

## Conseils De Sécurité

---

- ATTENTION: l'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité.
- ATTENTION: le four doit être éteint avant de changer l'ampoule, de manière à éviter tout risque de choc électrique.
- ATTENTION: pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.
- ATTENTION: avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :
  - nettoyer la porte du four
  - enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents;
  - sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
  - ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.
- Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni. Refermer toujours le trou avec l'écrou lorsque la sonde de viande n'est pas utilisée .
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Le nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface entraînant des risques d'expositions.

- Le four doit être éteint avant le démontage des accessoires. Après nettoyage, remonter les accessoires en suivant les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Monter sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et vert. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou des stations de dépannage agréées.

Si le câble est endommagé, remplacez-le rapidement en conformité avec les indications suivantes:

- Ouvrir le couvercle de la boîte à bornes;
- Retirer le câble d'alimentation et le remplacer par un câble similaire adaptée à l'appareil (type H05VV-F, H05V2V2-F).
- Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit être environ 10 mm plus long que les conducteurs de ligne. Pour toute réparation, reportez-vous seulement à un centre de service technique agréé et demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Tout excédent de produit déversé doit être enlevé avant de le nettoyer.
- Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude: les enfants doivent donc être maintenus à une distance de sécurité.

## Instructions Générales

# 21

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

## Description du produit

# 23

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

## Utilisation du Four

# 26

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

## Nettoyage du four et maintenance

# 31

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
  - Retrait de la porte du four
  - Remplacement de l'ampoule
  - Retrait et nettoyage des vitres

## Dépannage

# 34

- 5.1 F.A.Q.

# 1. Instructions générales

---

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.



**REMARQUE:** les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

## 1.1 Indications de sécurité

---

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme inapproprié et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

## 1.2 Sécurité électrique

---

**LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.**

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

### **CONNEXION**

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

## ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

**REMARQUE:** Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

## 1.3 Recommandations

---

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

## 1.4 Installation

---

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

## 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement

---



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

## ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

### 1.6 Déclaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

En utilisant le symbol **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

## 2. Description du produit

### 2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins  
(gradins fils si inclus)
3. Tournebroche
4. Grille métallique
5. Léchefrite
6. Ventilateur  
(derrière la plaque d'acier)
7. Sonde à viande
8. Porte du four
9. Séparateur

## 2.2. Accessories

### 1 Grille métallique



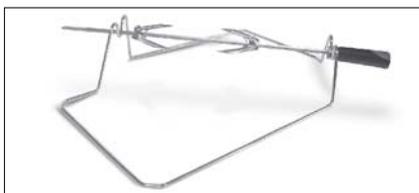
La grille métallique sert de support aux plats.

### 2 Lèche-frite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

### 3 Tournebroche



Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée. Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérer la broche dans la viande à cuire
- Fixer la viande grâce aux crochets
- Serrer les vis
- Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
- Enlever le poignée

### 4 Led vision



Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrées dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

Les avantages :

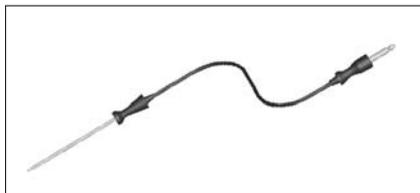
- Visibilité optimales des plats
  - Durée de vie prolongée
  - Consommation énergétique extrêmement basse " -95" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four
- « les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1 : 1993 + A1 : 1997 + A2 : 2001 (équivalent à la norme EN 60825-1 : 1994 + A1 : 2002 + A2 : 2001 ) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».

### 5 Séparateur

Le séparateur divise le four en deux cavités. Il sépare la cavité du haut et la cavité du bas, lorsque vous souhaitez utiliser le four en double cavité. Le séparateur doit être positionné sur le 3<sup>ème</sup> niveau. Ne pas laisser le séparateur à l'intérieur du four lorsque vous programmez une pyrolyse.



## 6 Sonde à viande (selon modèle)



Mesure de la température interne de la nourriture en cours de cuisson. Insérez la sonde à viande dans l'embout prévu à cet effet.

- Préparez l'aliment et ajoutez proprement la sonde de viande dans l'aliment. Ne pas préchauffer ou commencer à cuire avant d'insérer proprement la sonde de viande. La sonde doit être insérée dans l'aliment et réceptacle lorsque le four est encore froid.

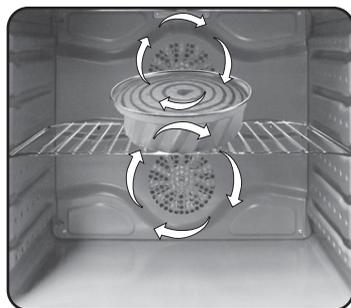
- Ne pas insérer la sonde de viande dans l'aliment congelé.

- Ne pas laisser la sonde de viande dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée: elle peut endommager.

## 7 La Technologie Pro/exp'r

La technologie et l'expérience de notre marque ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique. Le système de ventilation latérale "Multi-chaaleur tournante" distribue un micro flux d'air chaud directement sur l'aliment, à faible vitesse, en l'enveloppant complètement.

Cela favorise une cuisson plus douce, plus homogène, une faible perte d'humidité de l'aliment et des cuissons simultanées sur différents niveaux.



### 2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

## 3. Utilisation du Four

### 3.1 Description de l'affichage (FULL TOUCH en double cavité )



1. Marche/Arrêt
2. Fonctions Supplémentaires
3. Flèche (-)
4. Sélection/ Arrêt
5. Flèche (+)
6. Cavité
7. Fonctions de cuisson

**CAVITE :** Quand vous avez bien installé le séparateur dans le four, vous pouvez sélectionner la partie de la cavité que vous allez utiliser en appuyant sur le bouton de réglage. 

Après le choix de la cavité, vous devez sélectionner la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton « F » et confirmer le choix avec le bouton « SELECT ».

Vous pouvez régler la température de la cuisson en utilisant les touches « < » et « > ». N'oubliez pas de la confirmer avec le bouton « SELECT » pour vous assurer

que la cuisson démarre.

Si vous voulez utiliser le four comme une cavité unique, en premier vous devez sortir le séparateur. Après vous devez sélectionner la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur le bouton « F » et confirmer le choix avec le bouton « SELECT ». Vous devez régler la température de la cuisson en utilisant les touches « < » et « > ». N'oubliez pas de la confirmer avec le bouton « SELECT » pour vous assurer que la cuisson démarre.

**ATTENTION:** En sélectionnant une des deux cavité, toutes les informations du display (sur la fonction de cuisson, la température et le temps) lui sont relative.

**ON/OFF :** Le four s'allume et s'éteint avec ce bouton.

**EXTRA :** Si le four s'éteint, l'écran affiche l'heure. Quand le four est inactif, toutes les fonctions s'affichent sur l'écran à l'exception de la fonction de durée de cuisson et de fin de cuisson. Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas et l'heure 12:00 se met à clignoter sur l'écran. A cet instant, la seule fonction qui marche est la fonction EXTRA. Le symbole EXTRA, permet le réglage de plusieurs fonctions :

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT LE DESACTIVER	FONCTION PRINCIPALE	POURQUOI QUELS BESOINS ?
<b> DUREE DE CUISSON </b> 	<p>NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé.</p> <p>Appuyez deux fois de suite sur le bouton EXTRA et déterminez le temps de cuisson en vous aidant des touches "+" et "-". Une fois que le temps souhaité est atteint, appuyez sur la touche SELECT. L'écran affiche "00:00" si la durée de cuisson n'a pas été insérée. Dans le cas échéant, l'écran affiche le temps restant.</p>	<p>Pour modifier le temps de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton EXTRA et choisissez le nouveau temps de cuisson en vous aidant des touches "&lt;" et "&gt;", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi.</p> <p>Pour annuler le temps de cuisson restant, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00</p>	<p>Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche " E N D " ( l ' i c o n e d u programme de cuisson reste a l l u m é e ) . Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off. Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.</p>	<p>Lors que le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme se déclenche et dure quelques secondes.</p>
<b> FIN DE CUISSON </b> 	<p>NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé.</p> <p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que l'icône s'allume. Déterminez la fin du temps de cuisson en utilisant les boutons "&lt;" et "&gt;" et confirmez la sélection en appuyant sur le bouton "SELECT". La durée de cuisson est automatiquement calculée.</p>	<p>Pour modifier le temps de fin de cuisson, appuyez suffisamment longtemps sur le bouton EXTRA, jusqu'à ce que le voyant s'allume. Ensuite, choisissez le nouveau temps de cuisson restant en vous aidant des touches "&lt;" et "&gt;", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi.</p> <p>Pour annuler la fin de cuisson, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00</p>	<p>Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche " E N D " ( l ' i c o n e d u programme de cuisson reste a l l u m é e ) . Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off.</p> <p>Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.</p>	<p>Cette fonction peut aussi être utilisée pour les cuissons qui peuvent être programmées en avance.</p> <p>Si un programme de cuisson est sélectionné, n'appuyez pas sur le bouton "F", sinon vos données seront perdues.</p> <p>Si le départ différé est programmé, le four s'éteint et l'écran affiche l'heure pendant que les fonctions de cuisson, temps de cuisson et fin de cuisson sont allumés.</p> <p>Si un programme de cuisson est sélectionné en cliquant sur les touches "&lt;" et "&gt;", vous pourrez voir la température en appuyant une première fois, et la modifier en appuyant de nouveau.</p>
<b> MINUTEUR </b> 	<p>Si aucun temps n'a été inséré ou si le temps restant de cuisson est écoulé l'écran affiche 00:00</p>	<p>Pour modifier le minuteur, appuyer sur la touche EXTRA assez longtemps jusqu'à ce qu'elle s'allume. Une fois allumée, vous pouvez régler la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "&lt;" et "&gt;". Une fois le temps recherché obtenu, appuyer sur "SELECT" pour confirmer votre sélection.</p>	<p>Cette fonction sert à activer une alarme qui se déclenche une fois que le temps de cuisson prendra fin. Attention : cette fonction n'éteint pas le four. Vous pouvez choisir une période de temps qui varie de 00:00 à 23:53</p>	<p>Le minuteur s'enclenche même si le four n'est pas allumé.</p>
<b> REGLAGE DE L'HEURE </b> 	<p>Quand on met en marche cette fonction pour la première fois, l'écran s'allume et indique 12:00. Pour modifier l'heure appuyez sur EXTRA suffisamment longtemps jusqu'à ce que le voyant s'allume puis utilisez les touches "&lt;" et "&gt;".</p>		<p>Cette fonction permet de sélectionner le temps qui apparaîtra sur votre écran.</p>	<p>L'alarme s'enclenche même si le four n'est pas allumé.</p>
<b> SECURITE ENFANT </b> 	<p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyer sur la touche "&lt;" ou "&gt;" pour activer cette fonction. L'écran affichera "ON", pour confirmer la sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".</p>	<p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyer sur la touche "&lt;" ou "&gt;" pour désactiver cette fonction. L'écran affichera "OFF", pour confirmer votre sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".</p>	<p>Si la fonction est activée, seul la touche EXTRA et On/Off peut alors être utilisé.</p>	<p>Cette fonction est utile lorsque les enfants sont à la maison.</p>

**CHOIX DE LA LANGUE :** Une fois que le four est éteint, il est possible de définir la langue de votre choix. Il faut appuyer de manière simultanée sur le bouton EXTRA, SELECT pendant 3 secondes. La langue actuelle s'affiche sur l'écran, et il est possible de la changer en appuyant sur les touches "<" et ">". Une fois que la nouvelle langue est choisie, il suffit d'appuyer sur la touche SELECT pour valider son choix. Les langues disponibles sont : Italien, Anglais, Français, et Allemand.

**SELECT :** Tous les choix doivent être validés. Si vous ne validez pas votre sélection dans les 15 secondes, la sélection s'annule. Si vous changez de menu, toutes les sélections non validées seront perdues.

**ICONE "CHAUD" :** Si le four est encore chaud à la fin d'une cuisson ou lorsque le four est éteint, l'écran indique l'heure et alterne avec un message stipulant **"CHAUD"**.

**SONDE A VIANDE (selon modèle)** Si la sonde à viande est insérée dans l'emplacement prévu à cet effet, l'écran affiche le mot "SONDE". Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 200°C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 200°C. Pour confirmer un degré de température, en appuyant sur le bouton "SELECT", l'écran affiche "Q 40°". Il est alors possible de sélectionner la température souhaitée de la sonde à viande, variable de 30 à 90°C, avec un intervalle de 1°C. Pour confirmer la température de la sonde à viande choisie, il suffit d'appuyer sur la touche "SELECT". L'écran affiche alors "Q" suivie de la température réelle à coeur de la sonde à viande. Une fois que la sonde atteint la température sélectionnée, le programme de cuisson prend fin automatiquement. Si un programme de cuisson est sélectionné avec utilisation de la sonde, en appuyant sur les touches "<" et ">", vous pouvez à tout moment vérifier ou modifier la température de la sonde à viande.

Par une simple pression d'une des deux touches, le display indique la température finale que la sonde à viande devra atteindre. Si vous pressez de nouveau l'une de des deux touches, vous pouvez modifier la température finale de la sonde à viande.

Si l'utilisateur change de programme de cuisson, la température de la sonde à viande se réinitialise. Il faut recommencer la manipulation avec la température voulue. La sonde à viande ne peut pas être utilisée avec un programme de cuisson pré-programmé ou avec un séparateur de cavité (selon modèle). Dans le cas échéant, l'écran affiche "Q NO" et aucune fonction ne pourra être sélectionnée avant que la sonde à viande n'est pas retirés. Les fonctions décongélation, grill, tournebroche, pyrolyse, et tous les programmes de cuisson pré-programmés ne peuvent pas être effectués avec une sonde à viande. (elles ne s'affichent pas sur le menu).

<b>TEMPÉRATURES CONSEILLÉES POUR LA CUISSON AVEC SONDE</b>	
Viande rouge	
Bleu	50
Saignant	56
Mi-saignant	58
A point	60
Bien Cuit	62
Saumon	35
Poulet	min 68

## 3.2 Mode de cuisson

### MONO CAVITE

Pour utiliser le four en mono cavité, enlever le séparateur du four. Vous pouvez choisir l'ensemble des fonctions ci-dessous en utilisant le four en mono cavité.

Les modes de cuisson proposés sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

Fonction Dial		Temp. préconisée °C	Fonctions (selon le modèle du four)
	Off	-	
	Convection naturelle	220	Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	Élément de Chauffage Circulaire	210	Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et réduit les mélanges d'odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, lorsque vous utilisez le four pour deux préparations.
	Chaleur pulsée	180	Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.
	Sole	160	Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf...).
	Sole brassée	210	idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Gril	L3	l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	Turbo-Gril	200	l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Tournebroche	L5	l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-Gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
	Pièces Volumineuses	220	Conseillé pour la cuisson de viandes volumineuses à la broche, ce programme permet de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme la pièce.
	Pyrolyse	ECO	ECO: 90min SUPER: 120min <b>PYROLYSE</b>
	Décongélation	40	Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson. La température est pré-réglée à 40°C constants, aucun réglage n'est possible.

\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

## CAVITE SUPERIEURE



Fonction Dial		Temp. préconisée °C	Fonctions (selon le modèle du four)
	Élément de chauffage circulaire	180	Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.
	Gril	L3	Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.
	Turbo gril	190	Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

## CAVITE INFÉRIEURE



Fonction Dial		Temp. préconisée °C	Fonctions (selon le modèle du four)
	Élément de chauffage circulaire	160	Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.
	Sole	160	Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)
	Sole brassée	160	Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

## 4. Nettoyage du four et maintenance

---

### 4.1 Remarques générales sur le nettoyage

---

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

#### **PARTIE VITREE**

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

#### **JOINT DE LA PORTE**

Si il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

#### **ACCESSOIRES**

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

#### **LECHEFRITE**

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

### 4.2 Pyrolyse

---

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

**REMARQUE:** Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
- PYRO SUP : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !

**Remarque:** un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

#### **Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:**

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques). Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni.
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
- Nettoyer la porte du four.
- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.
- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.
- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

### En utilisant le cycle de pyrolyse:

Si un cycle de pyrolyse est choisi l'écran affiche "ECO" (90 min) en clignotant. En utilisant le "<" ou ">" , il est possible de changer la pyrolyse en «SUPER» (120 min).

Si une pyrolyse est déjà démarrée, il n'est plus possible de changer de "ECO" pour "SUPER" et vice versa.

Il est impossible de modifier une durée de pyrolyse, mais le temps de fin peut être modifié.

Durant la pyrolyse le buzzer ne sonne pas.

Une pyrolyse ne peut pas démarrer si le séparateur, les grilles latérale ou la sonde sont détectés.

Une pyrolyse ne peut pas être programmée par Wi-Fi.

## 4.3 Entretien

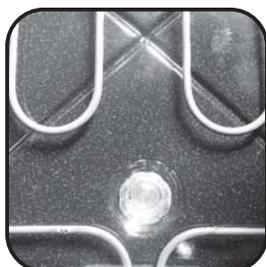
---

### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Replacez la porte en procédant en sens inverse.

### REMPACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



## RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

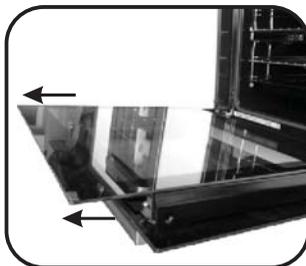
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

1.



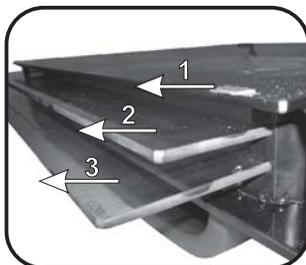
5.



2.



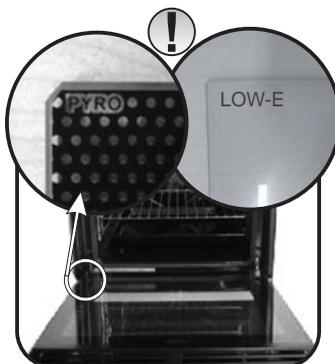
6.



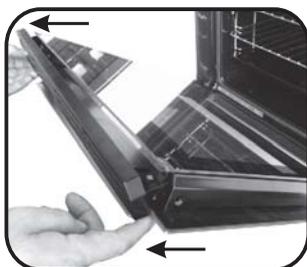
3.



7.



4.



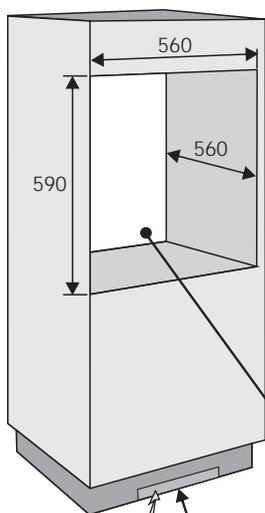
## 5. Dépannage

---

### 5.1 FAQ

---

<b>PROBLEMES</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>SOLUTION</b>
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactivez la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyez avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

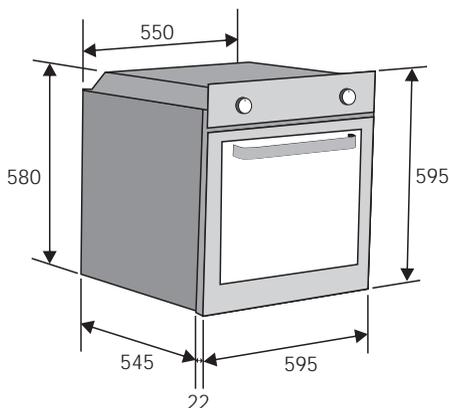
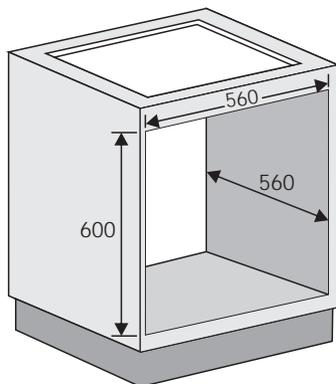


**GB** Opening 500 x 10

**FR** Ouverture 500 x 10

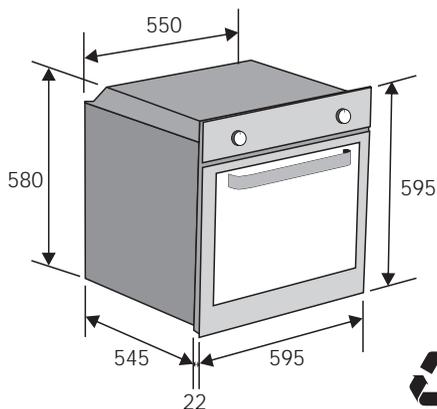
**GB** Opening 500 x 45

**FR** Ouverture 500 x 45



**GB** If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**FR** Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.



**GB**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**FR**

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

