemple durant la nuit).



On conseille de porter des gants pour effectuer ces opérations.



N'utilisez pas d'éponges abrasives sur le déflecteur ou sur les panneaux autonettoyants.

A la fin du cycle de nettoyage :

- Ouvrir la porte et agir sur la crasse la moins obstinée avec un chiffon en microfibre ; pour les incrustations plus résistantes, utilisez une éponge anti-rayures avec des filaments en laiton (on conseille de démonter la porte pour faciliter l'accès aux zones étroites).
- Séchez le four avec un chiffon en microfibre.
- Remettre en place les panneaux autonettoyants et les glissières.



Si le cycle de VAPOR CLEAN est activé après des cuissons grasses, en particulier de viandes, il peut être nécessaire, au terme du cycle de nettoyage, d'utiliser un produit pour le nettoyage des fours facilitant l'élimination de la saleté.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, on conseille de procéder au séchage du four avec une régénération simultanée des panneaux autonettoyants, en utilisant la fonction ventilée à la température maximum pendant 60 minutes environ.



8.9 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement)

P

La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.

**ECO
P**

L'ECO pyrolyse est le même procédé de nettoyage automatique décrit précédemment mais avec la gestion de l'économie d'énergie.

On conseille d'utiliser cette fonction uniquement si le four est légèrement sale.



Durant le premier cycle de nettoyage automatique, des odeurs désagréables peuvent se dégager ; elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaît après le premier cycle de nettoyage.



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Pendant le cycle de pyrolyse un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.



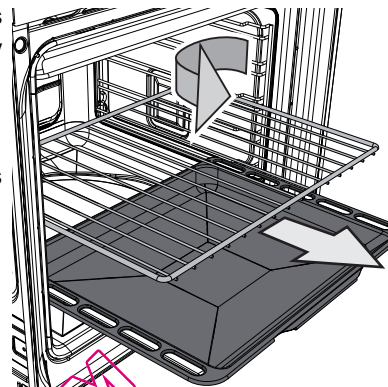
SI LE FOUR EST INSTALLÉ SOUS UN PL DE CUISSON, S'ASSURER QUE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LES BRULEURS OU LES PLAQUES ELECTRIQUES DE LA TABLE SONT ETEINTS.



8.9.1 Avant de faire démarrer le cycle de nettoyage automatique

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

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four, y compris la protection supérieure.
- Démontez les glissières, voir "8.5.1 Démontage des glissières et des panneaux autonettoyants".



- Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.



Pour ne pas endommager la vitre interne, il est vivement conseillé, avant de démarrer le cycle de nettoyage automatique, de la nettoyer en suivant les indications usuelles de nettoyage (voir 8.4 Nettoyage des vitres de la porte).

En cas d'incrustations plus obstinées, bloquez la porte avec les axes fournis et démontez la vitre. Vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lire les avertissements figurant sur l'emballage) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre. Au terme de ces opérations, remettez la vitre en place et démontez les axes de blocage.

Pour programmer la durée du cycle de nettoyage, référez-vous au schéma suivant :

| DUREE NETTOYAGE | DU | PEU SALE | MOYENNEMENT SALE | TRES SALE |
|-----------------|----|----------|------------------|-----------|
| | | 120 MIN. | 150 MIN. | 180 MIN. |



Durant le cycle de nettoyage automatique, les turbines émettent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation ; ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal.


À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.



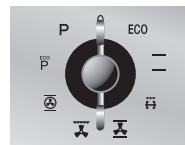
Si le résultat de la pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.



8.9.2 Sélection du cycle de nettoyage

Tourner la manette de sélection de la fonction pour sélectionner un des cycles de nettoyage  ou


.



Pour démarrer le cycle de nettoyage (Pyrolyse), il faut en sélectionner la durée d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures.

Tournez la manette en sens inverse horaire pour régler la durée de la pyrolyse dans la fenêtre du programmateur.




Deux minutes après le début du cycle de nettoyage (Pyrolyse), un bloque-porte intervient et empêche l'ouverture de la porte. L'intervention de ce bloque-porte est signalée par l'allumage du symbole .

A la fin du cycle de nettoyage, le bloque-porte reste actif jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four ait atteint le seuil de sécurité. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus du nettoyage automatique avec un chiffon humide en microfibre.

Pour sélectionner un cycle de nettoyage retardé, le cycle de nettoyage peut être programmé de manière à ce qu'il démarre à une heure préétablie. Après avoir sélectionné la durée du cycle, tirez en la tournant en sens inverse horaire la manette en faisant coïncider l'aiguille et l'heure de début de cuisson souhaitée.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.

Attendez que l'indicateur  s'éteigne.



9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

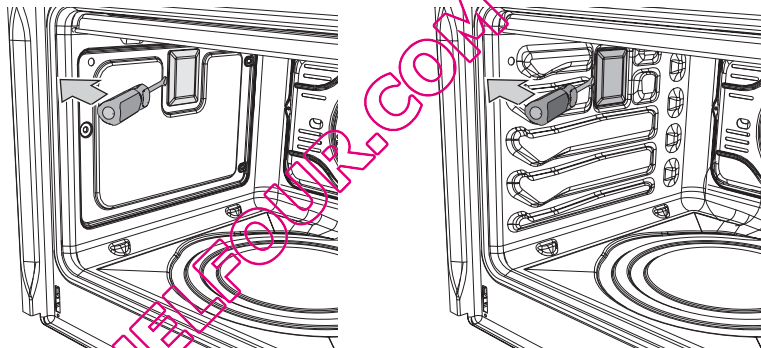


Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.

9.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée (sur les modèles multifonction démontez les glissières voir "8.5.1 Démontage des glissières et des panneaux autonettoyants").

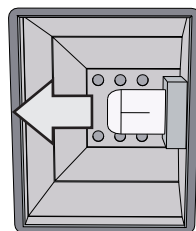
Enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant ou en la dévissant tel qu'on l'indique.

Sur certains modèles uniquement : les lampes sont de type halogène ; il ne faut donc pas **les toucher directement avec les doigts**, mais se munir d'une protection isolante.

Remplacez la lampe par une lampe identique (25W). Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.



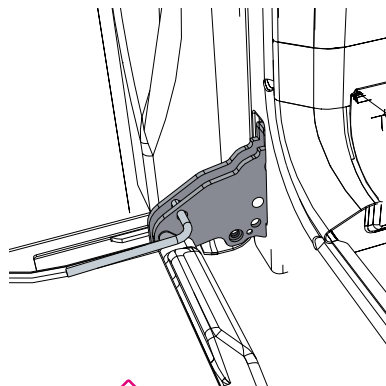
Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



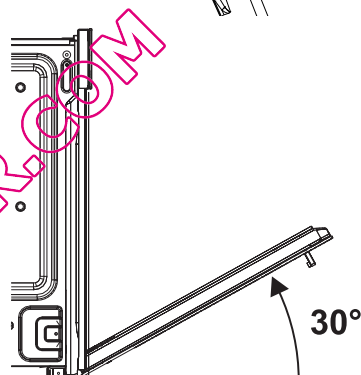
9.2 Démontage de la porte

9.2.1 Avec des pivots

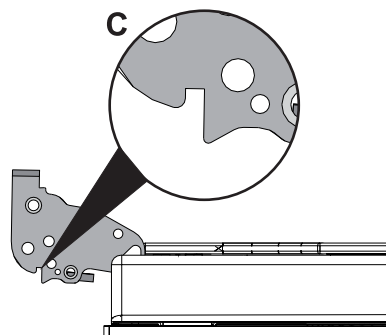
Ouvrez complètement la porte.
Introduisez deux pivots dans les trous des charnières **A** des deux charnières situées contre ces dernières et accrochez-les.



Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en s'assurant que les rainures **C** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis sortez les pivots des trous des charnières.



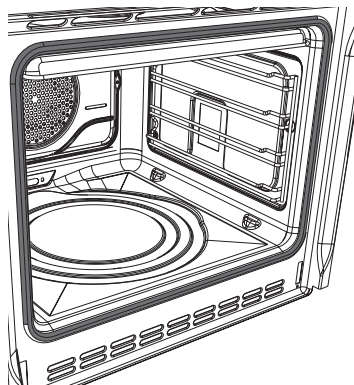


9.3 Démontage du joint

Sur les modèles multifonction uniquement :

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte.

Des crochets situés aux quatre coins la fixent au bord du four. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



9.4 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 9.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.

Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.

Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "9.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.

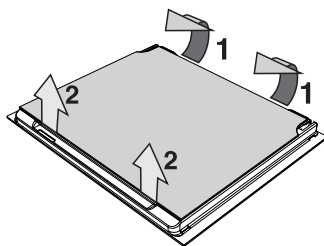




1

Démontage de la vitre interne :

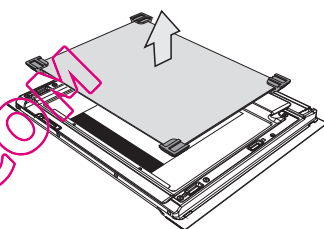
- Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
- Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2).
- De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



2

Démontage des vitres intermédiaires : (modèles à pyrolyse)

- Tous les modèles à pyrolyse sont équipés de deux vitres intermédiaires accouplées au moyen de 4 blocs. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



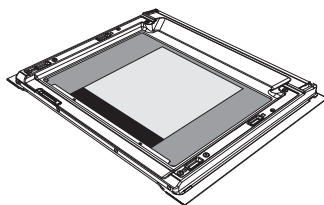
(modèles multifonction)

- Les modèles multifonction peuvent être munis d'une vitre intermédiaire : le cas échéant, démontez-la en la soulevant vers le haut.

3

Nettoyage :

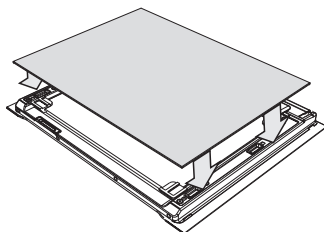
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



4

Remise en place des vitres :

- Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.





10. INSTALLATION DE L'APPAREIL

10.1 Branchement électrique



La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.



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

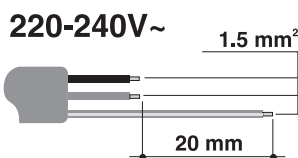


Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire, conformément aux règles d'installation, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Fonctionnement à 220-240 V~ : utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm²).



L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



ATTENTION : Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.

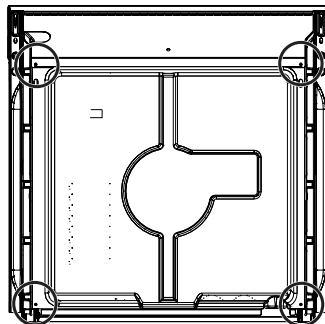


10.2 Remplacement du câble

En cas de remplacement du câble d'alimentation, démontez le carter en desserrant les vis pour accéder au bornier.

Remplacez le câble. La section du câble ne doit pas être inférieure à $1,5 \text{ mm}^2$ (3 x 1,5) (voir 10.1 Branchement électrique).

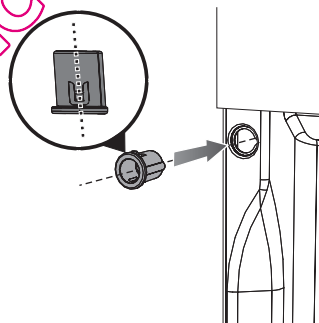
Assurez-vous que les câbles (four ou table de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec le four.



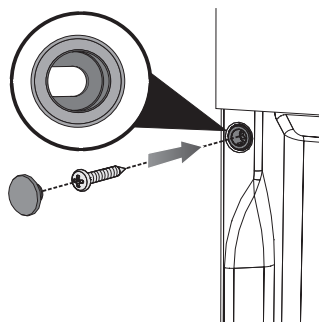
ATTENTION : Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à **1,5 - 2 Nm**.

10.3 Introduction des douilles de fixation

Pour une fixation correcte de l'appareil au meuble, introduisez d'après la figure, les douilles fournies sur la façade.



Après avoir positionné l'appareil dans le logement prévu, fixez-le au meuble avec les vis. La douille permet d'obtenir une inclinaison de la vis d'environ 30° . Après avoir fixé l'appareil, couvrez la douille avec les caches fournis.





10.4 Positionnement du four



N'utilisez pas la porte comme un levier pour encastrer le four dans le meuble. N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



Il est conseillé d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.



La base d'appui du four doit être complète d'après les figures ci-après.

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles quelqu'en soit le matériau, à condition qu'il résiste à la chaleur. La figure ci-contre illustre les encombrements indicatifs de l'appareil.

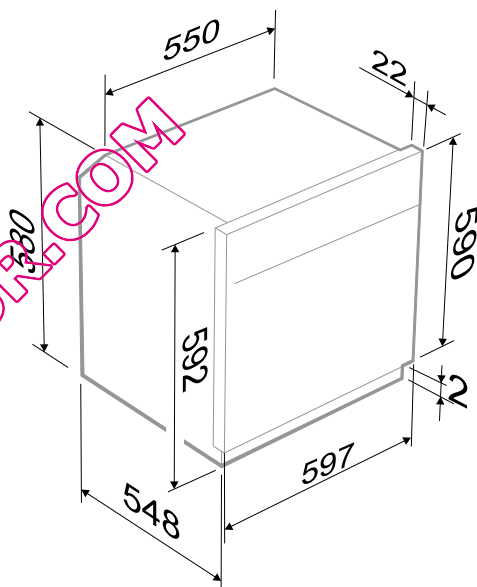
Pour le **positionnement sous les plans de travail**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "10.4.1 Positionnement sous les plans de travail".

Pour la **mise en place en colonne**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "10.4.2 Positionnement en colonne", en

tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

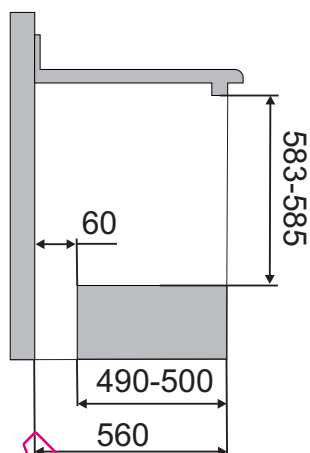
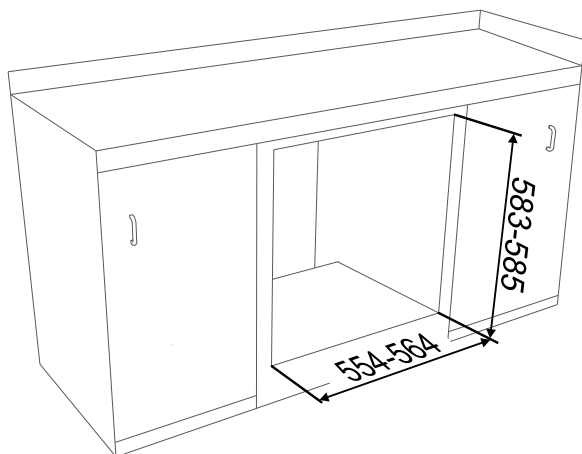
Pour les installations sous le plan de travail, assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm (d'après les figures suivantes).

Pour le positionnement et la fixation d'un éventuel plan de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.





10.4.1 Positionnement sous les plans de travail



10.4.2 Positionnement en colonne

