



MARQUE: AIRLUX

REFERENCE: FMP 76 C INOX

CODIC: 2351226



AIRLUX

**INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET LA
MAINTENANCE DES FOURS A ENCASTREMENT**

FMP 71 A/C/H

FMP 72 A/C/H

FMP 74 C/G


FMP 75 C

FMP 76 A/C/H

F

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivement que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont orienté votre choix.

C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil. Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil. Afin de produire des appareils toujours alignés sur les techniques modernes, et/ou afin d'obtenir des améliorations constantes de la qualité des produits. La société se réserve le droit d'apporta des modifications sans préavis.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'étiquette des données techniques se trouve toujours à la base de l'orifice du four. Elle est visible quand la porte du four est ouverte et contient toutes les données et les informations nécessaires pour l'installation.

Étant donné la typologie de l'appareil et ses dimensions, l'encastrement est autorisé en colonne et sans plan de travail.

Nous recommandons d'observer les indications données pour l'encastrement dans le meuble en veillant en particulier aux ouvertures pour l'aération qui sont indispensables pour garantir un bon refroidissement de la niche d'encastrement et de l'appareil.

Pour garantir la sécurité de l'utilisateur, le matériau du meuble dans lequel sera encastré l'appareil de même que les matériaux de revêtement et les colles utilisées doivent résister à des températures de 70° degrés centigrades.

DONNÉES TECHNIQUES

Appareil conforme aux normes pour la suppression des perturbations radio-électriques.

TENSION D'ALIMENTATION: 230V a.c. 50Hz

Four traditionnel

- Lampe four	0,025 kW
- Catalyseur fumées pyro	0,150 kW
- Motoventilateur tangentiel	0,025 kW
- Tourne broche	0,004 kW
- Résistance supérieure	0,900 kW
- Résistance inférieure	1,300 kW
- Résistance du grill	1,600 kW
- Résistance circulaire	2,300 kW
- Puissance maximale absorbée	3,100 kW

Four à fonctions multiples

- Lampe four	0,025 kW
- Catalyseur fumées pyro	0,150 kW
- Motoventilateur tangentiel	0,025 kW
- Motoventilateur	0,025 kW
- Résistance supérieure	0,900 kW
- Résistance inférieure	1,300 kW
- Résistance ventilateur	2,300 kW
- Résistance du grill	1,600 kW
- Résistance circulaire	2,300 kW
- Puissance maximale absorbée	3,100 kW

Câble électrique H05 RR - F sez. 3 x 2,5 mm²

Dimensions utiles du four

Largeur:	440 mm
Profondeur:	390 mm
Hauteur:	340 mm
Volume:	59 litres

INSTALLATION

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN TECHNICIEN AGREE SUIVANT LES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR LE CONSTRUCTEUR.. AVANT TOUTE INTERVENTION SUR L'APPAREIL, S'ASSURER D'AVOIR PREALABLEMENT DEBRANCHE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

Normes législatives, réglementations techniques, directives

L'installation de l'appareil doit être faite en conformité avec les normes légales en vigueur et suivant les normes de sécurité.

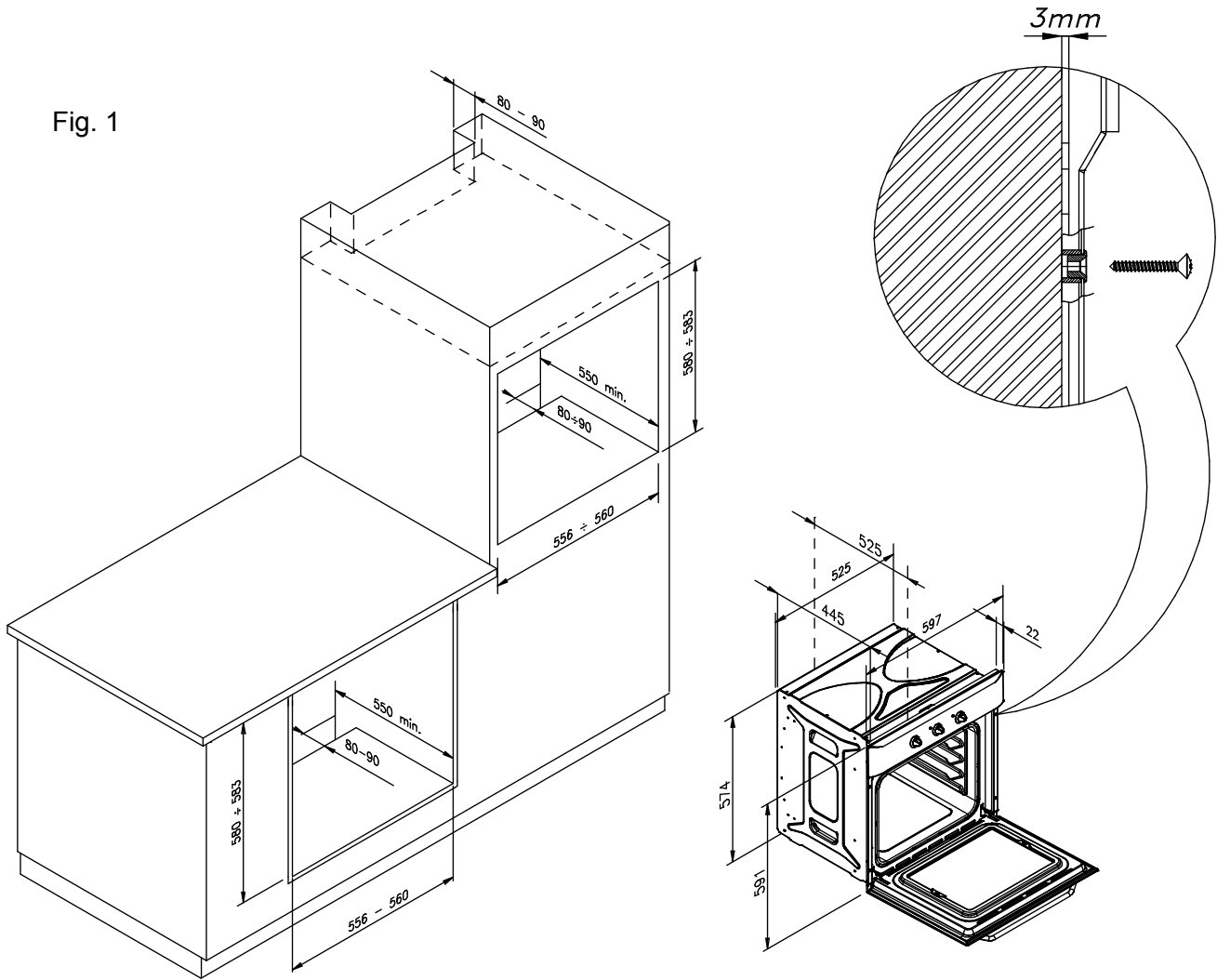
Installation du four

Le four doit être installé dans un module d'un encombrement de 600 mm encastré à l'intérieur d'une série de meubles; il faut prévoir une ouverture d'au moins 85-90 mm tant sur la base que sur le dessus du meuble de manière à garantir une bonne ventilation de l'appareil (voir à ce sujet la figure 1).

Durant les phases du montage, il faut faire particulièrement attention à ce que le four ne soit pas soulevé par la porte.

AVERTISSEMENT: Comme l'appareil est installé dans le meuble, s'assurer que les surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90° C plus température ambiant.

Fig. 1



Branchement électrique

Contrôler que la tension nominale correspond à celle qui figure sur l'étiquette des caractéristiques techniques.

L'appareil doit être connecté à un interrupteur omnipolaire avec ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. On peut utiliser dans ce but des interrupteurs automatiques, des fusibles ou des relais.

Ce four doit être muni d'une mise à la terre efficace en conformité avec les normes en vigueur.

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation. En cas de remplacement, le nouveau câble doit être conforme aux normes en vigueur correspondantes et posséder les caractéristiques indiquées dans le tableau "Données techniques".

La borne de connexion se trouve à l'arrière de l'appareil. En cas de remplacement, faire passer le câble dans le serre-câble et effectuer la connexion suivant le schéma. Le conducteur de terre du câble d'alimentation doit être plus long que les autres conducteurs de manière qu'il se débranche en dernier en cas de traction avec le serre-câble desserré. Visser les vis du serre-câble et fermer le couvercle.

Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.

MODE D'EMPLOI

Instructions générales

ATTENTION:

Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.

Faire toujours très attention, en cas de branchement d'autres appareils électriques à proximité du four, que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec des parties chaudes du four.

Pour garantir et maintenir la sécurité du four, les interventions d'entretien et en particulier, celles sur les parties électriques, doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé.

Nettoyer le four après l'emploi: de cette manière, il est plus facile d'éliminer la saleté qui ne risquera pas de s'incruster.

Pour les rôtis et les gâteaux, utiliser uniquement des plats réfractaires. La taille des plats doit dépendre de la grandeur et de la quantité d'aliment à cuisiner.

Il est déconseillé d'utiliser des plats en acier inoxydable car ils renvoient la chaleur.

Pour changer l'ampoule du four, couper l'alimentation électrique avant d'effectuer le remplacement.

Première mise en marche

Avant d'allumer le four pour la première fois, il faut nettoyer soigneusement la chambre de cuisson avec un détergent délicat et de l'eau tiède. Laisser ensuite le four allumé pendant 30 à 60 minutes à la température maximum pour éliminer les odeurs désagréables qui se développent durant la cuisson et qui peuvent être causés par des résidus gras ou des huiles des processus de fabrication.

Après ces opérations, le four est prêt à l'emploi.

ATTENTION: S'assurer toujours que le courant est débranché avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage du four.

Mise en marche

Avant d'allumer le four et après l'avoir encastré, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de parties sous tension accessibles et que tous les éléments de l'emballage ont été éliminés.


A ce point, on peut procéder à l'allumage du four en suivant les instructions.


Four multifonctions (FMP71, FMP72, FMP74, FMP75)


Grâce aux différents éléments de chauffage commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, ce four offre plusieurs modes de cuisson, basés sur trois sources de chaleur principales.


- A. Circulation forcée de l'air (four ventilé)
- B. Propagation spontanée de la chaleur (convection à four statique)
- C. Rayons infrarouges (grill).


Éléments et opérations commandées par le sélecteur 9 fonctions


 Éclairage du four + témoin rouge.
L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.


 Résistance du grill (FMP71, FMP75)
Cuisson par rayons infrarouges pour les grillades normales. Thermostat sur 230°C (250°C). Le grill étant réglé par thermostat, on peut faire des grillades porte fermée.

 Résistance de sole.
Cuisson lente - aliments à réchauffer (porte fermée).
Température du thermostat: 50°C-230°C (50°C-250°C).

 Résistance de voûte + résistance de sole.
Cuisson traditionnelle four statique (porte fermée).
La température du thermostat se règle avec le bouton du thermostat de (50°C-250°C).

 Résistance de voûte + résistance de sole + chaleur tournantes
Cuisson traditionnelle semi-forcée (porte fermée). Les températures du four sont choisies en plaçant le bouton du thermostat sur une valeur entre 50°C et 230°C (50°C-250°C). Recommandé pour les plats nécessitant le même niveau de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur (rôtis, pâtisseries).

 Résistance chaleur tournante.
Cuisson sur un ou deux ou trois niveaux (porte fermée).
Température du thermostat: de 50°C à 230°C (50°C-250°C).

 Éclairage du four + témoin rouge + ventilateur.
Aucune résistance ne fonctionne.
Le thermostat ne fonctionne pas.
Opération de décongélation pour produits surgelés (porte fermée).
L'éclairage du four et le témoin rouge seront allumés lors des opérations suivantes.



Résistance du grill + tournebroche (FMP72, FMP74; voir à la page 10).



Cuisson par rayons infrarouges + chaleur tournantes.

Thermostat sur 230°C (250°C).

Utilisé pour obtenir un niveau idéal de rôti à l'extérieur et maintenir le jus à l'intérieur.

Le grill étant réglé par thermostat, on peut faire des grillades porte fermée.

Autonettoyage du four



Le commutateur mettre sur la fonction pyrolyse. L'autonettoyage pyrolytique se sélectionne à l'aide du programmeur fin de la cuisson. Le cycle de nettoyage dure environ 1h30 à h et il faut le mettre en route toutes les 6/8 cuissons.


Libérer l'intérieur du four de tous les accessoires (grilles, plaques etc. ...)

Utilisation du four multifonctions

Choisir parmi l'un des 7 modes de cuisson qui sont à votre disposition. S'il s'agit de cuisson à porte fermée (pos. 3-4-5-6-8, possibilité 2), préchauffer le four en plaçant le bouton du thermostat sur la température choisie pour la cuisson. Le témoin lumineux jaune signifie que le chauffage du four est en cours, à son extinction la température choisie a été atteinte. Pendant la cuisson le même témoin jaune s'allumera et s'éteindra automatiquement.

Pour les opérations 2-3-4-5-6-8 du sélecteur, le plateau émaillé doit être retiré du four. En effet il ne doit être utilisé que pendant l'utilisation du grill pour récolter les graisses. Les aliments doivent être placés dans des plats munis d'un bord élevé et placés au milieu de la grille chromée. Dans le cas de cuisson à four ventilé il est possible de cuisiner à la fois aliments différents (viande et poisson) sur plusieurs grilles, pourvu que les températures de cuisson des aliment soient les mêmes.

Pyrolyse

Après avoir réglé le commutateur sur la fonction "PYROLYSE" , programmer l'heure de début et la durée du cycle de nettoyage.

L'opération de pyrolyse a besoin d'1h 30 pour la chambre de cuisson du four. La durée de la fonction pyrolytique peut être modifiée jusqu'à un maximum de 3 heures selon le degré d'encrassement du four.

Avec le système de la pyrolyse, on obtient le nettoyage du four en détruisant la saleté la plus tenace à une température d'environ 475°C. Les cendres produites peuvent être facilement éliminées avec un chiffon humi-

de quand le four est encore tiède.

Il est conseillé d'effectuer le cycle de nettoyage toutes les 6/8 cuissons au four en éliminant après chaque cuisson la saleté la plus évidente.

Avant de lancer le programme de pyrolyse, enlever du four tous les accessoires (grilles, lèchefrites, broche, plaques etc. ...) pour éviter de les abîmer.

Pour des raisons de sécurité, au-delà de 300°C, la porte du four est bloquée automatiquement et ce verrouillage est désactivé uniquement quand la température redescend au-dessous de cette valeur.

Durant la pyrolyse, l'éclairage du four est désactivé.

Table cuisson

Plat	Temp. en °C	Niveau* Grille	Temps en min.
Gâteaux dans moule à pâte battue			
Galette, fouace	175	1	55-65
Tarte	175	2	60-70
Fond de Tarte	200	2	8-10
Tarte au fromage, cheesecake	200	1	25-35
Tarte aux fruits	200	1	25-35
Gâteaux dans moule à pâte levée			
Pain blanc 1 kg de farine	200	1	25-35
Petites pâtisseries			
Pâte brisée	200	3	10-15
Pâte à chou à la crème	200	2	30-45
Pâte biscuit	200	3	15-20
Lasagnes	225	2	40-50
Viandes (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)			
Viandes rôties à cuisson longue	175	2	12-15
Viandes rôties à cuisson brève	200	2	10-12
Pain de viande	200	2	30-40
Volailles			
Canard 1 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Oie 3 kg	200	2	150-210
Poulet rôti	200	2	60-90
Dinde 5 kg	175	2	230-240
Gibier			
Lièvre	200	2	60-90
Cuissot de chevreuil	200	2	90-150
Cuissot de cerf	175	2	90-180
Légumes			
Tourte de légumes	200	2	40-45
Pizza	240	1	20-25
Grillades			
Côtes de porc		4	8-12
Saucisses		4	10-12
Poulet à la grillade		3	25-35
Rôti de veau à la broche 0,6 kg			50-60
Poulet à la broche			60-70


* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclus le dépôt sur le fond du four, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé).

Comment utiliser le grill


Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas. Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.



Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.

Mettre en marche la résistance du grill:

A. Pour le four Statique: Pos.  du sélecteur

B. Pour le four Ventilé : Pos.  du sélecteur

C. Pour le four Multifonction-Ventilé : Pos.  du sélecteur

D. Pour le four Multifonction: Pos.  ,  du sélecteur

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles...) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill

Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif:

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1° face	2° face
Viandes basses ou fines	6	4
Viandes modérément épaisses	8	5
Poissons fins et sans écaille	10	8
Poissons modérément volumineux (ex. truite, saumon)	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

Comment utiliser le tournebroche (où prévu) - Fig. 2


Il est possible d'utiliser le tournebroche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, le bloquer avec les deux petites fourchettes. Ensuite procéder de la manière suivante:

A) Introduire la pointe de la broche dans le trou de l'arbre du moteur placé sur l'arrière du four

B) Placer le support pour la broche.

C) Dévisser la poignée de la broche.

D) Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.

E) Placer le bouton de commande sur la pos.  pour mettre en marche le petit moteur.

F) A la fin de la cuisson, visser la poignée sur le broche et retirer le tout du four.(Fig. 2).

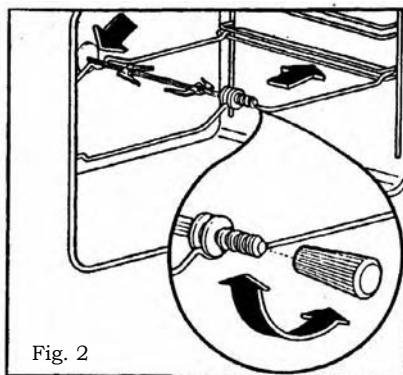
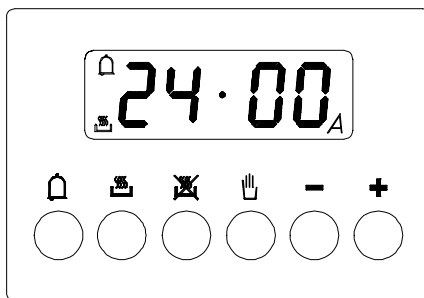


Fig. 2

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (FMP71, FMP72, FMP74, FMP75)

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- horloge 24 heures avec afficheur illuminé
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 min.)
- Programme de début et fin de cuisson automatique
- Programme pour cuisson semi-automatique (uniquement début ou fin).
- Visualisation de la température choisie



Description des boutons



“ MINUTERIE ”



“ TEMPS DE CUISSON ”



“ FIN DU TEMPS DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ DEFILEMENT DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”



“ DEFILEMENT A REBOURS DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”

Description des symboles illuminés

« AUTO » - (clignotant) – Programmeur sur la position automatique mais non programmée.

« AUTO » - (toujours allumé) – Programmeur sur la position automatique et programmée.



Cuisson manuelle en cours



+ A

Cuisson automatique en cours



+






Minuterie en fonction


REMARQUE: Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement, une certaine période de temps s'écoule avant la confirmation de la sélection (environ 3-4 secondes) pendant laquelle on peut modifier les données.


Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge indiquent les heures (0-24) et les minutes. -----

Au moment du branchement du four ou suite à une interruption de l'alimentation électrique, trois zéros clignotent sur l'afficheur du programmeur. Pour programmer l'heure, il faut appuyer simultanément sur les boutons  et  ou sur le bouton  et EN MEME TEMPS appuyer sur le bouton "+" ou "-" jusqu'à rejoindre la programmation de l'heure exacte. Quand l'heure actuelle est réglée, relâcher les boutons pour faire fonctionner l'horloge.

Cuisson manuelle sans utiliser le programmeur



Pour utiliser le four manuellement, c'est-à-dire sans le programmeur, il faut arrêter le clignotement de «A» en appuyant sur le bouton .

Si on visualise la lettre «A» de manière permanente, cela signifie que le four est programmé, il est donc impossible de programmer la minuterie sur la fonction manuelle et on ne peut pas allumer le four. Dans ce cas, il faut d'abord effacer le programme en appuyant sur  ensuite on pourra programmer la fonction manuelle.

Minuterie


La minuterie peut être utilisée pour calculer une période de temps de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.


1) Cuisson automatique (début et fin)

- Programmer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la température et le programme de cuisson en utilisant le bouton du thermostat et le sélecteur.

Après cette programmation, le symbole «A» clignote.


Exemple : la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 0.45.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 14.00.

A la fin de la programmation, l'heure est visualisée sur l'afficheur et le symbole «A» s'allume. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13:15 (14:00 moins 45 minutes) le four s'allume automatiquement.

A 14:00 le four s'éteint automatiquement, un avertisseur sonore se déclenche et s'interrompt uniquement quand on appuie sur le bouton  .

Le symbole «A» clignote.

2) Cuisson semi-automatique

A. Programmer la durée de la cuisson


B. Programmer le temps de fin de cuisson

A) Programmer la durée de la cuisson, en appuyant sur le bouton  .

Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.


Quand le temps de cuisson programmé est terminé, le four s'éteint, un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.

Le symbole «A» clignote.

B) Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton  .

Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.



Quand on rejoint le temps programmé, le four s'éteint et un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.


Le programme de cuisson peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton  , le four peut fonctionner manuellement.



REMARQUE: Les fonctions 1) et 2) ou 1)+ 2) sont actives uniquement si la fonction cuisson a été sélectionnée.

Minuterie = avertisseur sonore

Le programme minuterie comprend uniquement un avertisseur sonore qui peut être programmé pour un maximum de 23 heures et 59 min.

Pour programmer la minuterie, appuyer sur le bouton  et, simultanément, sur les boutons + ou - jusqu'à ce que la valeur désirée apparaisse sur l'afficheur. Après avoir effectué la programmation, l'horloge et le symbole  apparaissent sur l'afficheur.




Le compte à rebours commence immédiatement et peut être visualisé à chaque moment sur l'afficheur en appuyant sur le bouton .

A la fin du temps programmé, le symbole  s'éteint et l'avertisseur sonore sonne jusqu'à ce qu'on l'interrompe en appuyant sur le bouton .

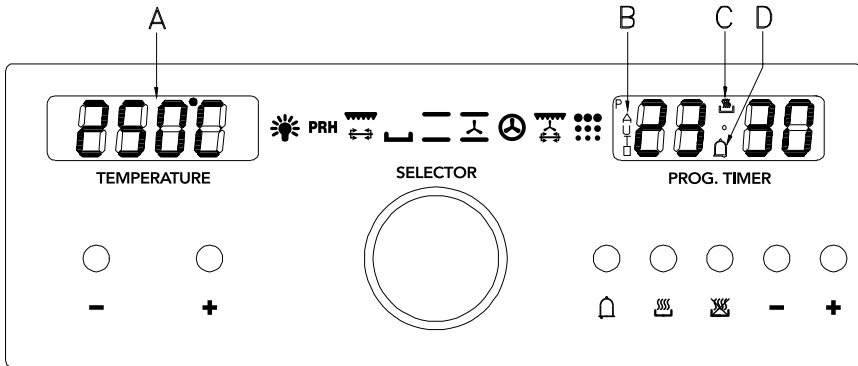
On peut modifier la tonalité de l'avertisseur sonore (il possède 3 niveaux différents: faible - moyen - fort): quand il sonne, appuyer sur le bouton "-".

REMARQUE: A la fin du temps de cuisson, se déclenche une sonnerie qui émet un bip à chaque seconde pendant une durée maximum de 7 minutes.

Effacement d'un programme de cuisson automatique

Un programme de cuisson automatique peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton  et  ou le bouton . Maintenant le four peut fonctionner manuellement.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (FMP76)



A Température

B Programme automatique

C Durée et mode manuel

D Indicateur minutes



F
O
N
C
T
I
O
N
S

Timer



Temps de cuisson



Fin temps de cuisson



Défilement en avant



Défilement en arrière

Réglage de l'horloge

Quand on allume le four, l'écran de visualisation affiche les caractères 00.00 de manière intermittente. Pour régler l'horloge, appuyer en même temps sur les touches et . A l'aide des touches +/- à la droite, régler l'heure. La touche "+" permet d'augmenter la valeur et la touche "-" de la diminuer à une vitesse directement proportionnelle à la durée de la pression des touches. Après avoir réglé l'heure, le point entre les heures et les minutes continuera à clignoter pendant 7 secondes. Pour modifier l'heure, répéter l'opération.


Mode de fonctionnement manuel

Appuyer en même temps sur les touches et .


Si un programme de cuisson a été auparavant réglé, le symbole "AUTO" (B) s'éteint et le symbole (C) s'allume.

Tout programme réglé précédemment est annulé.

Fonctionnement semi-automatique avec temps de cuisson



Sélectionner la fonction Temps de cuisson  et programmer le temps désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles "AUTO" (B) et casserole (C) s'allument sur l'écran de visualisation. Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, la cuisson se termine et le symbole de la casserole (C) s'éteint. Le four émet un signal acoustique; le symbole "AUTO" (B) clignote. La cuisson est terminée.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Sélectionner la fonction Fin temps de cuisson  et programmer le temps de fin de cuisson désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles "AUTO" (B) et casserole (C) s'allument sur l'écran de visualisation. Tourner la manette du commutateur sur la fonction désiré et celle du thermostat sur la température désirée.

Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, le four arrête la cuisson et le symbole de la casserole (C) s'éteint. Le four émet un signal acoustique et le symbole "AUTO" (B) clignote.


Fonctionnement automatique


- 1) Régler la durée de la cuisson en appuyant sur la touche  e sur les touches +/- à la droite.
- 2) Régler le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et sur les touches +/- à la droite.
- 3) Régler la température et le programme de cuisson avec les manettes du thermostat et du commutateur.

Après cette programmation, le symbole "AUTO" (B) s'allume: cela signifie que le four a été programmé. Quand l'heure courante correspond au temps de début de cuisson, le symbole de la casserole (C) s'allume et le four se met en fonction.

Temps de début de cuisson = Temps final de cuisson - Durée de la cuisson.

Exemple: la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00 heures.

- Appuyer sur  et sur "+" jusqu'à atteindre 0.45.


- Appuyer sur  et sur "+" jusqu'à atteindre 14.00.



Une fois que la programmation est terminée, l'heure s'affiche sur l'écran et le symbole "AUTO" (B) clignote continuellement. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13.15 (14.00 moins 45 minutes), le four s'allume automatiquement. Durant la cuisson, le symbole de la casserole (C) et le symbole "AUTO" (B) restent allumés.



A 14.00, le four s'éteint automatiquement tandis que le symbole "AUTO" (B) clignote. Le symbole de la casserole (C) s'éteint et le four émet un signal acoustique qui continuera à sonner tant qu'on ne l'arrêtera pas.

Timer

Sélectionner la fonction Timer . Le temps est pré-réglé à 5 minutes. Pour le modifier, utiliser les touches +/- à la droite.



Quand le point entre les heures et les minutes de même que le symbole  commencent à clignoter, cela veut dire que le compte à rebours a démarré. L'écran affiche l'heure et les minutes du compte à rebours mais en appuyant sur le symbole , il est possible de choisir si l'on désire afficher le compte à rebours ou l'heure courante.

Signal acoustique

Le signal acoustique sonne à la fin du temps réglé  ou bien à la fin d'un programme de cuisson  pour une durée de 7 minutes. Pour l'éteindre, appuyer sur une touche quelconque de saisie d'un programme (les trois premières à la gauche).

Il est également possible de régler le volume du signal acoustique: pour cela, garder la pression sur la touche “-” à la droite pendant 2 secondes lorsque l'heure s'affiche.



Début du programme et commandes

Appuyer sur la touche du temps de cuisson  ou bien de fin de cuisson  pour connaître le temps restant.

Signal d'erreur dans la saisie des données

Quand on saisit une mauvaise donnée, on entend le signal acoustique et le symbole “AUTO” (B) clignote.

Effacement d'un programme

Il est possible d'effacer un programme en appuyant simultanément sur les touches  et .

Choix des fonctions

Pour choisir l' une des fonctions ci-dessous, tourner la manette du sélecteur.

On verra s'afficher les fonctions suivantes:



Eclairage

PRH

Préchauffage



250°C



50°C



190°C



165°C



165°C



250°C



Nettoyage pyrolytique

Il est possible de modifier la température affichée en utilisant les touches +/- à la gauche, en allant d'un minimum de 40°C à un maximum de 250°C avec une variation de 5°C à la fois. Le symbole °C clignotera jusqu' à ce que l'on atteigne la température souhaitée.


Durant la fonction de préchauffage du four, sur l'écran de la température s' affiche le symbole du "serpentin"(un rectangle à petits traits intermittents).

Nettoyage pyrolitique

Sélectionner la fonction d'autonettoyage  .

Après avoir sélectionné cette fonction, une période de nettoyage de 90 minutes se programme automatiquement (on peut également choisir une période de 180 minutes si le four est très sale).

Cette fonction permet de nettoyer le four en augmentant la température jusqu'à 475°C. Le dépôt de cendres produit peut être éliminé avec un chiffon humide quand le four s'est refroidi, mais est encore tiède.

Si le four requière un nettoyage plus long, on peut augmenter la durée du nettoyage de la façon suivante: sélectionner la fonction d'autonettoyage comme indiqué précédemment, appuyer sur le bouton manuel  sur la minuterie électronique, l'afficheur indique 1:30.

Pour des raisons de sécurité, la porte du four se bloque automatiquement pour les températures supérieures à 300°C.

Pendant l'autonettoyage pyrolitique, la lampe du four est éteinte.

AVERTISSEMENT

Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de faire démarrer la fonction d'autonettoyage.

On recommande vivement d'utiliser cette fonction d'autonettoyage uniquement si une personne est présente.

Tous les résidus alimentaires consistants doivent être enlevé du four avant de faire démarrer la fonction d'autonettoyage.

Au cas où vous souhaiteriez changer la fonction lorsqu'est en cours la pyrolyse:

- Si la température atteinte par le four à ce moment est inférieure à 180°C, la fonction pyrolytique s'interrompt, un signal sonore se déclenche et la temp indiquée sur l'écran clignote : appuyer sur la touche + ou - de réglage de la température pour confirmer la modification ; le signal sonore et la température clignotante s'arrêtent; à ce point le four commence à fonctionner selon la nouvelle fonction programmée et la porte du four est débloquée, de façon à permettre l'introduction des plats.

- Si la température atteinte par le four à ce moment est supérieure à 180°C, la fonction pyrolytique s'interrompt et le four reste inactif jusqu'à ce que la température ne baisse à 180°C, ensuite le four reprend à fonctionner selon la nouvelle fonction programmée. En outre lorsque la température est supérieure à 180°C, la porte du four reste bloquée, pour des raisons de sécurité.

Porte four (fig. 1)

Nettoyer la porte de la même façon que les surfaces émaillées.

Le vitre de la porte du four peut facilement être démonté et nettoyé en dévissant les deux vis latérales.

Démontage de la porte (fig. 2)

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en faisant opérer sur les charnières comme il suit:

Charnières à cavaliers mobiles.

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B. En soulevant le cavalier B, la charnière se débouche de son logement.

Après cette opération il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtés à proximité des charnières.

Pour remonter la porte enfilez avant tout les charnières dans leur coulisses. Enfin, avant de fermer la porte, ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B qui ont servi pour accrocher les deux charnières.

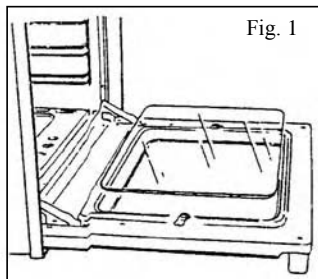


Fig. 1

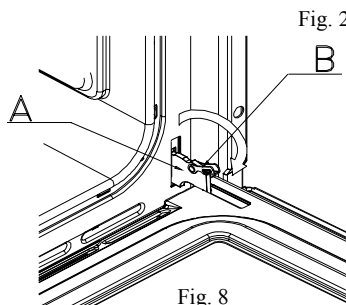


Fig. 2

Fig. 8

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four (fig. 3)

ATTENTION: Couper le courant du four en débranchant la fiche de l'installation électrique. Dévisser le couvercle de protection A en sens contraire aux aiguilles d'une montre. Dévisser la lampe et la remplacer par une autre lampe. Remonter le couvercle de protection A.

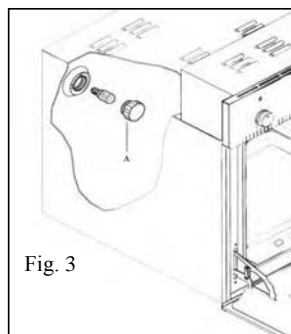


Fig. 3

Nettoyage et entretien du four

Attention: Avant de procéder à l'entretien du four, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou couper l'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Nettoyage du four: Le nettoyage du four non équipé de panneaux auto-nettoyants, doit s'effectuer après usage, four éteint mais encore tiède, pas chaud, afin que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à éliminer. De plus, les taches et les éclaboussures de graisse n'ont pas encore une croûte dure et consistante. Retirer les supports latéraux en fil chromés: tirer vers le haut la partie avant pour les décrocher des parois.

Nettoyer le four avec un tissu imprégné d'une solution allongée d'ammoniaque, rincer e tsécher.

255, avenue Carnot
08 000 CHARLEVILLE-MEZIERES

SERVICE COMMERCIAUX

Tél: 03.24.56.80.40

Fax: 03.24.56.19.54

SERVICE APRES-VENTE

Tél: 03.24.56.80.48

Fax: 03.24.56.80.38

SERVICE GARANTIE S.G.A

Numéro Azur: **0810.831.839**

Fax: **03.24.56.80.20**