



MARQUE: HOTPOINT/ARISTON

REFERENCE: FZ 103 GP.1F IX

CODIC: 2763672



Italiano, 1



English, 14



**Français, 27**



Espanol, 40



Português, 53

**FQ 103 GP.1 F /HA**  
**FZ 103 GP.1 F /HA**  
**FZ 103 GP.1 IX F /HA**  
**FQ 103 GP.1 /HA**  
**FZ 103 GP.1 IX /HA**  
**FZ 1032 GP.1 IX F /HA**

## Sommaire

FR

### Installation, 28-29

Positionnement  
Raccordement électrique  
Plaque signalétique

### Description de l'appareil, 30

Vue d'ensemble  
Tableau de bord

### Mise en marche et utilisation, 31

Verrouillage des commandes  
Mode DEMO  
Réglage de l'horloge et du minuteur  
Mise en marche du four

### Programmes, 32-35

Programmes de cuisson manuels  
Programmes de cuisson automatiques  
Comment programmer une cuisson  
Conseils de cuisson  
Tableau de cuisson

### Précautions et conseils, 36

Sécurité générale  
Mise au rebut  
Economies et respect de l'environnement

### Nettoyage et entretien, 37-38

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Nettoyage de la porte  
Remplacement de l'ampoule d'éclairage  
Montage du Kit glissières coulissantes  
Nettoyage automatique FAST CLEAN

### Assistance, 39

# Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil.

## Positionnement

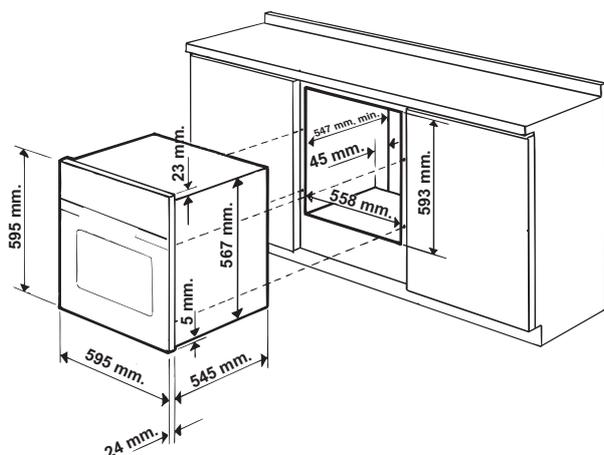
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

## Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

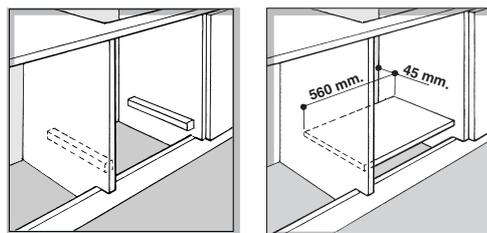
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

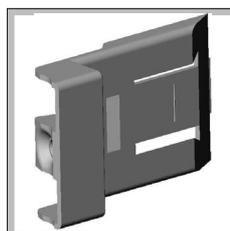
## Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

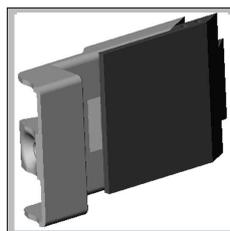


## Centrage et fixation

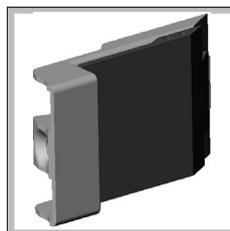
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (*voir figure*);



épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*);



épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (*voir figure*).

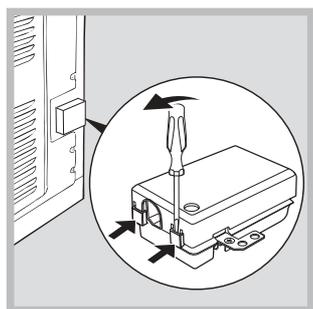
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

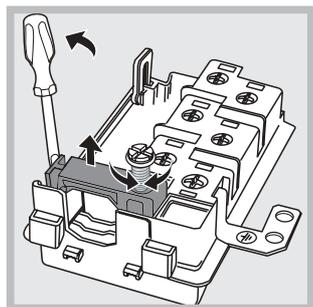
## Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

### Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (voir figure).



2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS (VOIR FIGURE).

3. Retirer les vis des contacts L-N- $\perp$  puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ( $\perp$ ).

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir ci-contre).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;

- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique (voir ci-dessous);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (voir ci-dessous);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
<b>Dimensions</b>	largeur 43,5 cm hauteur 32 cm profondeur 40 cm
<b>Volume</b>	56 l
<b>Dimensions *</b>	largeur 43,5 cm hauteur 32 cm profondeur 41,5 cm
<b>Volume *</b>	58 l
<b>Raccordements électriques</b>	tension 220-240V ~ 50Hz puissance maximale absorbée 2800W
<b>ETIQUETTE ENERGIE **</b>	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques  Norme EN 50304  Consommation d'énergie déclaration Classe convection Forcée - fonction four :  Gratin.
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

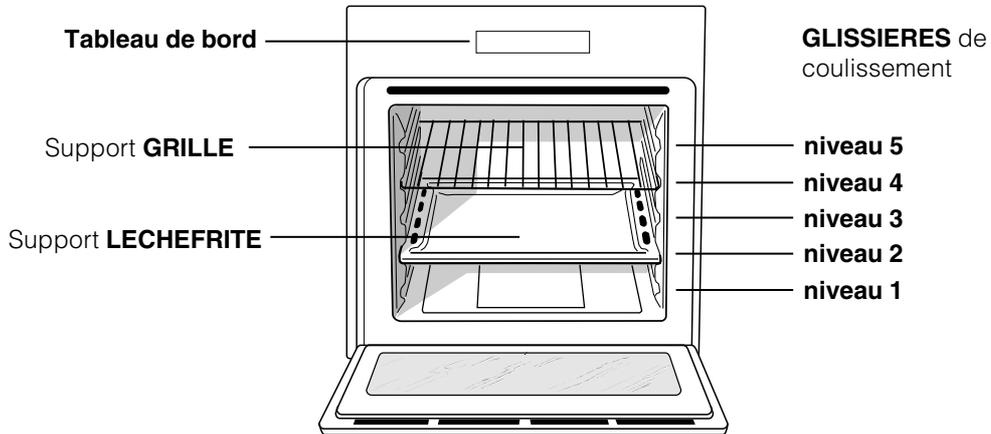
\* Avec contre-porte en verre

\*\* Sans glissières télescopiques

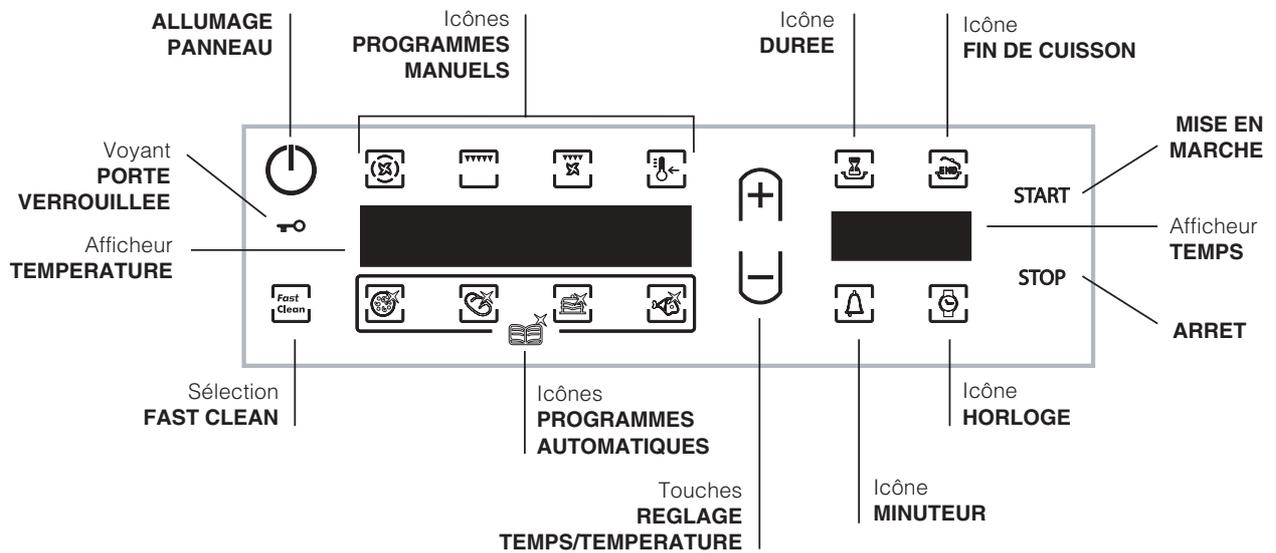
# Description de l'appareil

FR

## Vue d'ensemble



## Tableau de bord



! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Le "Verrouillage des commandes" et le "Mode DEMO" peuvent être activés/désactivés même si le panneau de commande est éteint.

## Verrouillage des commandes

Pour verrouiller les commandes du four, appuyez

simultanément sur les touches  et . Un signal sonore retentit et le message "Loc." apparaît sur l'afficheur TEMPERATURE.

Appuyez une nouvelle fois pour déverrouiller les commandes. La touche "STOP" peut être activée à tout moment.

## Mode Demo (Démonstration)

Le four peut fonctionner en mode DEMO : dans ce cas, tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent.

Pour activer le mode DEMO, appuyez simultanément sur les touches "+", , et "START". Un signal sonore retentit et l'écran TEMPS affiche "DEMO".

Pour activer le mode DEMO, appuyez simultanément sur les touches "+" et "START". Un signal sonore retentit et la mention "DEMO" disparaît.

## Réglage de l'horloge et du minuteur

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, la touche  et les chiffres de l'afficheur TEMPS clignotent.

Pour régler l'heure :

1. Appuyez sur les touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.

2. Une fois l'heure réglée, attendez 10 secondes ou

appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.

Pour toute actualisation, appuyez sur la touche  ; pour éteindre le panneau de commande ; appuyez sur la touche  et suivez la procédure indiquée.

Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 6 secondes ou après avoir appuyé sur une icône activée.

Pour programmer le minuteur, appuyez sur la touche  et suivez la procédure indiquée pour le réglage de l'horloge. Lorsqu'elle est allumée, la touche  signale

que le minuteur est activé.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

## Mise en marche du four

1. Appuyez sur la touche  pour allumer le panneau de commande.

2. Appuyez sur la touche du programme de cuisson souhaité. L'afficheur TEMPÉRATURE présente la température associée au programme. L'afficheur TEMPS présente l'heure actuelle.

3. Appuyez sur la touche "START" pour démarrer la cuisson.

4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de température instantanée s'éclairent progressivement au fur et à mesure que la température augmente. Pour modifier la température, appuyez sur les touches "+" et "-".

5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de température instantanée signale la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.

6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- Pour modifier la température, appuyez sur les touches "+" et "-".

- programmez la durée d'une cuisson (*voir Programmes*) ;

- appuyez sur "STOP" pour stopper la cuisson.

7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

## Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme FAST CLEAN le système fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

## Eclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

# Programmes

FR

## Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.



### Programme **MULTINIVEAUX**

Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



### Programme **BARBECUE**

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). Appuyer sur les touches de gauche "+" et "-", l'afficheur de la TEMPERATURE indiquera les niveaux de puissance sélectionnables, qui vont de 5 à 100%. La température élevée et directe du grill est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.



### Programme **GRATIN**

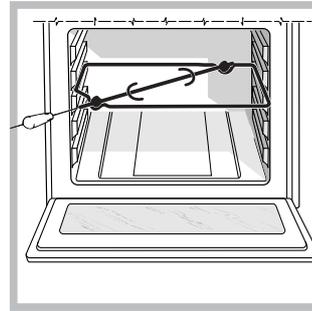
Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



### Programmes **BASSE TEMPERATURE**

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

## Tournebroche \*



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procéder comme suit :

1. placer la lèche-frite au gradin 1;
2. placer le berceau au gradin 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. pour actionner le tournebroche sélectionner les programmes  ou .

! Quand le programme  est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

## Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, éviter d'ouvrir la porte du four.



### Programme **VIANDE**

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



### Programme **GATEAUX**

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

\* N'existe que sur certains modèles



### Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.



### Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.



### Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrer légèrement la plaque.

#### **Recette PIZZA :**

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud  
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure.
- Enfourner à froid ou à chaud

- Démarrer la cuisson  PIZZA



### Programme **PAIN**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;**
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

#### **Recette du PAIN :**

1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas  
2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle **BASSE TEMPERATURE** à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;** Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

## Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

### Programmer la durée

1. Appuyez sur la touche ; jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter.
2. Pour régler la durée, appuyez sur les touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. Une fois la durée réglée, attendez 10 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.
4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
  - Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

### Programmer une cuisson différée

1. Appuyez sur la touche  et suivez la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée.
2. Appuyez ensuite sur la touche  pour régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. Une fois l'heure réglée, attendez 10 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.
4. Appuyer sur la touche "START" pour activer la programmation.
5. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
  - Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les touches  et  clignotent pour signaler qu'une programmation a eu lieu. Au terme de la programmation, pendant l'attente du début de la cuisson, l'écran TEMPS affiche la durée suivie de l'heure de fin de la cuisson.

Pour annuler une programmation, appuyez sur "STOP".

! La sélection d'une cuisson active la touche , mais pas la touche . La sélection de la durée active la touche  et il est alors possible de programmer une cuisson différée.

## Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

### MULTINIVEAUX

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

### BARBECUE

- Enfourner la grille aux gradins 3 ou 4, placer les aliments au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

### PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.  
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

## Tableau de cuisson

FR

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
<b>Multiniveaux*</b>	Pizza sur 2 niveaux	1+1	2 et 4	1 et 3	Oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux	1	2 et 4	1 et 3	Oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)	1	2 et 4	1 et 3	Oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1	1 et 2/3	1 et 3	Oui	200-210	65-75
	Agneau		2	1	Oui	190-200	45-50
	Maquereau		1 ou 2	1	Oui	180	30-35
	Lasagnes		2	1	Oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	Oui	200	20-30
<b>Barbecue*</b>	Maquereaux	1	4	3	Non	100%	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	Non	100%	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	Non	100%	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	Non	100%	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Non	100%	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	Non	100%	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	Non	100%	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	4	3	Non	100%	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	4	3	Non	100%	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	Non	100%	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	Non	100%	70-80
	<b>Gratin*</b>	Poulet grillé	1,5	2	2	Non	210
Seiches		1	2	2	Non	200	30-35
Poulet rôti au tournebroche (si présent)		1,5	-	-	Non	210	70-80
Canard rôti au tournebroche (si présent)		1,5	-	-	Non	210	60-70
Rôti de veau ou de bœuf		1	2	2	Non	210	60-75
Rôti de porc		1	2	2	Non	210	70-80
<b>Basse température</b>	Agneau	1	2	2	Non	210	40-45
	Décongélation		2 ou 3	2	Non	-	-
	Etuve		2 ou 3	2	Non	-	60-90
	Réchauffage aliments		2 ou 3	2	Non	-	-
<b>Pizza automatique</b>	Pasteurisation		2 ou 3	2	Non	-	-
	Pizza (voir recette)	1	2	2	Non	-	23-33
<b>Pain automatique</b>	Fougasse (pâte à pain)	1	2	2	Non	-	23-33
	Pain (voir recette)	1	2	2	Non	-	55
<b>Gâteaux automatico</b>	Gâteaux à pâte levée	1	2 ou 3	2	Non	-	35-55
<b>Viande automatique</b>	Rôtis	1	2 ou 3	2	Non	-	60-80

\* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

# Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne pas toucher à l'appareil pieds nus ou si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.  
Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

## Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :

1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*);
2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);

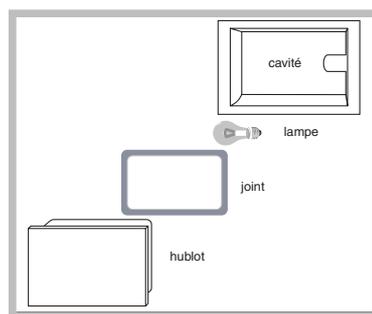


3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

## Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage



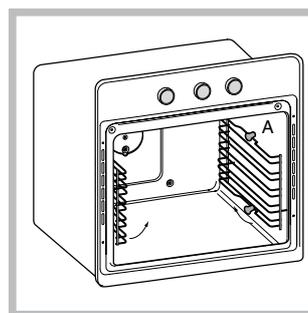
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.

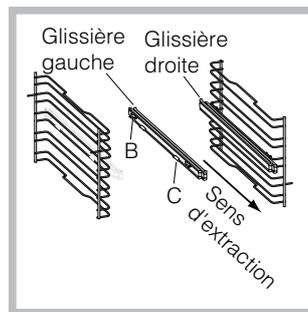
Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

## Montage du Kit glissières coulissantes

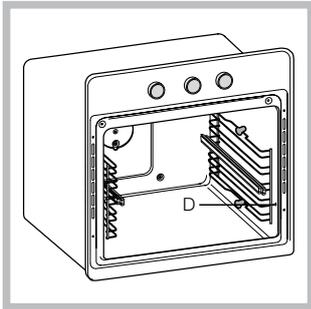
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Enlever les deux cadres à gradins en les dégageant des entretoises A (*voir figure*).



2. Choisir le gradin sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres à gradins avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

## Nettoyage automatique FAST CLEAN

Pendant le programme FAST CLEAN la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées. Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le FAST CLEAN :

- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents;
- sortir tous les accessoires;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer le programme Fast Clean, appuyez sur la touche ; l'écran TEMPS affiche la durée par défaut, soit 1h30 (cycle normal) tandis que l'écran TEMPERATURE affiche la mention "nor". Si vous appuyez sur la touche "+", vous passerez au cycle intensif "int". La durée de ce cycle est de 2 h. Si vous appuyez sur la touche "-", vous passerez au cycle économique "eco" d'une durée de 1h.

## Les sécurités

- la porte se verrouille automatiquement dès que la température atteint des valeurs élevées;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin n'est plus possible.

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné le programme FAST CLEAN.

## Programmer un nettoyage automatique différé

1. Appuyez sur la touche ; jusqu'à ce que l'icône et les chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter.
  2. Pour régler la durée, appuyez sur les touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
  3. Une fois l'heure de fin réglée, attendez 10 secondes pour mémoriser la sélection ou appuyez à nouveau sur la touche pour valider.
  4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
- Exemple : il est 9 h. et on choisit un FAST CLEAN niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes et clignotent pour signaler qu'une programmation a été lancée. Au terme de la programmation, pendant l'attente du début du nettoyage rapide, l'écran TEMPS affiche la durée suivie de l'heure de fin du programme FAST CLEAN. Pour annuler une programmation, appuyer sur "STOP".

## A la fin du nettoyage automatique

La porte du four se déverrouille quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

**Attention :**

L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : "ER" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

**Avant d'appeler le service de dépannage :**

- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même;
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu;
- Si ce n'est pas le cas, contactez le service d'Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

**Lui indiquer :**

- le code erreur affiché sur l'écran TEMPERATURE
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil