



**OVENS**

*USER INSTRUCTIONS*

EN

02

**DESFOURSENCASTRABLES**

*NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION*

FR

74

Instructions Générales

# 13

- 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

# 14

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

Utilisation du Four

# 15

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson
- 3.3 Utilisation de la fonction vapeur

Nettoyage du four et maintenance

# 17

- 4.1 Remarques générales sur le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Fonction Aquactiva
- 4.4 Entretien
  - Retrait et nettoyage des grilles
  - Retrait de la porte du four
  - Retrait et nettoyage des vitres
  - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

# 19

- 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 impropre 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 AGREÉ 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

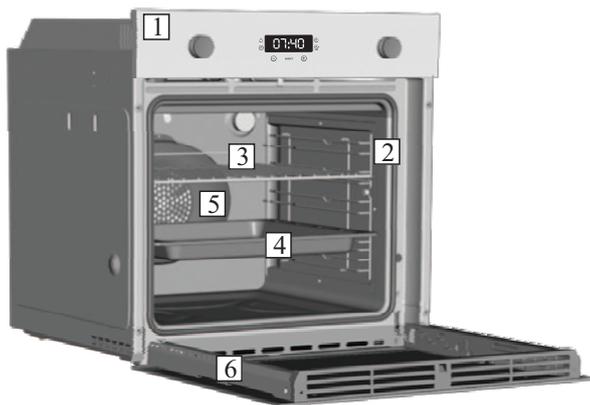
Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes 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

Le cas échéant, les pièces de cet appareil sont conformes au :  
RÈGLEMENT (CE) No 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;  
RÈGLEMENT (CE) No 2023/2006 DE LA COMMISSION relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.  
En utilisant le symbol  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. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

### 2.2. Accessoires

#### 1 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 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

#### 2 Grille métallique



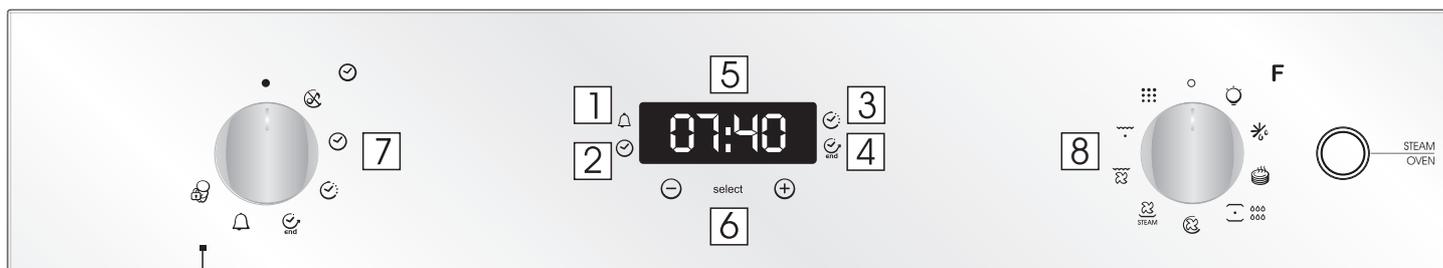
La grille métallique sert de support aux plats.

### 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



- 1- Minuteur
- 2- Réglage de l'heure
- 3- Durée de cuisson
- 4- Fin de cuisson
- 5- Display température ou horloge
- 6- Boutons de réglage
- 7- Manette de température
- 8- Manette des fonctions

**ATTENTION:** la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le atticheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.

- Appuyer 1 fois sur la touche centrale.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+" .
- Relâcher les touches.

**ATTENTION:** Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
<b>Mode silence</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourner la manette sur la position off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de couper la sonnerie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.</li> </ul>
<b>Mise à l'heure</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position <b>Mise à l'heure</b>.</li> <li>• Utiliser les touches + et - pour régler l'heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourner la manette sur la position off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches + et -.</li> <li><b>NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).</b></li> </ul>
<b>Durée de cuisson</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sélectionner une fonction de cuisson</b></li> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position <b>Durée de cuisson</b></li> <li>• Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -.</li> <li>• <i>Le voyant Auto s'affiche.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position <b>Durée de cuisson</b>, et en utilisant la touche "-" .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler un temps de cuisson.</li> <li>• Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour.</li> <li>• Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position <b>Durée de cuisson</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</li> </ul>
<b>Fin de cuisson</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sélectionner une fonction de cuisson</b></li> <li>• Régler la manette sur la position <b>Fin de cuisson</b>.</li> <li>• Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et - .</li> <li>• <i>Le voyant Auto s'affiche.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de régler l'heure de fin de cuisson.</li> <li>• Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour.</li> <li>• Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position <b>Fin de cuisson</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. <b>La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement</b></li> </ul>
<b>Minuterie</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position <b>Minuterie</b>.</li> <li>• Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et - .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position <b>Minuterie</b>, et en utilisant la touche "-" .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.</li> </ul>
<b>Sécurité enfant</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la manette du programmeur sur la position <b>Sécurité enfant</b>.</li> <li>• Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>• La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remettre la manette du programmeur sur la position <b>Sécurité Enfant</b> et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>• L'indication Stop disparaît.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four est hors fonction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.</li> </ul>

### 3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C Défaut	T °C range	Fonction (Selon Modèle)
			<b>L'ampoule:</b> Allumage de l'éclairage du four
			<b>Décongélation:</b> fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	60	60 ÷ 60	<b>LE MODE ETUVE:</b> Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.
* 	220	50 ÷ 280	<b>Convection naturelle:</b> 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.
	180	50 ÷ 240	<b>Chaleur pulsée:</b> fonction 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, ainsi que le temps de préchauffage. 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 ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	210	50 ÷ 230	<b>Sole brassée:</b> 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.
	210	50 ÷ 230	<b>Chaleur pulsée + vapeur :</b> L'air chaud est réparti sur plusieurs niveaux, rendant cette fonction parfaite pour cuire simultanément plusieurs types d'aliments, sans jamais mélanger les saveurs et les odeurs. En appuyant sur la touche VAPEUR, l'option de la vapeur travaille en harmonie avec la chaleur traditionnelle en garantissant à vos plats le goût maximum, un lavage parfait et la meilleure consistance possible. Ce mode est adapté à la cuisson des tartelettes, des gâteaux à base de levure, du pain et de la pizza, de la viande et du poisson rôtis.
* 	200	150 ÷ 220	<b>Turbo-Gril:</b> 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.
	L3	L1 ÷ L5	<b>Gril:</b> l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement 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. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min <b>PYROLYSE</b>

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

### 3.3 Utilisation de la fonction vapeur

La fonction vapeur vous permet d'avoir une meilleure humidité pendant le cycle de cuisson. Il est conseillé d'alterner les cuissons à la vapeur aux cuissons traditionnelles.

**AVERTISSEMENT :** Risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil.

La vapeur émise peut causer des brûlures :

Ouvrez soigneusement la porte du four pour éviter les blessures après utilisation d'une fonction de cuisson à la vapeur.

- Ouvrez la porte du four
- Remplissez le fond de la cavité avec max. 300 ml d'eau. Ne remplissez le fond de la cavité avec de l'eau que lorsque le four est froid.

3. Mettez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.

4. Réglez la fonction avec laquelle vous aimez cuire à la vapeur. 

5. Appuyez sur le bouton Four à vapeur. Ce bouton fonctionne avec la fonction. 

6. Tournez le bouton de température pour sélectionner une température.

**MISE EN GARDE :** Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

7. Pour mettre l'appareil hors tension, mettez le bouton de fonction et le bouton de température en position zéro.

8. Retirez l'eau du fond de la cavité. Nettoyer l'égouttoir après chaque cycle de cuisson. Voir chapitre 4.1 pour les instructions de nettoyage.

## 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 elle 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.

#### LÈCHEFRITE

Après utilisation du gril, retirez la casserole du four. Versez la graisse chaude dans un récipient et lavez la casserole à l'eau chaude, à l'aide d'une éponge et du liquide vaisselle.

S'il y a des résidus de graisse, plongez la casserole dans de l'eau avec du détergent. Vous pouvez également laver la casserole au lave-vaisselle ou utiliser un détergent pour four commercial. Ne remettez jamais une casserole sale dans le four.

#### APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE OU EN ALUMINIUM

Nettoyez la porte du four uniquement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

Essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux.

N'utilisez pas de la laine d'acier, d'acides ou de matériaux abrasifs, car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le panneau de commande du four avec les mêmes précautions.

#### NETTOYAGE DU FOND DE LA CAVITÉ

Suivez ces étapes pour nettoyer les résidus de calcaire au fond de la cavité.

Il est recommandé de nettoyer le fond de la cavité après 5 à 10 cycles de cuisson à la vapeur.

1. Verser 300 ml de vinaigre blanc au fond de la cavité.

REMARQUE : Type de vinaigre : 5 %

2. Attendre 30 minutes à la température ambiante.

3. Nettoyer le four avec un chiffon doux et de l'eau.

### 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:

1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position "••••".

Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.

2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.

3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0-n" tant que la porte est verrouillée.

5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0-n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"

2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se règle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

### 4.3 Fonction Aquactiva

Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)

2. Mettre le programme convection naturelle (  ) ou sole seule (  ).

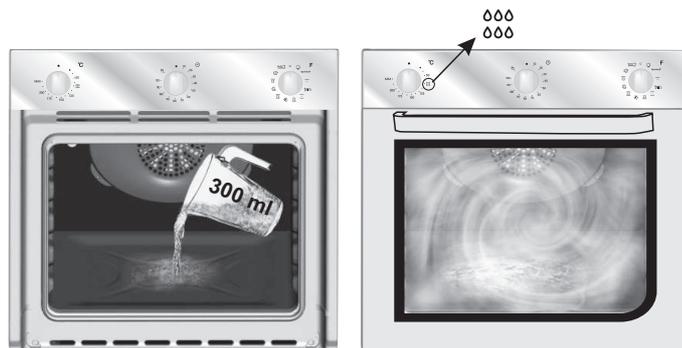
3. Mettre la température sur Aquactiva 

4. Laisser agir 30 minutes.

5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.

6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

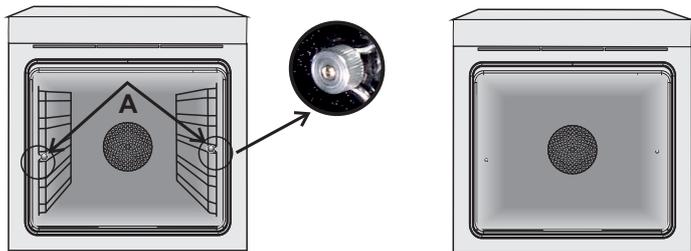
**Attention:** Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



## 4.4 Entretien

### RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.

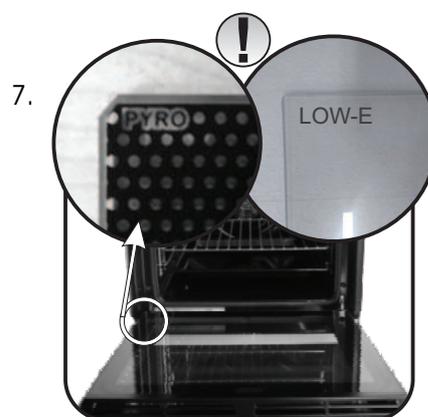
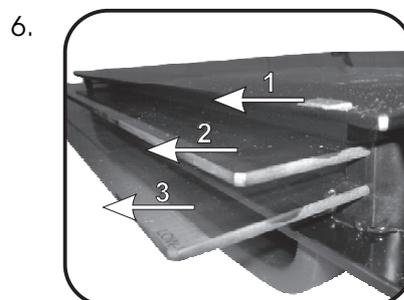
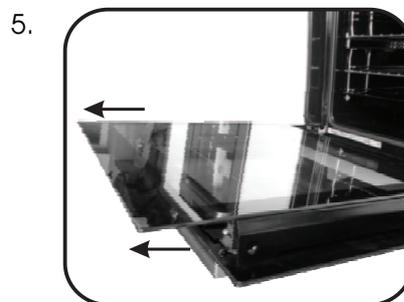
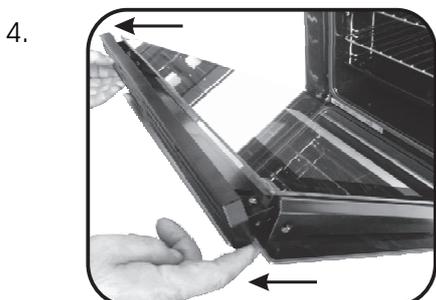
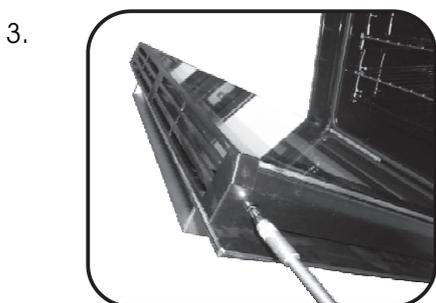
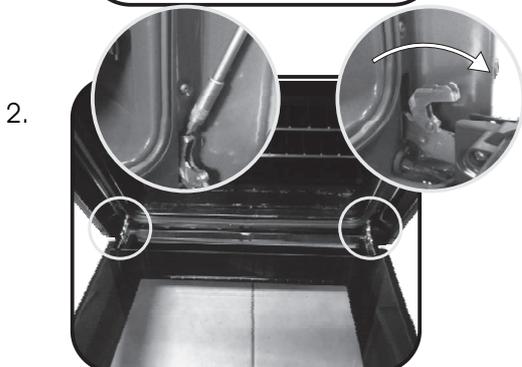


### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

### 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.



## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

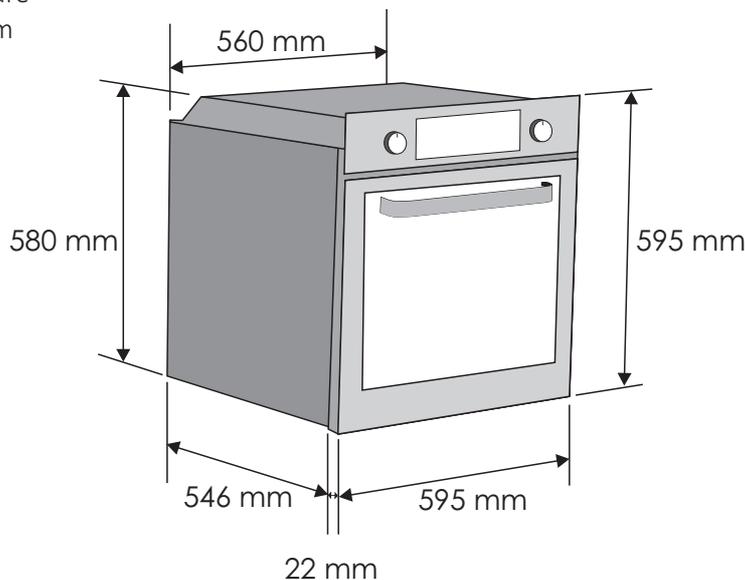
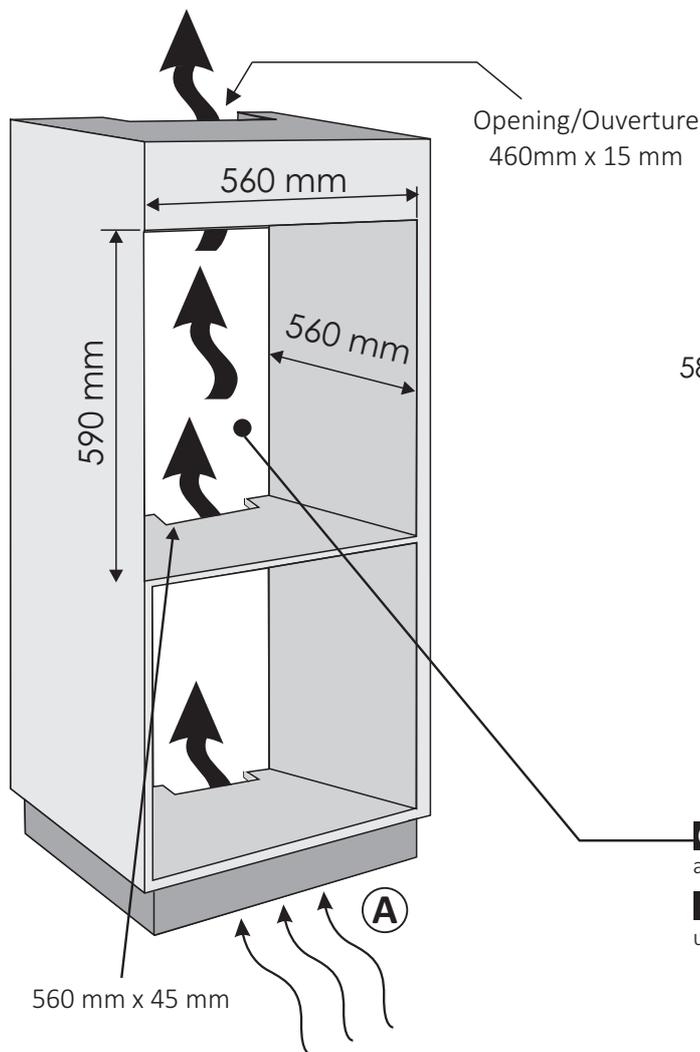
1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



## 5. Dépannage

### 5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver 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	Nettoyer avec un chiffon en microfibras l'écran tactile pour enlever la couche de condensation



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

**FR** Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

**A GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

**A FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm<sup>2</sup>

**GB** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 560 mm x 15 mm

**FR** Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 560 mm x 15 mm

