



Notice d' utilisation

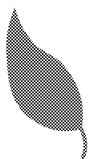
Four encastrable

FECL2N - FECL2B

Veillez lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser votre appareil!

Chère cliente, cher client,

Avec ce produit, vous avez choisi un appareil de haute qualité et de technologie avancée.



L'appareil a été fabriqué dans des entreprises modernes conformes aux normes environnementales.

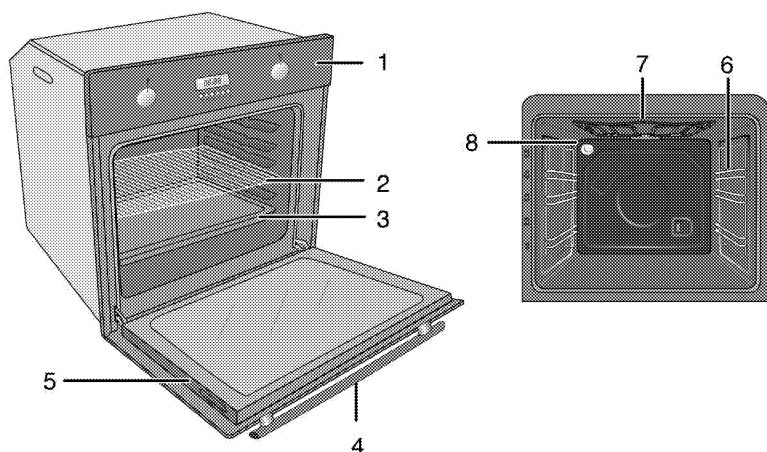
Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- A la livraison, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. Si vous remarquez des dégâts dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !.
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure. Conservez le reçu pour les cas éventuels de besoin de garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents.

1 GÉNÉRALITÉS.....	4	5 UTILISATION DU FOUR	16
Vue d'ensemble	4	Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	16
Données techniques	5	Utilisation du four	16
Accessoires fournis avec l'appareil	6	Description des modes de cuisson	17
Accessoires fournis avec l'appareil	6	Utilisation du minuteur du four	17
2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7	Tableau des Temps de cuisson	19
Explications des consignes de sécurité	7	Utilisation du grill.....	20
Consignes de sécurité de base	7	Tableau des temps de cuisson pour le grill	20
Sécurité des enfants	8	Comment utiliser l'alarme	21
Sécurité lors de travaux électriques.....	8	Comment utiliser l'alarme	21
Utilisation prévue	8	6 MAINTENANCE ET ENTRETIEN	22
Mise au rebut	9	Généralités.....	22
Matériaux d'emballage.....	9	Nettoyage du bandeau de commande....	22
Déplacement ultérieur.....	9	Nettoyage du four	22
3 INSTALLATION.....	10	Retrait du panneau vitré intérieur de la porte	23
Avant l'installation	10	Remplacer l'ampoule du four	24
Installation et branchement.....	11	7 RECHERCHE ET RÉOLUTION DES PANNES	26
4 PRÉPARATIONS.....	14		
Conseils pour économiser l'énergie.....	14		
Première utilisation	14		
Réglez l'heure	14		
Premier nettoyage de l'appareil	14		
Première cuisson	15		

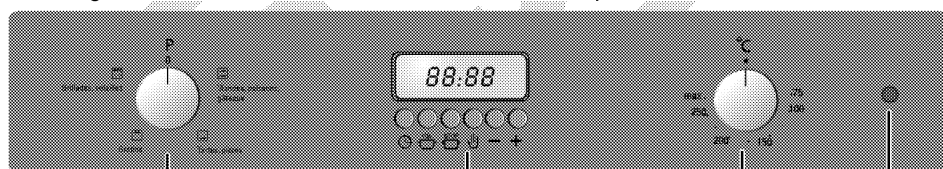
1 GÉNÉRALITÉS

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Grille
- 3 Lèche-frite
- 4 Poignée

- 5 Porte
- 6 Positions des gradins
- 7 Élément chauffant supérieur
- 8 Ampoule



- 1 Bouton de sélection des modes de cuisson
- 2 Touches de programmation

- 3 Bouton du thermostat (pour la sélection des températures)
- 4 Témoin lumineux du thermostat

Données techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.4 kW
Protection par fusible	min. 16 A
Type de câble / section transversale	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/547 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	** 590 mm/560 mm/min. 550 mm
Classe d'efficacité énergétique [#]	A
Eclairage interne	Ampoule type E 14 de 25 W adaptée pour des températures de l'ordre de 300°C.
Consommation d'énergie du grill	2.2 kW

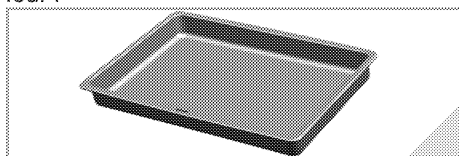
** Voir *INSTALLATION*, page 11.

Accessoires fournis avec l'appareil

La lèchefrite

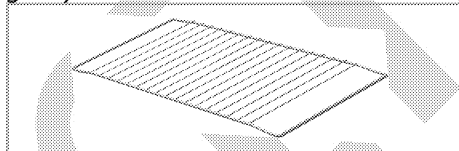
Insérez-la dans le premier cran en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.

Attention ! Elle ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four !



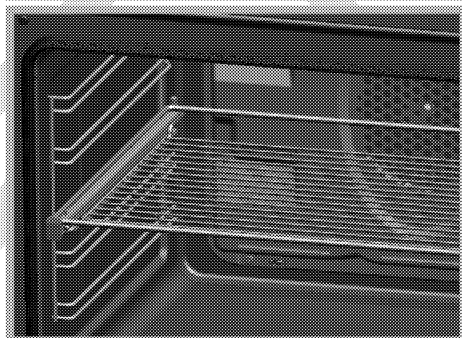
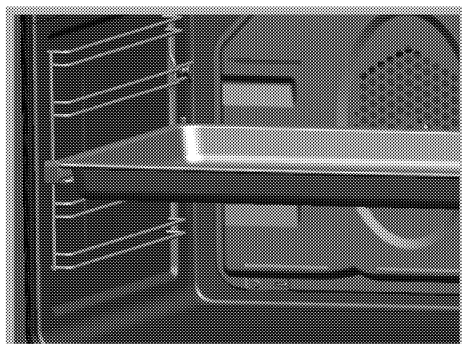
La grille

Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Elle peut également être utilisée pour cuire les grillades (à poser directement sur la grille)



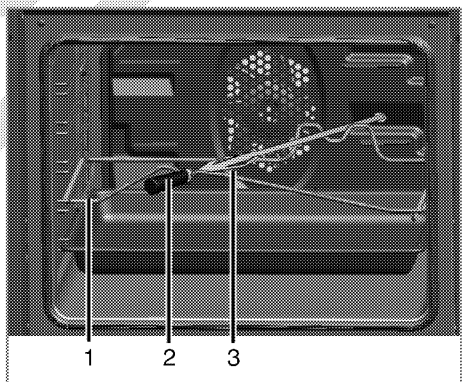
Positionnement correct de la grille et de la lèchefrite sur les gradins

Il est important de bien positionner la grille et/ou la lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser entièrement la grille/la lèchefrite entre les 2 rails et veillez à ce qu'elle soit stable avant de poser un plat dessus (Voir schémas ci-après).



Le tournebroche

Peut être utilisé pour griller des viandes, volailles et poissons sur tous les côtés.



- 1 Berceau
- 2 Poignée du tournebroche
- 3 Fourchette

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Explications des consignes de sécurité

Les consignes et informations de sécurité suivantes sont utilisées dans ce manuel. Vous pouvez les distinguer à l'aide du symbole et du mot initial de signalisation.



DANGER

Risque élevé de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures graves ou mortelles.



MISE EN GARDE

Risque de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures bénignes ou moyennes.



AVIS

Risque de dégâts matériels.

Le non respect peut entraîner des dégâts sur l'appareil ou d'autres objets.



Important

Conseils d'utilisation.

Informations utiles sur l'utilisation de l'appareil.

Consignes de sécurité de base

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou présente un dégât visible.
 - Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez *RECHERCHE ET RÉOLUTION DES PANNES, page 26.*
 - Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il s'enflamme lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
 - Ne faites pas chauffer des récipients fermés et des bocaux en verre. La pression pourrait s'élever dans le bocal et le faire éclater.
- Avant de procéder au branchement, vérifiez que les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique de l'appareil).
- Le produit peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les éléments chauffants, sections internes du four, éléments de chauffage, etc lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.
 - Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats dans votre four.
 - La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Les raccords de gaz et électriques ne doivent pas être en contact avec la surface arrière, sinon, cela pourrait endommager les raccords. Ne coincez pas les câ-

bles entre la porte du four et son cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.

- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.



Important

Pour que la garantie soit valide, le produit doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT:** Des parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Cela pourrait provoquer le basculement de l'appareil ou endommager les charnières de la porte.

Sécurité lors de travaux électriques

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner un moment après que le four est éteint.

- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour cela, désactivez le fusible.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique de l'appareil). Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale est interdite.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Gardez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués en matériaux respectant l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.

Déplacement ultérieur



AVIS

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et transportez-le dans son carton d'origine. Suivez les indications inscrites sur l'emballage.



Important

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situées à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Enveloppez l'appareil dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

3 INSTALLATION

Avant l'installation

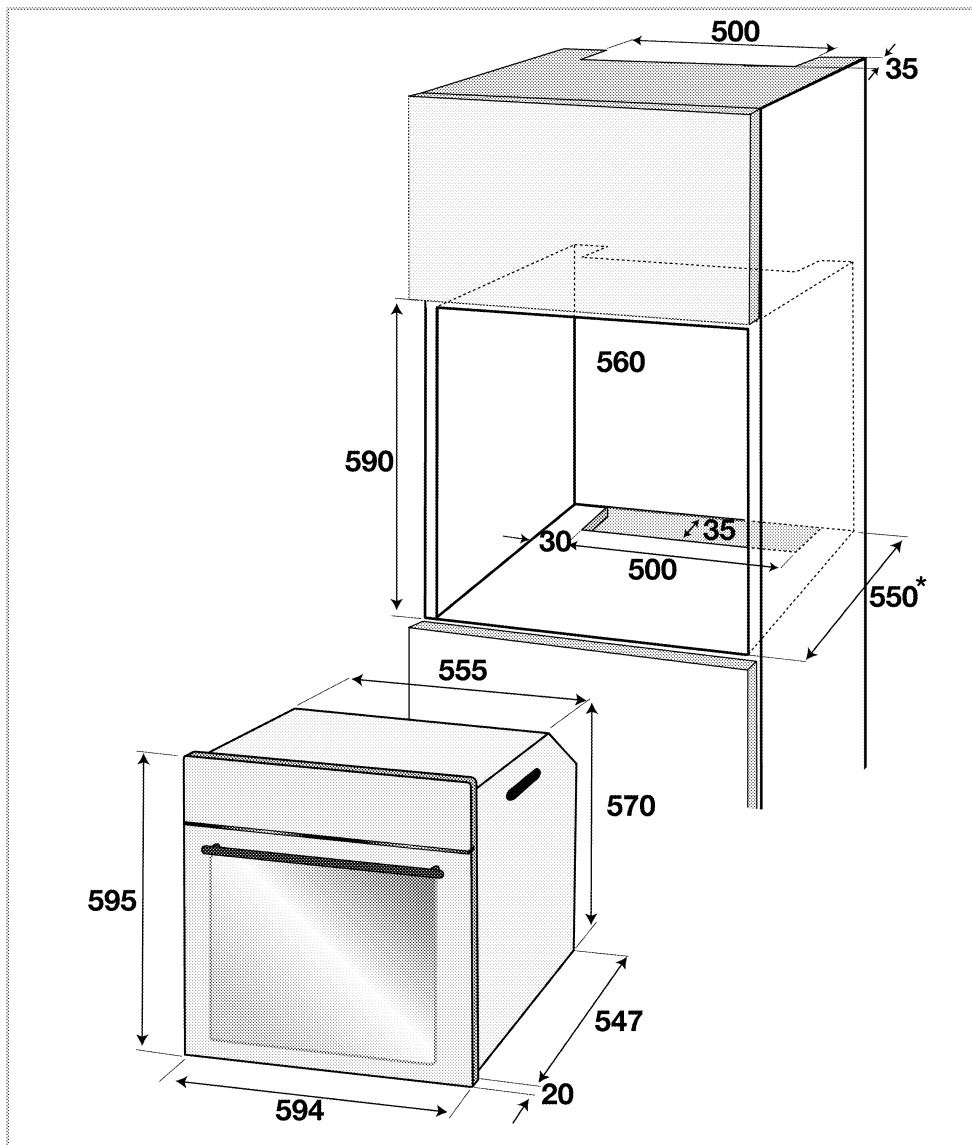
Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma ci-

dessous (les valeurs sont exprimées en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.





* min.

Installation et branchement



AVIS

Dégâts matériels !

La poignée de la porte ne doit pas être utilisée pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.

- Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer le produit.



AVIS

Si votre appareil est doté de poignées sur les côtés, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après avoir déplacé le produit.

Raccordement au réseau électrique



Important

Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.



DANGER

Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.



DANGER

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Avant de raccorder votre four au réseau électrique, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible en ouvrant la porte avant.
- Le câble de connexion de l'appareil doit correspondre aux caractéristiques et à la consommation électrique; consultez les Données Techniques, page 5.



DANGER

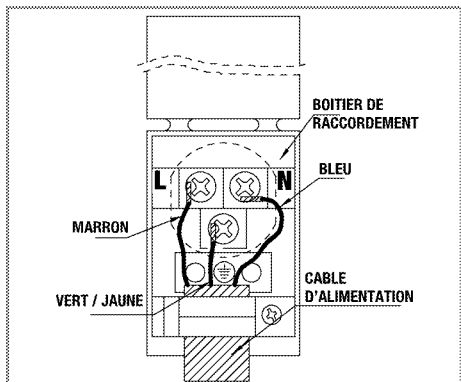
Risque d'électrocution !

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

1. Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

2. Si un câble sans prise est fourni avec votre appareil :



Pour une connexion monophasée, veillez à effectuer les branchements suivants :

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Le câble Vert/Jaune doit être connecté à la ligne de terre (E) \equiv .

- En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine (voir paragraphe « Données techniques ») et adapté à la puissance et à la température requise.

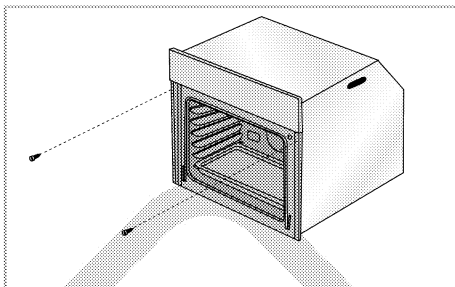
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial du même type disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.

- **ATTENTION :** En cas de remplacement du cordon d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux deux autres conducteurs (phase et neutre) et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement électrique.

Installation

1. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit ni plié ni coincé lorsque vous faites coulisser le four dans le trou du meuble de cuisine. La prise secteur doit

demeurer facilement accessible une fois le four installé.

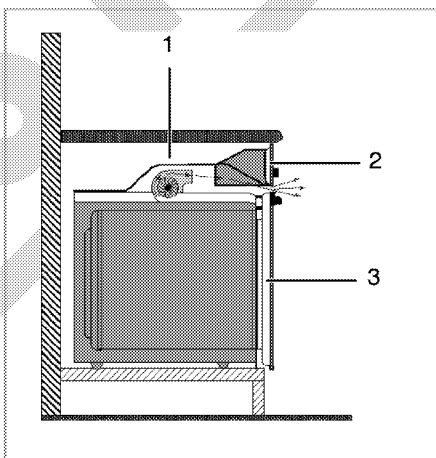


Alignez le four puis, fixez-le à l'aide des 2 vis comme indiqué sur le schéma ci-dessous.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible.
2. Vérifiez le fonctionnement.

Pour un appareil muni d'un ventilateur



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes même lorsque le four est éteint.

4 PRÉPARATIONS

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie:

- Utilisez des couvercles non transparents et de préférence et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un pré-chauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Vous pouvez cuire deux plats différents en même temps ou cuire des plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Vous pouvez faire d'avantage d'économies d'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin de la cuisson (la porte du four ne doit pas être ouverte).

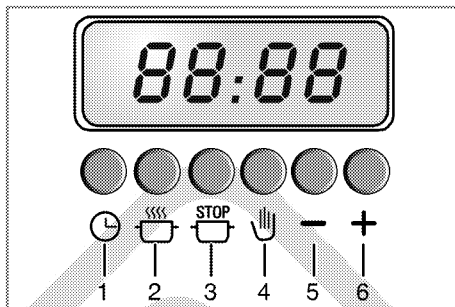
Première utilisation

Réglez l'heure



Important

Avant d'utiliser le four, vous devez régler le minuteur. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



Touches de programmation :

- 1 Minuteur
 - 2 Temps de cuisson
 - 3 Fin du temps de cuisson
 - 4 Réglage manuel
- Touches de réglage du minuteur :
- 5 Touche moins
 - 6 Touche plus
1. Maintenez les touches 1 et 2 enfoncées.
 2. Réglez l'horloge avec les touches 5 ou 6. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer par incréments d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.
 3. Relâchez les touches 1 et 2.

Premier nettoyage de l'appareil



AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants.



Important

Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

Afin d'éliminer les quelques résidus issus de la fabrication qui pourraient se trouver encore dans la cavité du four, il est néces-

saire de faire chauffer l'appareil pendant 30 minutes.

1. Retirez les accessoires amovibles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez le mode Grill (élément supérieur chauffant) à l'aide du bouton de sélection des modes.
4. Sélectionnez la température maximale à l'aide du bouton thermostat; voir *Utilisation du four*, page 16.
5. Chauffez pendant environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four*, page 16

5 UTILISATION DU FOUR

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



DANGER

Risque de brûlure par de la vapeur chaude !

Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plaques en métal adaptées à revêtement anti-adhésif, ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, de-

viennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Distribuez les pièces à griller sur la grille.
- Placez une lèchefrite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

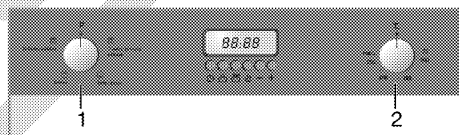
Utilisation du four



Important

Avant d'utiliser le four, vous devez régler le minuteur. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Sélectionnez une température et un mode de cuisson



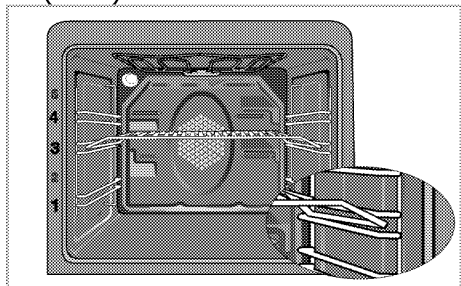
- 1 Bouton de sélection des modes de cuisson
- 2 Bouton du thermostat (pour la sélection des températures)

1. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
2. Réglez le bouton de sélection des modes de cuisson souhaité.

» Le four chauffe jusqu'à la température désirée puis il maintient cette température. Au cours de la chauffe, le témoin de température est allumé.

Arrêt du four électrique

Tournez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des modes sur la position "0" (Arrêt).



Position de la grille sur les gradins

Il est important de placer la grille correctement sur les gradins. La grille doit être insérée correctement entre les 2 rails tel qu'illustré ci-dessus.

Description des modes de cuisson

Cuisson traditionnelle



Les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent. N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson. Ce mode est idéal pour tout type de cuisson (viandes, poissons, gâteaux). Un préchauffage est nécessaire.

Sole chauffante



Seul l'élément de chauffe inférieur fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les plats, comme les pizzas et les tartes, qui doivent cuire par le dessous.

Grill



La résistance du grill (située en haut de la cavité) fonctionne. Ce mode est adapté pour saisir en douceur (brochettes, rôtis, ...) ou finir la cuisson en surface (gratins). * Placez des portions de petite ou moyenne taille sur la grille sous l'élément chauffant. Insérez la lèche-frite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses de cuisson.

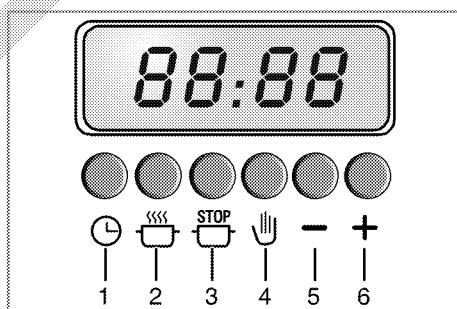
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill avec tournebroche



La résistance du grill est utilisée avec le moteur du tournebroche. Votre four est équipé d'un moteur pour tournebroche pour saisir et cuire toutes les volailles ou rôtis au tournebroche.

Utilisation du minuteur du four



Touches de programmation :

- 1 Minuteur
- 2 Temps de cuisson
- 3 Fin du temps de cuisson
- 4 Régler manuel

- Touches de réglage du minuteur :
- 5 Touche moins
 - 6 Touche plus



Important

La durée maximum pouvant être réglée pour la fin du processus de cuisson est de 23 heures et 59 minutes. En cas de coupure de courant, le programme sera annulé. Une nouvelle programmation sera nécessaire.

Mise en marche/arrêt automatique du four

1. Maintenez la touche **3** enfoncée.
2. Définissez l'heure de fin de cuisson avec la touche **5** ou **6**. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer ou reculer l'heure d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.

» L'indication "**AUTO**" apparaît à l'écran.

3. Relâchez la touche **3**.
4. Maintenez la touche **2** enfoncée.
5. Définissez la durée de cuisson avec la touche **5** ou **6**. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer ou reculer la durée de cuisson d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.

6. Relâchez la touche **2**.
7. Placez votre plat dans le four.
8. Sélectionnez une température et un mode de cuisson.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. Pendant la cuisson, le symbole de cuisson s'affichera à l'écran.

9. Appuyez sur la touche **3** dès que le processus de cuisson est terminé et que l'alarme retentit.

10. Eteignez le four avec le bouton de thermostat et/ou la bouton de sélection des modes.

11. Appuyez sur la touche **4**.

» L'indication "**AUTO**" à l'écran disparaîtra.

Arrêt semi-automatique du four

1. Maintenez la touche **2** enfoncée.
2. Définissez la durée de cuisson avec la touche **5** ou **6**. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer ou reculer la durée de cuisson d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.

» L'indication "**AUTO**" apparaît à l'écran.

3. Relâchez la touche **2**.
4. Placez votre plat dans le four.
5. Sélectionnez une température et un mode de cuisson.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. Pendant la cuisson, le symbole de cuisson s'affichera à l'écran.

6. Appuyez sur la touche **3** dès que le processus de cuisson est terminé et que l'alarme retentit.
7. Eteignez le four avec le bouton de thermostat et/ou le bouton de sélection des modes de cuisson.

8. Appuyez sur la touche **4**.

» L'indication "**AUTO**" à l'écran disparaîtra.



Important

Si vous appuyez sur la touche **2** pendant la cuisson, l'écran affichera la durée de cuisson restante pendant un bref instant.

Interrompre le processus de cuisson

1. Maintenez la touche **2** enfoncée.













2. Maintenez la touche **5** enfoncée jusqu'à ce que le temps de cuisson restant "**0.00**" s'affiche à l'écran.
3. Relâchez la touche **2**.
4. Appuyez sur la touche **4**.
 - » L'indication "**AUTO**" à l'écran disparaîtra.
5. Eteignez le four avec le bouton du thermostat et/ou le bouton de sélection des modes de cuisson.

Tableau des Temps de cuisson



Important

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

Aliments	Niveau de cuisson		Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min.) (environ)
(**) Gateaux	Un niveau		3	175	25 ... 30
(**) Cookies	Un niveau		3	175	25 ... 30
(**) Pate de patisserie	Un niveau		3	180	30 ... 40
(**) Pate levee	Un niveau		3	190	35 ... 45
Lasagnes	Un niveau		3	180	30 ... 40
Pizza	Un niveau		3	200 ... 220	15 ... 20
Beefsteak (entier)/ Rôti	Un niveau		3	25 min. 250 puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (ragoût)	Un niveau		3	25 min. 220 puis 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		3	15 min. 250 puis 190	55 ... 65
Dinde (5.5 kg)	Un niveau		1	25 min. 250 puis 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.



Important

Le niveau 1 est le niveau le plus bas du four.

Utilisation du grill



Important

Avant d'utiliser le four, vous devez régler le minuteur. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Fermez la porte du four pendant les grillades.

Allumage du grill

1. Régler la manette des fonctions sur le symbole du grill.
 2. Préchauffez le grill pendant environ 5 minutes si nécessaire.
- » La lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du grill

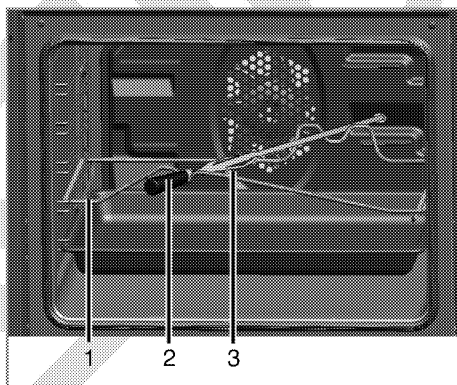
1. Tournez la manette de commande du grill sur la position arrêt (haut).

Fonction Grill+ Tournebroche

Lorsque le mode grill+ tournebroche est sélectionné, le moteur du grill+ tournebroche démarre.

- Placez la lèchefrite dans le premier cran en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses de cuisson.

- Insérez une des fourchettes (3) sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis insérez la deuxième fourchette. Centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- Placez la broche sur son berceau (1) et insérez l'ensemble dans le four dans le deuxième cran en partant du bas.
- Poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- **Retirez la poignée en plastique (2).**
- Après la cuisson, revissez la poignée (2) sur la broche pour la retirer du berceau sans vous brûler.



- 1 Berceau
- 2 Poignée du tournebroche
- 3 Fourchette

Tableau des temps de cuisson pour le grill

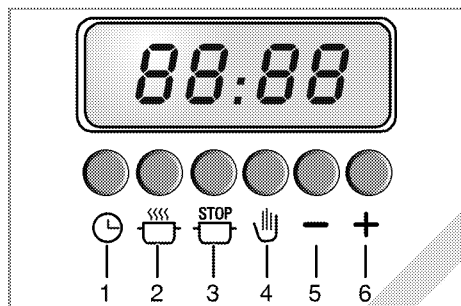
Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4	20...25 min.
Rôti de bœuf	4	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4	25...30 min. #

selon l'épaisseur

Comment utiliser l'alarme

Vous pouvez également utiliser le minuteur comme une alarme.

A la fin du temps prédéfini, le four émet un signal sonore. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four.



Touches de programmation :

- 1 Minuteur
 - 2 Temps de cuisson
 - 3 Fin du temps de cuisson
 - 4 Réglage manuel
- Touches de réglage du minuteur :
- 5 Touche moins
 - 6 Touche plus

Définir l'alarme

1. Maintenez la touche **1** enfoncée.



Important

Vous pouvez définir un temps maximum de 23 heures et 59 minutes.

2. Vous pouvez définir la période de temps avant le déclenchement de l'alarme à l'aide des touches **5** ou **6**. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer ou reculer l'horloge par incréments d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.

» Le symbole de l'alarme s'affiche à l'écran.

3. Relâchez la touche **1**.



Important

Si vous appuyez sur la touche **1** alors que l'alarme est activée, l'écran affichera la durée de cuisson restante pendant un bref instant.

Désactiver l'alarme.

1. Maintenez la touche **3** enfoncée dès que l'alarme retentit.

» Le symbole de l'alarme s'efface.

Désactiver l'alarme avant l'échéance.

1. Maintenez la touche **1** enfoncée.
2. Maintenez la touche **5** enfoncée jusqu'à ce que le temps restant "**0.00**" s'affiche à l'écran.
3. Relâchez la touche **1**.

» Le symbole de l'alarme s'efface.

6 MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Généralités



DANGER
Risque d'électrocution !

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



DANGER
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



AVIS
La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.

Parois en émail lisse (Voûte, sole et fond)

Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge, et d'utiliser un chiffon sec pour le séchage.

N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif !



Important
N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage du bandeau de commande



AVIS
Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

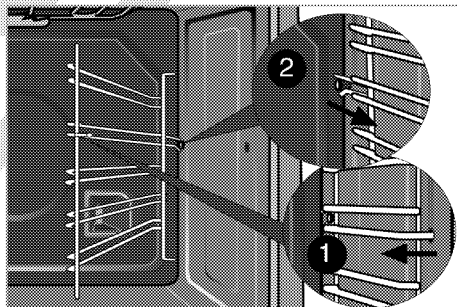
Nettoyez le bandeau de commande et les manettes de commande.

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.

Pour nettoyer la paroi latérale ;

1. Retirez la partie avant du châssis grillagé en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez la grille latérale complètement en la tirant vers vous.



Parois catalytiques

Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique.

Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur

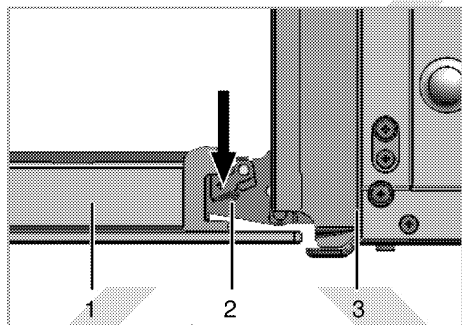
et dioxyde de carbone). Utilisez une balayette pour faire tomber les résidus brûlés des parois catalytiques.

Nettoyage de la porte du four

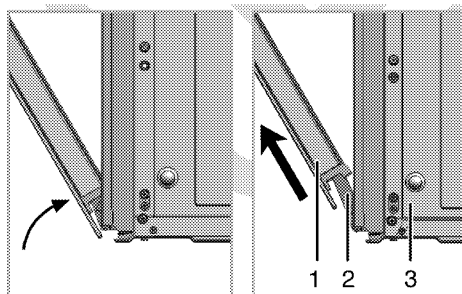
N'utilisez ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

Démontage de la porte du four

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière sur les côtés droit et gauche de la porte en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte avant
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte à moitié.
4. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières.



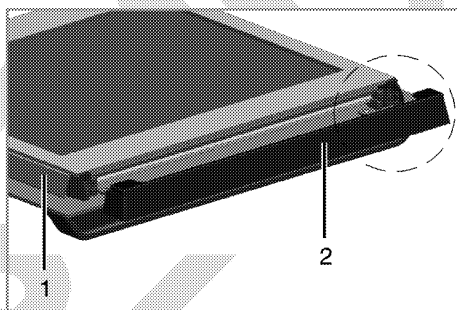
AVIS

Les étapes effectuées au cours de la procédure de retrait doivent être réalisées dans l'ordre inverse (étapes 4, 3, 2 et 1) pour reposer le couvercle. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la repose de la porte.

Retrait du panneau vitré intérieur de la porte

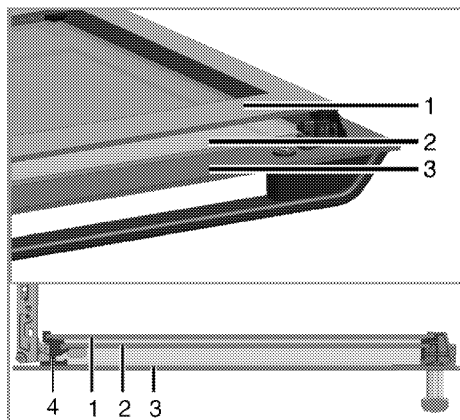
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.



- 1 Cadre
- 2 Pièce en plastique

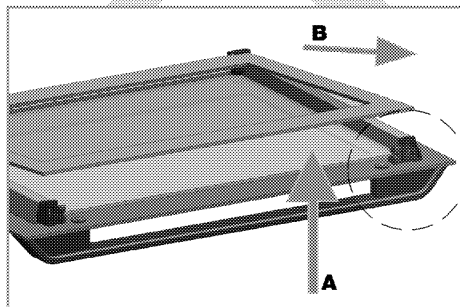
Retirez la pièce en plastique montée sur la partie supérieure de la porte en tirant vers vous.



- 1 Vitre intérieure
- 2 Panneau en verre intérieur
- 3 Panneau en verre extérieur
- 4 Logement en plastique du bas de la vitre

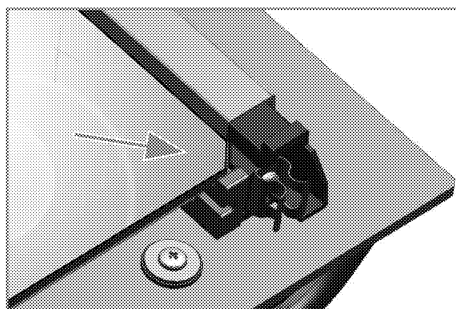
Comme indiqué sur le schéma, soulevez légèrement la vitre la plus intérieure dans le sens indiqué par le repère 'A'. Ensuite, retirez la vitre en tirant dans le sens indiqué par le repère 'B'.

Répétez cette opération pour retirer le panneau en verre intérieur.



Pour remonter la porte, il convient d'abord de monter le panneau en verre intérieur.

Le coin chanfreiné de la vitre doit déborder le chanfrein du logement en plastique comme illustré.



Le panneau en verre intérieur doit être monté dans le logement en plastique à proximité de la vitre la plus intérieure.

Pendant le montage de la vitre la plus intérieure, veuillez attentivement à ce que la surface imprimée regarde le panneau de verre intérieur.

Pendant le montage du panneau en verre intérieur, il est important de positionner correctement les coins inférieurs des vitres à l'intérieur des logements inférieurs en plastique.

Poussez la pièce en plastique contre le cadre jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.

Remplacer l'ampoule du four



DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Vérifiez que l'appareil est éteint et qu'il a refroidi pour éviter tout risque d'électrocution.

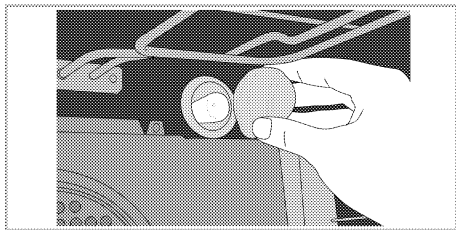
La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistant à la chaleur (T 300°C) ; voir *Données techniques, page 4*.



AVIS

L'emplacement de la lampe peut différer du schéma.

1. Coupez le courant.
2. Dévissez le cache de la vitre en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve aux caractéristiques identiques.

4. Reposez le cache aux caractéristiques identiques de l'ampoule.



7 RECHERCHE ET RÉOLUTION DES PANNES



DANGER

Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Équipement électrique

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou est désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacer l'ampoule du four.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les boutons de sélection de mode et de thermostat sont sur la position "0" (Arrêt).	Actionnez les boutons de sélection de mode de cuisson et de thermostat.
	La minuterie ne fonctionne pas.	Réglez l'heure.
	Pas de courant.	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusibles.

minuteur

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	Le courant a été coupé.	Réglez l'heure Après avoir éteint le four à l'aide des boutons de sélection de mode et de thermostat, réglez l'heure de nouveau.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).

2. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.



Important

Ne tentez pas de réparer ce four vous-même. Aucun élément interne du four ne peut être réparé par l'utilisateur.



Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti pour une période de **1 an** à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

(* : Sur présentation du ticket de caisse)



SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN,
F-59273 FRETIN

Fabriqué en Turquie