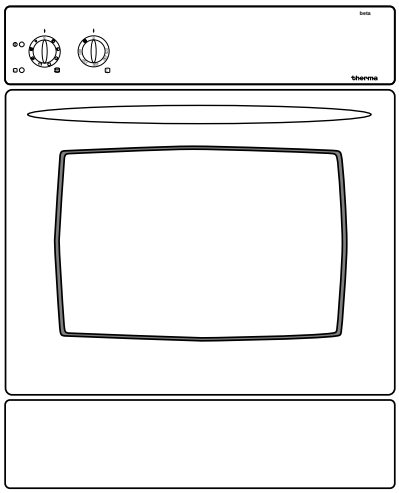


EINBAUBACKOFEN

FOUR ENCASTRÉ

FORNO DA INCASTRO

BO B.1

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi un four **Therma**. Avec ce choix vous avez misé sur la qualité et la durabilité.

Ce mode d'emploi vous permet de faire connaissance pas à pas avec votre four et d'en utiliser toutes les possibilités de manière optimale. Avant la première mise en service, nous vous prions de lire attentivement le chapitre «Consignes de sécurité». Nous vous recommandons de conserver le mode d'emploi à proximité de l'appareil, de sorte que vous l'ayez immédiatement sous la main en cas d'incertitude.

Apres vous avez pris connaissance du mode d'emploi,
nous vous prions, de renvoyer la carte de garantie remplie
le service après-vente à Mägenwil.

CE

Cet appareil est conforme
à la directive
CEE 72/23, CEE 89/336, CEE 93/68

Table des matières

Remarques importantes concernant la sécurité **26**
Sécurité électrique 26
Utilisation et fonctionnement 26
Nettoyage 26
Évacuation de l'emballage 26

Le four encastré **27**
Vue de l'appareil 27
Tableau synoptique 27
Tiroir à appareil 27

Avant la première mise en service **28**
Nettoyage initial 28
Chauffage initial 28

Les commutateurs pour le four **29**
Commutateurs de fonction du four 29
Commutateur de température du four 29
Les lampes de contrôle 29

Le four **30**
Accessoires du four 30
Filtre à maille fine 30
Guides de plaques 30

Applications des fonctions du four **31**
Chauffage supérieur et inférieur 31
Air circulant 31
Grillades 31
Gril à infrarouge 32
Gril à grande surface 32
Turbogril 32

Informations générales sur le rôtissage et la cuisson **33**

Nettoyage et entretien **34**

L'éclairage du four - échange des ampoules **36**

Conseil pratiques utiles **37**

Si quelque chose ne fonctionne pas **37**

Instruction de montage **38**
Montage 38
Connexion électrique/cheminement des câbles 38

Données technique BO B.1 . . . . . **39**

Table de cuisson et de rôtissage au four **40**
Rôti à basse température 43
Turbo-gril 44
Table de grillage 44
Table de stérilisation 45

Service après-vente **68**
Point de vente de rechange 68
Garantie 68

ThermaPhon **69**

Remarques importantes concernant la sécurité

Lisez soigneusement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil. Faites spécialement attention aux prescriptions de sécurité marquées par un triangle d'avertissement.

Vous éviterez ainsi de causer des dommages corporels ou matériels. Conservez précieusement ce mode d'emploi et Transmettez-le à tout utilisateur nouveau.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour les besoins ménagers et dans des buts bien précis. Il est conforme aux prescriptions internationales de sécurité et aux normes exigées de qualité. Toutefois, les mesures de sécurité prévues ne sauraient éliminer tout risque d'accident en cas d'utilisation abusive ou dangereuse.

Sécurité électrique

L'appareil doit être raccordé par un installateur électricien concessionnaire. La sécurité électrique des appareils encastrés exige un montage précis, conforme aux normes en vigueur.

- Tout appareil endommagé ne doit pas être utilisé. En cas de dérangement ou de défaut, dévissez puis retirez les fusibles.
- Par sécurité, toute réparation sur place de l'appareil et spécialement de ses organes d'alimentation ne peut être effectuée que par un électricien qualifié ou par un technicien du service de maintenance pour pallier aux dangers d'électrocution. En cas de panne, adressez-vous directement à notre service technique de vente.

Utilisation et fonctionnement

- Éloignez les petits enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
- Avant la première utilisation, le four doit être chauffé à vide. Assurez-vous que l'aération de la pièce est suffisante et enclenchez la hotte d'aération si elle existe. L'apparition d'odeurs lors du premier échauffement est un phénomène normal.
- Les corps de chauffe situés au haut du four aussurant le chauffage depuis le dessus et le gril, ainsi que le corps de chauffe inférieur, le même que les parois de four si elles sont chaudes peuvent présenter un danger de bûlure si l'on n'y prend pas garde.
- Utilisez des gants thermique ou un torchon pour retirer sans se brûler les mets cuits
- Si elle est ouverte, la porte du four ne doit pas être surchargée. Il est interdit de s'asseoir ou de grimper sur celle-ci.
- Si d'autres appareils doivent être raccordés au voisinage immédiat du four, il faut veiller à ce que les câbles de raccordement ne puissent pas entrer en contact avec le four ou rester coincés dans la porte chaud du four.
- A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.
- Certains commutateurs rotatifs de votre appareil possèdent une butée. N'essayez pas de tourner ce commutateur plus loin que cette butée, mais au contraire dans le sense opposé. Sinon, il s'ensuivra une détérioration du commutateur!
- Après chaque utilisation, contrôlez que l'appareil est bien éteint. Tous les commutateurs rotatifs doivent être en position déclenchée.

Nettoyage

- Lors du nettoyage manuel, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour pouvoir entrer en contact sans danger avec les organes internes.
- Maintenez toujours votre four parfaitement propre. Les éclaboussures de graisse et les taches dégagent une mauvaise odeur lorsqu'elles chauffent.
- Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité de la porte ainsi que le cadre de la porte.
- Les charnières de la porte du four constituent un danger et elles ne peuvent être démontées et remontées que par un technicien expérimenté faisant partie de notre équipe après-vente.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Évacuation de l'emballage

- Les matériaux d'emballage, ainsi que les appareils périmés doivent être débarrassés selon les prescriptions. Respectez les normes nationales et régionales, ainsi que les indications concernant les matières (séparation des matériaux, récolte des déchets, lieux de ramassage).

Le four encastré

Vue de l'appareil

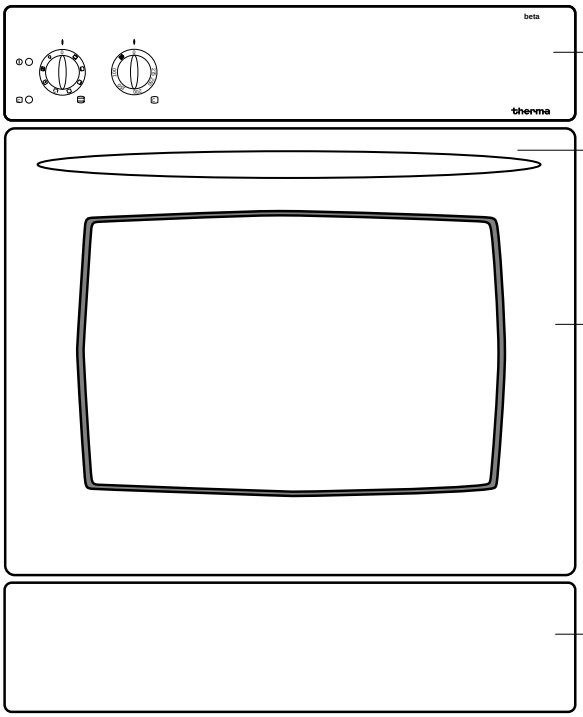


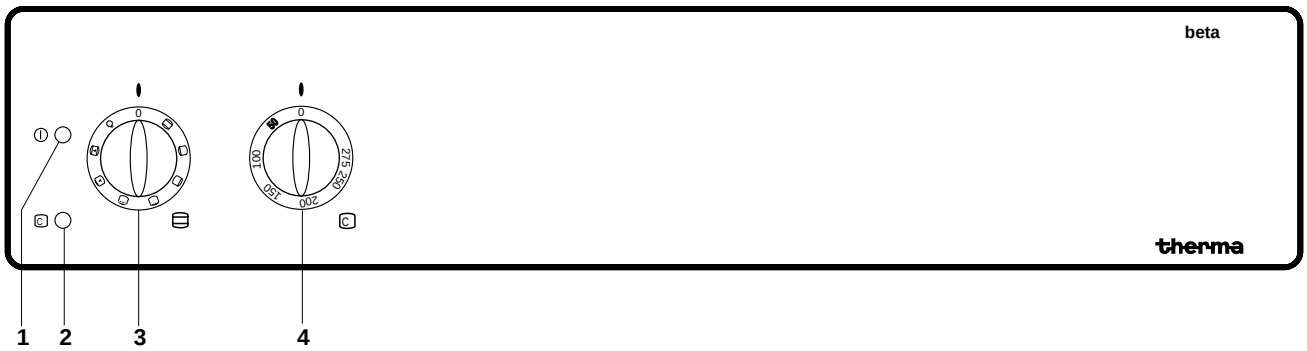
Tableau synoptique
avec élément de commande

Poignée de la porte du four

Porte du four
avec vitre frontale entièrement en verre et fenêtre de contrôle

Tiroir à appareil

Tableau synoptique



1 Lampe de contrôle fonctionnement du four

2 Lampe de contrôle de la température du four

3 Sélecteur de fonction du four

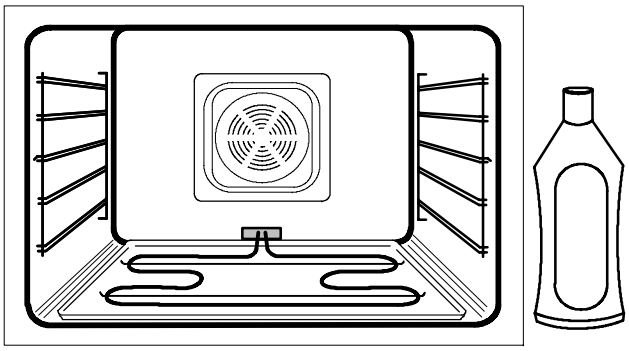
4 Sélecteur de température du four

Tiroir à appareil

Pour ouvrir et fermer le tiroir à appareil, il faut pousser l'écran du milieu vers l'intérieur, jusque'il se décroche du verrouillage.

Avant la première mise en service

Nettoyage initial



Le four doit être nettoyé avant la première utilisation afin d'éliminer toute trace possible laissée par la fabrication.

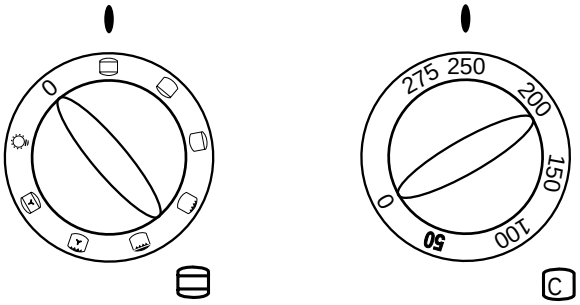
Enlevez soigneusement les étiquettes qui s'y trouvent encore, ainsi que les feuilles de protection (Attention de ne pas enlever la plaque signalétique de l'appareil).

Le tableau synoptique et la porte du four doivent être lavés à l'eau chaude contenant un détergent puis séchés.

⚠ Enlever du four tous les objets qu'il contient, à l'exception de la feuille de réflexion située sous le corps de chauffe inférieur.

Vous pouvez y voir plus clair en allumant l'éclairage interne en positionnant le sélecteur de fonction sur n'importe quelle position et en laissant le sélecteur de température déclenché.

Chauffage initial



⚠ Le four doit être chauffé une première fois à vide. Assurez-vous que l'aération est suffisante. Le dégagement d'odeur est normal.

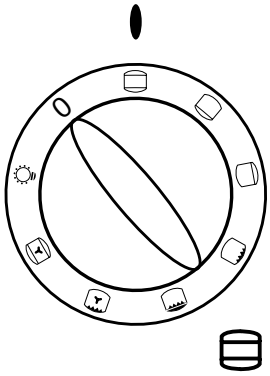
- Mettre le commutateur de fonction en position de chauffage haut et bas et le sélecteur de température sur 250°C.
- Laisser le four fermé chauffer pendant 60 minutes à cette température.

Les commutateurs pour le four

Commutateurs de fonction du four

Le commutateur de fonction peut être positionné en le tournant soit vers la droite soit vers la gauche.

L'éclairage du four est enclenché avec n'importe quelle fonction autre que zéro.



Éclairage
enclenché pour chaque fonction

Circulation d'air – chauffage en haut et en bas enclenché, ainsi que le ventilateur du four

Gril à infrarouge – corps de chauffe dur gril

Gril à grande surface – chauffage en haut et corps de chauffe du gril enclenché

Turbogril –gril à infrarouge et ventilateur enclenchés

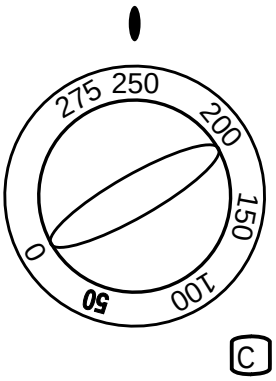
Chauffage en haut et en bas

Chauffage en haut seulement

Chauffage en bas seulement

Commutateur de température du four

Positionner la température voulue en tournant vers la droite le commutateur réglant la température du four entre 50 et 275°C.



Ne pas tourner plus loin que la butée

Pour arrêter, revenir à la position zéro.

Le four ne fonctionne que si les commutateurs de fonction **et** de température sont enclenchés.

Les lampes de contrôle

La lampe de contrôle de fonction

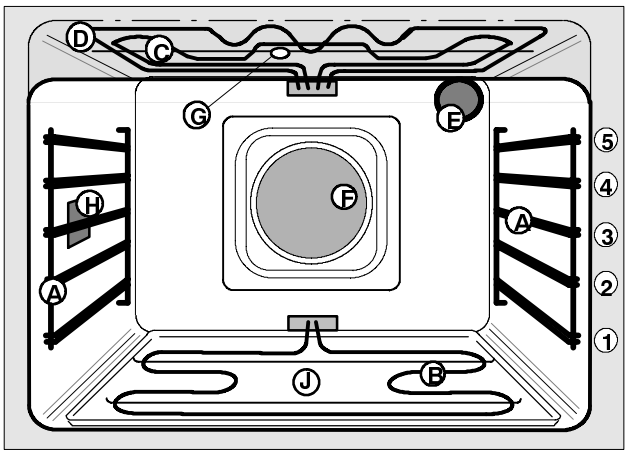
celle-ci s'allume lorsque le four est enclenché ou une plaque chauffante est en activité. Elle s'éteint lorsque tous les commutateurs sont en position HORS.

La lampe de contrôle de température

celle-ci s'allume lorsque le chauffage du four est enclenché et elle s'éteint lorsque la température choisie est atteinte et elle se rallume chaque fois que le thermostat réenclenche le chauffage pour maintenir la température.

Le four

A **Rainures de guidage de plaque à pâtisserie**
B **Corps de chauffe inférieur**
C **Corps de chauffe du gril**
D **Corps de chauffe supérieur**
C + D **Gril à grande surface**
E + H **Éclairage du four**
F **Filtre à maille fine**
G **Ventilation du four**
J **Récipient réfléchissant**
1 – 5 **Guides de plaques (rainures)**



Accessoires du four

A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.

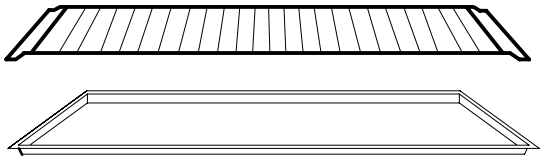
Le four est équipé des accessoires suivants:

1 Plaque à cuire

1 Rôtissoire pour cuire/rôtir/griller

1 Filtre à maille fine

1 Récipient réfléchissant

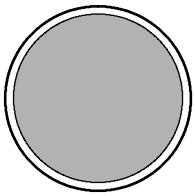


Filtre à maille fine

Ce filtre protège l'intérieur du four contre l'encrassement trop rapide

L'introduire pour toute opération à air chaud/air tournant, ainsi que pour le turbogril

Enlever ce filtre pour cuire, sinon le temps de cuisson est à allonger.

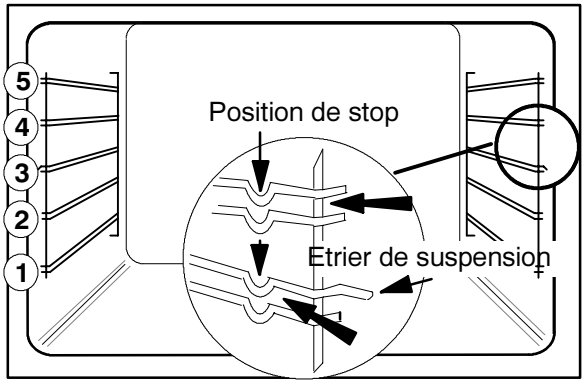


Guides de plaques

Le four est muni de 2 gradins contenant 5 rainures de hauteur différente. Ces hauteurs sont numérotées dans une table allant de 1 à 5, selon l'échelle suivante:

1 = le plus bas, 5 = le plus haut

Enfilez la plaque ou le rôti entre les deux tiges de guidage, ce qui facilite l'entrée et la sortie et assure le maintien pendant la cuisson.



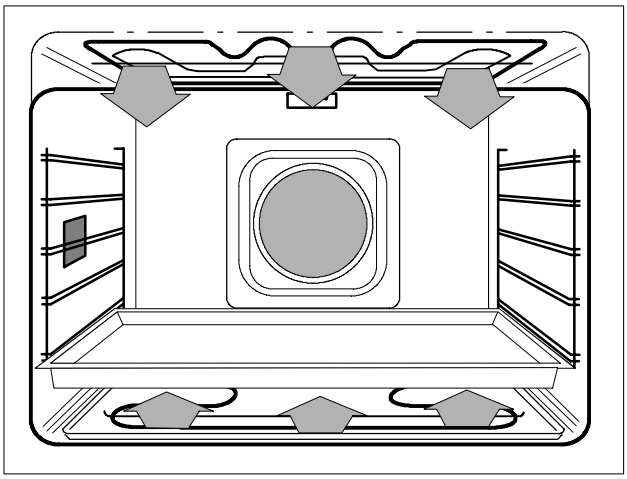
Applications des fonctions du four

Chauffage supérieur et inférieur

Le chauffage simultané en haut et en bas constitue le fonctionnement normal du four. Les corps de chauffe situés au plancher et au plafond de l'enceinte chauffante transmettent leur chaleur aux denrées à cuire. La température peut être réglée entre 50 et 275°C.

Le rôtissage et la cuisson par chauffage en haut et en bas ne sont possibles que sur un seul niveau:

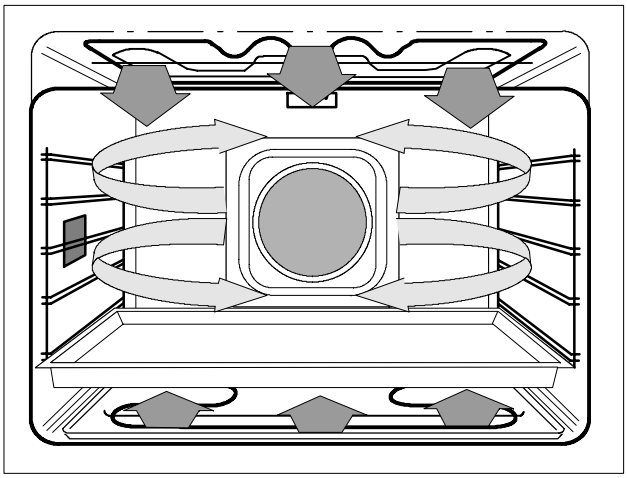
- mettre les gâteaux plats et la pâtisserie sur la plaque aux niveaux 1 ou 3
- mettre les cakes, les kouglofs ou les biscuits en forme de bloc au niveau 2.



Air circulant

Le ventilateur installé dans la face arrière du four assure une circulation intensive de l'air dans tout le four. Les températures peuvent être préréglées entre 50 et 275°C. La fonction de circulation d'air permet de transmettre la chaleur nécessaire au maintien de la température voulue plus rapidement que dans la méthode conventionnelle. Il est alors possible de régler une température inférieure d'environ 20°C à celle préconisée par les recettes utilisant uniquement le chauffage supérieur et inférieur.

La table de cuisson et de rôtissage fournit plusieurs indications précises à ce propos.



Grillades

La grillade s'opère généralement en fermant la porte du four. Ne laissez cependant pas votre gril sans surveillance.

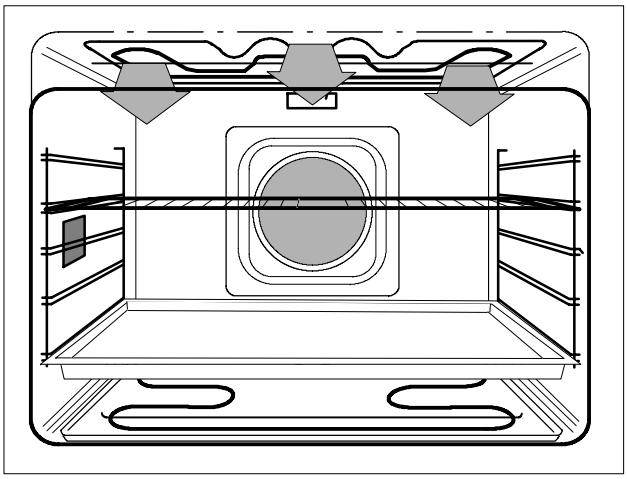
La chaleur produite par les corps de chauffe rayonne contre le plafond du four et atteint la pièce à rôtir qui est placée en dessous. Les indications concernant la hauteur optimale de celle-ci se trouvent dans la table de grillade. Le préchauffage est inutile.

Pour griller, il suffit de positionner les sélecteurs de fonction et de température correspondants.

Le choix de la fonction dépend de la qualité, de la quantité et de la hauteur de la viande à griller.

La température doit être adaptée au type de viande, car le thermostat du four assure son service et maintient la température à l'intérieur du domaine assigné, conformément aux valeurs de la table.

Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.



Gril à infrarouge

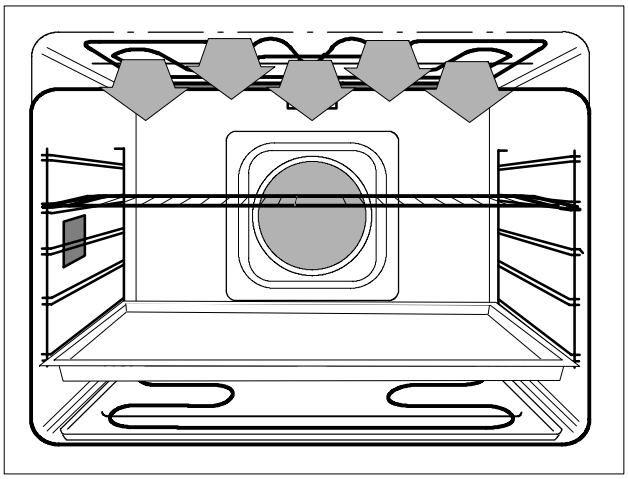
Pour de petites quantités de grillades de tranches plates ainsi que pour les demi-poulets, le gril à infrarouge est particulièrement bien indiqué. Le domaine de température se situe entre 210 et 250°C.

Gril à grande surface

Cette fonction permet de griller des tranches plates ou des demi-poulets sur toute la surface de la plaque. La conjonction du gril à infrarouge et du chauffage supérieur permet de maintenir une température réglable entre 210 et 275°C.

Les deux fonctions de gril (à grande et à petite surface) sont idéales pour les tranches plates, telles que les steaks, les côtelettes, les petites saucisses, le poisson ou autres. On peut également faire des toasts, brunir du massepain ou de la glace, réaliser une crème brûlée, gratiner un soufflé ou brunir un gratin. La chaleur rayonnée par le gril n'étant destinée qu'à brunir la surface et la rendre croustillante il ne faut l'utiliser qu'en fin de cuisson.
Glissez les aliments à griller à l'échelon 4 ou 5 selon l'épaisseur. La distance entre les aliments et le corps de chauffe peut varier vers le haut ou vers le bas selon la courbure de la voûte du gril. Si les aliments à griller sont gras, il vaut mieux les éloigner du corps de chauffe.
Il faut glisser la plaque à gâteaux dans les guides au niveau 1 ou 2 pour récupérer le jus et éviter l'encrassement du four.

Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.



Turbogril

La fonction turbogril est intéressante pour rôtir les gros morceaux de viande, les gigots, la volaille, etc.

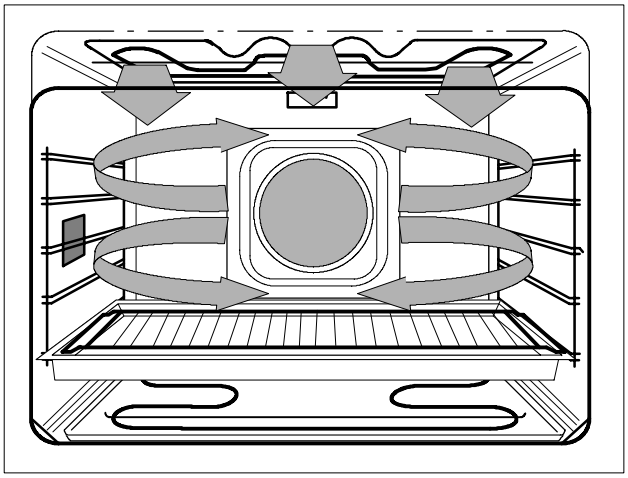
Sélectionnez la fonction turbogril et une température de 150 à 190°C.

Le gril à infrarouge travaille avec le ventilateur pour répartir uniformément la chaleur. Non seulement la surface supérieure, mais aussi tous les côtés sont dorés uniformément.

Les pièces de viande de grande hauteur, les rôtis roulés, les carrés de porc, les jarrets ou la volaille acquièrent une surface bien dorée et croustillante, alors que l'intérieur reste tendre et juteux.

Cette méthode de cuisson peut également s'appliquer aux gratins et aux soufflés.

Glissez la plaque à gâteaux dans les glissières à l'échelon 1 ou 2 en posant la grille supportant l'aliment à rôtir immédiatement dessus, ainsi que le montre la figure ci-contre.



Informations générales sur le rôtissage et la cuisson

Rôtissage avec l'air circulant et chauffage en haut et en bas

Le temps de rôtissage dépend du genre du rôti choisi, de son poids et de sa hauteur.
L'usage est de calculer le temps nécessaire par centimètre de hauteur:

- Boeuf, chasse 15 – 18 minutes
- Porc, veau 15 – 18 minutes
- Filet, roastbeef 10 – 12 minutes

Plus le morceau de viande est haut, plus la température du four peut être moins élevée.

L'état de cuisson de la viande peut être testé en pressant dessus avec une cuillère. Si le rôti ne s'enfonce pas, il est cuit.

Conseil: Dans le commerce des appareils ménagers, on trouve des thermomètres indiquant l'état de cuisson.

Laissez le rôti dans le four une dizaine de minutes après l'avoir éteint, pour permettre au jus de s'écouler, ce qui simplifie le découpage.

Rôtir sur le gril

La pièce à rôtir doit être déposée sur le gril avec le côté à dresser tourné vers le haut. Enfilez la plaque du gril dans les glissières 1 ou 2 puis introduisez le gril juste au-dessus sur le rail de la glissière.

Rôtir dans une rôtissoire ou sur la plaque

Mettez le morceau de viande maigre, de chasse ou de hachis directement dans la rôtissoire (récipient à rôtir, en pyrex ou en terre cuite vernie) ou sur la plaque.

Si le temps de cuisson doit dépasser une heure, ajoutez les ingrédients pour la sauce dans la rôtissoire une demi-heure avant la fin de la cuisson, puis laissez dorer et complétez avec un peu d'eau chaude.

Utensiles pour rôtir et cuire

Pour rôtir et cuire avec l'air chaud, vous utiliserez de préférences les ustensiles livrés avec l'appareil, à savoir les formes claires et foncées pour la cuisson, la céramique et les formes résistant à la température. Notez que les plaques et les formes métalliques claires nécessitent un temps de cuisson plus long. Veuillez consulter les instructions remises à cet effet par le fabricant.

Les moules à cuire ou les autres ustensiles doivent être posés sur la plaque à gâteaux.

Choix de la température

Le fonctionnement à air chaud accélère la transmission de la chaleur à la pièce à cuire par rapport à la méthode conventionnelle. La température indiquée dans la recette pour le chauffage uniquement en haut et en bas peut être diminuée de 25°C.

Filtre à maille fine

Installez le filtre à maille fine avant de lancer le rôtissage à l'air chaud ou avec le turbogril. Ce filtre protège l'intérieur du four d'une salissure exagérée.

Il faut par contre enlever ce filtre lors de la cuisson normale. La meilleure répartition de la chaleur permet de diminuer le temps de préparation.

Préchauffage

Le préchauffage n'est plus nécessaire dans la plupart des préparations, car la température préréglée est atteinte très rapidement (Veuillez consulter la table des temps de rôtissage et de cuisson).

Nous recommandons toutefois de préchauffer le four dans les cas suivants:

- Steaks et tranches de viande, telles que filet, roastbeef, escalope ou côtelette. Les pores de la viande se referment plus rapidement et l'intérieur reste plus juteux.
- Pâtisserie pouvant couler facilement, petits pains, gâteaux, roulades, etc.

Il suffit alors de prérégler la température voulue et d'attendre que celle-ci soit atteinte avent d'introduire les mets.

Remarques sur l'utilisation de la table des temps de cuisson

La table des temps de cuisson contient dans certains cas l'indication d'une plage de température, par exemple 160 – 175°C. Choisissez de préférence la température la plus basse indiquée. En cas contraire, votre gâteau sera trop cuit dessus, il ne sera pas assez levé ou il s'effondrera, parce que l'humidité qu'il contient n'a pas été suffisamment éliminée.

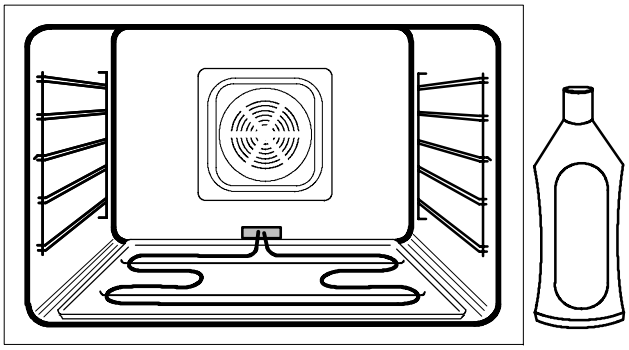
Si le temps de cuisson est trop long, ou si le dessus de l'aliment à cuire ne brunit pas comme il serait souhaitable, il faut alors choisir la température la plus élevée figurant dans la table.

Le brunissement régulier des gâteaux peut être amélioré en diminuant d'environ 10°C la température de cuisson indiquée et en rallongeant le temps de cuisson mentionné.

Les données de la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la grandeur des oeufs utilisés, des possibilités de liaison de la farine et de la matière du moule choisi.

Nettoyage et entretien

Lors du nettoyage, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour que vous puissiez toucher sans danger les organes internes. Seul l'éclairage du four peut rester en fonction.



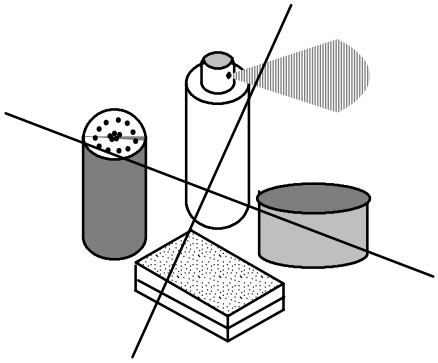
⚠ L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Nettoyez régulièrement et à fond votre four lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la combustion des éclaboussures graisseuses.

Nettoyage du four émaillé

Nettoyez régulièrement et à fond votre four lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la combustion des éclaboussures graisseuses.

L'intérieur du four doit être lavé avec une éponge et de l'eau chaude. Si nécessaire, il faut tout d'abord mouiller les saletés incrustées, puis rincer à l'eau claire et bien essuyer pour sécher.



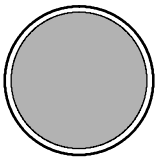
⚠ N'utilisez pas de détergent ou de produit à récurer pouvant provoquer des raies, pas de produit de nettoyage ni de paille de fer.

Nettoyage du gril, des plaques, des moules et des glissières

Ces objets doivent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ces pièces ne supportent pas le passage dans la machine à laver la vaisselle.

Filtre à maille fine

Après chaque utilisation, nettoyez ce filtre avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse, ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.

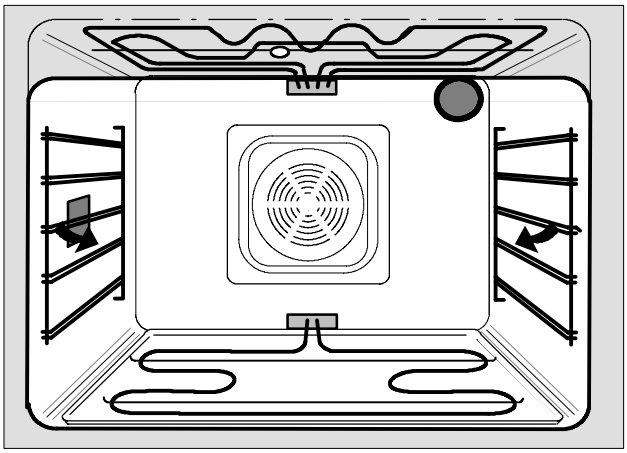


Montage et démontage des guides de plaques

Pour faciliter le nettoyage des guides de plaques, on peut les sortir du four.

A la hauteur de la position 3, les supports peuvent être retirés de la paroi par l'avant, puis on dégage l'arrière et on peut sortir le support par l'avant du four.

Pour remonter le support, il suffit de le suspendre par l'arrière, puis d'introduire les crochets de la partie avant dans les trous de la paroi et d'enfoncer le support dans sa position normale.



Récipient réfléchissant

N'utilisez pas de détergent pouvant provoquer des rayures, ni de laine d'acier.
Ne pas le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Il suffit de laver le récipient après chaque utilisation, à l'aide d'une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.

Utilisez une base lisse lors du nettoyage pour empêcher des deformations.

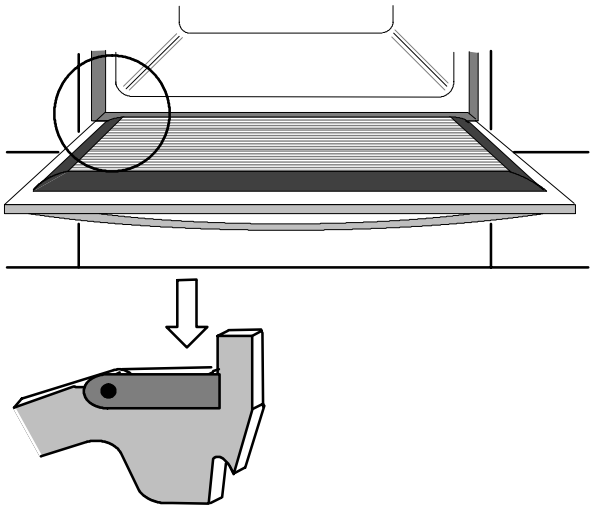
Panneau synoptique et porte du four

Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité entre la porte et son cadre.

Le panneau de commande ainsi que la porte du four doivent être nettoyés à l'eau chaude ou avec un produit de nettoyage pour les vitres, puis séchés soigneusement. N'utiliser que de l'eau chaude pour l'intérieur de la porte du four.

La vitre intérieure est recouverte d'une couche spécialement résistante au rayonnement de la chaleur. Il faut donc éviter d'utiliser un détergent agressif pouvant provoquer des griffures de la surface, ainsi que tout produit moussant.

Lors du nettoyage de la porte, il faut faire bien attention à ce que celle-ci reste suspendue et que l'étrier protégeant la charnière repose bien sur cette dernière (voir figure ci-contre).



L’éclairage du four - échange des ampoules

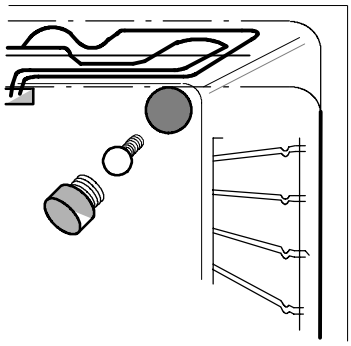
Avant de faire l’échange, il faut obligatoirement déconnecter l’alimentation électrique de tout l’appareil, en enlevant les fusibles.

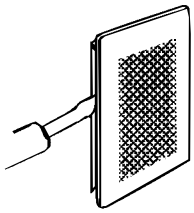
Il est possible de remplacer soi-même les ampoules défectueuses.

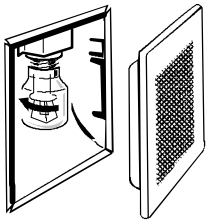
La nouvelle ampoule de 25 watts, à 230/240 volts, avec un culot E 14, doit pouvoir résister à une température de 300 °C. Vous pouvez l’obtenir auprès de notre magasin central de pièces de rechange ou chez un électricien spécialisé.

La lampe en haut à droite dans la face arrière du four est protégée par un un verre rond de protection que l’on peut facilement dévisser.

L’ampoule située dans la paroi gauche est recouverte par une protection carrée en verre spécial qu’il faut retirer délicatement à l’aide d’un tournevis à pointe large, ainsi que le montre la figure ci-contre. Au préalable, il est nécessaire d’enlever le rail de guidage gauche de la plaque.







Conseil pratiques utiles

Problème	Cause probable	Solutions
Le rôti ou le soufflé ne monte pas suffisamment	Erreur de température choisie	Consulter la table des températures
Le rôti ne brunit pas	Température trop élevée Mauvais moule utilisé	Élever la température, vérifier l'etat de cuisson, s'il le faut, raccourcir le temps Pour chaleur haut et bas, utiliser un moule foncé
Le rôti brunit trop	Température trop élevée	Consulter la table des températures, diminuer la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop sec	La durée de cuisson est trop longue avec une température trop basse	Consulter la tabel des températures, augmenter la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop humide	L'humidité n'a pas pu s'échapper à cause de la température trop élevée Trop d'humidité dans la pâte	Choisir la température la plus basse indiquée dans la table Préparer une pâte moins humide

Si quelque chose ne fonctionne pas

Problème	Cause probable	Solutions
Le four ne fonnction pas	Panne d'alimentation électrique	Vérifier les fusibles
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule regardez page 36

Les appareils défectueux ne doivent plus être utilisés. En cas d'incident, dévisser et retirer les fusibles. Ne modifiez pas l'appareil. Toute intervention non qualifiée peut causer des dommages matériels ou corporels.
Si les conseils ci-dessus sont insuffisants, veuillez contacter notre service technique.

Instruction de montage four à encastrer, largeur 550mm (400V / 230V)

Montage

1. Sortir le tiroir d'ustensiles; pour ce faire pousser le panneau de tiroir depuis le milieu vers l'intérieur jusqu'à ce que le tiroir se débloque du loquet. Tirer le tiroir jusqu'à la butée finale et le soulever.
2. Glisser le four dans la niche de façon à obtenir un montage affleuré
3. Fixer le four latéralement, des deux côtés à l'aide des 2 vis (**détail A**).

Connexion électrique/cheminement des câbles

La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agrée.

Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F ou supérieur.

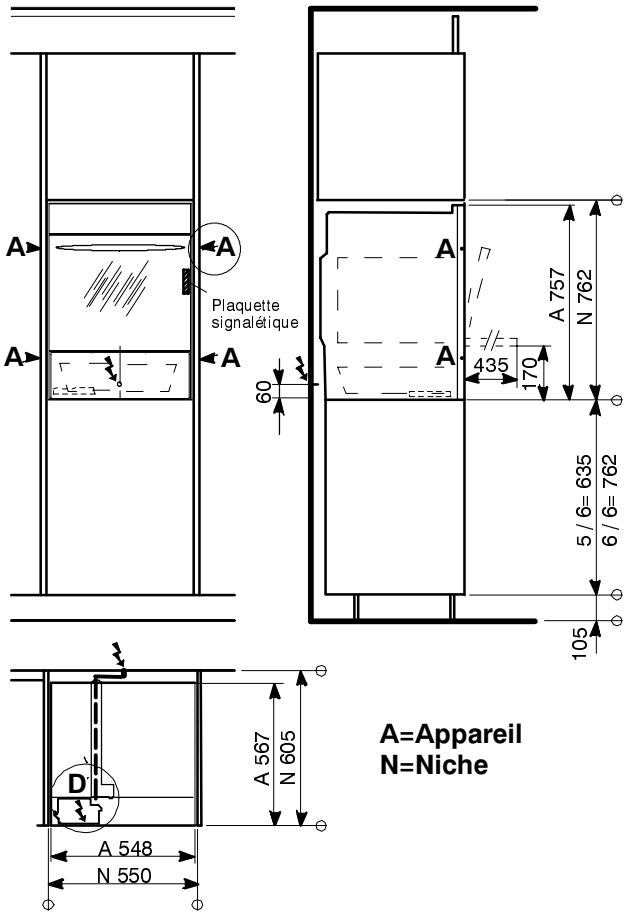
L'installation de l'appareil doit s'effectuer soit par l'entremise d'un câble avec fiche amovible, soit par un câble posé à demeure avec un coupe-circuit séparant toutes les phases du secteur et possédant un espace d'au moins 3 mm ente les contacts.

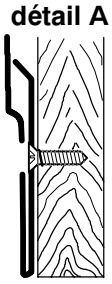
La connexion électrique par l'intermédiaire d'une prise doit être prévue du côté bâtiment de manière que la prise soit placée hors de l'éspace coordonné. En cas de connexion directe prévoir une longueur de câble d'environ 120 cm.

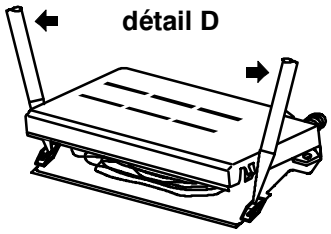
1. Ouvrir la boîte de bornes de connexion (**détail D**).
2. Raccorder les bornes en se référant au couplage.
3. Assurer l'arrêt de traction en pressant fixe la fermeture à déclic (**détail E**).
4. Refermer la boîte de bornes de connexion.
5. Poser le câble de raccordement électrique en dessous du canal de façon qu'il ne touche pas le tiroir.

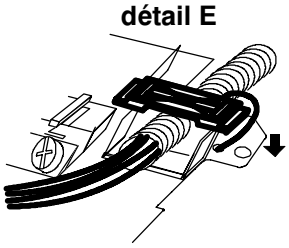
En cas de service il faut débrancher l'appareil du réseau.

Contrairement aux prescriptions d'installation intérieure de l'ASE (article 47.330.1), l'appareil à encastrer peut être monté dans des matériaux combustibles.

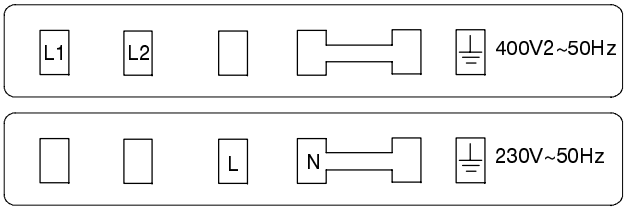








Couplage



Désignation des phases:
L1, L2, (correspendant à R, S,)

Données technique BO B.1

Dimensions extérieures

Hauteur	75,7 cm
Largeur	54,8 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur max. avec porte ouverte	100,2 cm

Dimensions intérieures du four

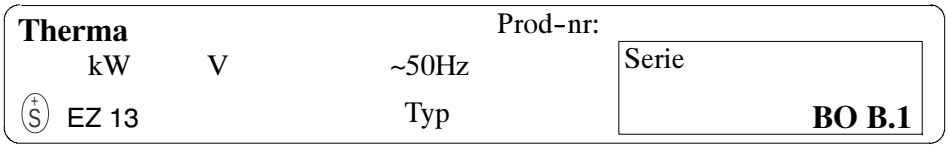
Hauteur	29,5 cm
Largeur	40,8 cm
Profondeur	40,6 cm
Volume	48,9 l
Poids total netto	46,0 kg

Consommation électrique

Chauffage supérieur	1200 W
Chauffage inférieur	1100 W
Gril à infrarouge	1800 W
Gril à grande surface	3000 W
Turbogril	1800 W

Veuillez inscrire dans ce cadre les données de la plaque signalétique de votre appareil. Vous trouverez la plaque signalétique à droite sur le cadre du four après ouvrir la porte.

Veuillez toujours indiquer ces données si:
- vous demandez l'intervention du service après-vente
- vous commandez des pièces de rechange ou des accessoires
- vous avez des questions technique



- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- Les méthodes recommandées de cuisson, les températures et les temps de cuisson et de rôtissage, ainsi que les niveaux d'enfilage sont imprimés en caractères gras
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four	**Cuisson au four**						
	Chauffage de supérieur et inférieur			**Air tournante**			**(AT)**
	Temp °C	**Temps min.**	**Rainure**	**Temp °C**	**Temps min.**	**Rainure**	**2 niveaux**
Tartes (pâte brisée et feuilletée)							**sans filtre à graisse de viande**
avec fruits frais avec liaison sucrée	**230***	**40 - 45**	**2**	190*	40 - 45	2	---
avec fruits surgelés avec liaison sucrée	**240***	**45 - 55**	**2**	190*	45 - 55	2	---
Tarte française (sans liaison sucrée)	**230***	**45 - 50**	**2**	200*	30 - 35	2	---
Tarte au fromage	**210***	**45 - 50**	**2**	190*	35 - 40	2	---
Tarte aux champignons	**240***	**25 - 30**	**2**	210*	30 - 35	2	---
Tarte au brocoli / poireau	200*	50 - 55	2	180*	40 - 45	---	---
Tarte surprise	200*	40 - 45	1	180*	40 - 45	---	---
Gâteaux - tourtes (pâte à cake, pâte levée, pâte au seré)							**sans filtre à graisse de viande**
Biscuit	180*	30 - 35	2	**160***	**40 - 45**	**3**	---
Roulade	**240***	**6 - 10**	**3**	200*	7 - 10	3	---
Gougelhopf	175*	60 - 65	2	160	65 - 70	2	---
Apple pie (pâte levée)	**175***	**50 - 55**	**2**	160	40 - 45	3	---
Tranches au rhum, aux oranges ou aux carottes	**200**	**20 - 25**	**3**	---	---	---	---
Cake marbré	**180**	**60 - 70**	**2**	170	65 - 70	2	---
Cake tyrolien	180	65 - 70	2	**170**	**60 - 65**	**2**	---
Cake à la noix de coco	**180**	**60 - 65**	**2**	160	65 - 70	2	---
Tarte aux courgettes douces	180	60 - 65	2	160	40 - 45	3	---
Cake aux noix	180	60	2	160	50 - 60	2	---
Tourte au céré / au frommage	**180**	**90**	**2**	Laisser reposer 10 minutes dans le four éteint			
Petits biscuits (pâte à biscuit, pâte sablée, masse à meringue)							**sans filtre à graisse de viande**
Pâtisserie soufflée, choux à la crème	210*	40 - 45	3	190	35 - 45	3	2 + 4
Fonds de pâte sablée pour tourtes	190*	20 - 25	2	160*	20 - 25	2	---
Fonds de tartelettes	190*	20 - 25	2	---	---	---	---
Miroirs	180*	25 - 28	3	160*	20 - 25	3	2 + 4
Croissants aux amandes	200*	20 - 25	3	**180***	**20 - 25**	**3**	**2 + 4**
Meringues	90	2h - 3h	3	90	2h - 3h	3	2 + 4
Pâte feuilletée							**sans filtre à graisse de viande**
Petits salés pour l'apéro	210*	15 - 20	3	190*	8 - 10	3	2 + 4
Croissants au jambon	220*	25 - 28	3	220*	20 - 25	3	---
Feuilletés	200*	20 - 25	3	180*	18 - 20	3	2+ 4
Filet de porc en croûte	220*	40 - 45	2	200*	35 - 45	2	---
Petites saucisses en croûte	220*	20 - 25	3	200*	20 - 25	3	2 + 4

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four						
	Chauffage de supérieur et inférieur			Air tournante (AT)			(AT)
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux
Pâte levée (gâteaux, tresses, pain et pizzas)							**sans filtre à graisse de viande**
Couronne briochée	190*	35 - 40	2	170	25 - 30	2	---
Nid d'abeille (plaque spéciale profonde)	200*	18 - 20	3	---	---	---	---
Gougelhopf	180*	50 - 60	2	160	45 - 50	2	---
Tresse	200	35 - 40	2	190	20 - 25	2	1 + 4
Criossant	**200***	**30**	**2**	180*	15 - 20	3	2 + 4
Pain selon taille	220	40 - 45	3	190	45 - 50	3	1 + 4
Petits pains	220	18 - 20	3	200	20 - 25	3	2 + 4
Jambon cuit dans le pain préchauffer cuire	**220*** **180**	**110-120**	**1**	160	90 - 100	2	---
Petit pain fraîchement cuit	250*	5	2	220*	4 - 6	3	2 + 4
Petit croissant fraîchement cuit	220*	5	2	220*	3 - 5	3	2 + 4
Pizza (plaque originale de cuisson)	200*	15 - 20	2	200*	10 - 15	2	---
Pizza (plaque en terre cuite - préchauffer 20 min.)	**275***	**9 - 10**	**1**	250*	6 - 9	1	---
Délicatesses du monde entier							**sans filtre à graisse de viande**
Cake américain aux bananes (USA)	180*	70	2	160*	70 - 75	2	---
Gâteau au coco d'Itaparica (Brésil)	180	45 - 50	2	160	40 - 45	2	---
Tourte de Linz (Autriche)	180	40 - 45	2	160	40 - 45	2	---
Tourte Sacher (Autriche)	180	50	2	160	70 - 75	2	---
Savarin (France)	180	25	2	---	---	---	---
Spécialités suisses							**sans filtre à graisse de viande**
Pitte au Prättigau (Grisons)	180	40 - 45	2	160	30 - 35	2	---
Pain de poire (Suisse orientale)	200	45 - 50	2	180	45 - 50	3	---
Tourte aux carottes (Argovie)	**180***	**45 - 50**	**2**	160	40 - 45	2	---
Vol au vent glaronais (Glaris)	**200***	**35 - 40**	**2**	180*	32 - 38	2	---
Pain d'épice	180*	18 - 20	3	160*	13 - 16	3	2 + 4
Tourte du presbytère (Zurich)	220*	35	2	---	---	---	---
Biscuits de noël							**sans filtre à graisse de viande**
Milans et tous les biscuits à pâte au beurre	180*	15 - 18	3	160*	10 - 14	3	2 + 4
Biscuits à sécher	160*	15 - 20	3	130*	13 - 17	3	2 + 4
Pain d'épice	175*	15 - 25	3	160*	10 - 14	3	2 + 4
Pain d'anis **Laisser sécher les biscuits pendant la nuit sur une tôle pour la cuisson au four.**	140*	18 - 22	3	130*	18 - 22	3	2 + 4

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four						
	Chauffage de supérieur et inférieur			Air tournante (AT)			(AT)
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux
Toast et Gratins							**sans filtre à graisse de viande**
Toast Hawaii	240*	10 - 15	2	230*	10 - 14	2	2 + 4
Toast Champignons	240*	10 - 15	2	230*	8 - 12	2	2 + 4
Gratin de nouilles	200	45 - 55	2	190	30 - 40	2	---
Soufflé aux cerises (moule de 2 litres)	200*	35 - 38	2	---	---	---	---
Gratin de pomme de terre	**200**	**60 - 65**	**2**	180	60 - 65	2	1 + 4
Tomates garnit avec du fromage	200*	25 - 30	3	190*	25 - 30	3	1 + 4
Glace gratinée avec masse à méringue	---	---	---	250*	2 - 3	3	---
Légumes, riz, mais, etc. comme accompagnement							**sans filtre à graisse de viande**
Mais, couvert	200*	30	2	190*	30 - 35	2	---
Riz, couvert	200*	30	2	190*	30 - 35	2	---
Frites au four blanchies	220*	30 - 35	3	200*	30 - 40	3	2 + 4
Frites au four (brutes)	230*	30 - 40	3	**200***	**35 - 40**	**3**	2 + 4
Pommes de terre au four / pommes de terre sautées	230*	40 - 45	3	**200***	**30 - 40**	**3**	2 + 4
Pommes duchesse	220*	30 - 35	3	**200***	**15 - 20**	**3**	2+ 4

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four						
	Chauffage de supérieur et inférieur			Air tournante (AT)			(AT)
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux
Rôti à basse température							
(à précuire dans la poêle avant le rôtissage)							avec filtre à graisse de viande
Roastbeef, 1 kg préchauffer cuire	140* 80	85 - 95	2	140* 80	85 - 95	2	---
Rôti de veau, 1 kg préchauffer cuire	140* 80	100-110	2	140* 80	100-110	2	---
Carré de porc, 1 kg préchauffer cuire	140* 80	85 - 95	2	140* 80	85 - 95	2	---
Curiosités du monde entier							sans filtre à graisse de viande
Moussaka (Grèce)	180*	45 - 50	2	160	40 - 50	2	---
Lasagne (Italie)	200	60 - 65	2	180	45 - 55	2	---
Poivron garni (Hongrie)	200*	80 - 90	2	170	60 - 70	2	---
Viande, volaille, gibier et poisson sans gril							avec filtre àgraisse de viande
Rôti de porc, 1kg	190*	85 - 90	2	180*	75 - 85	2	---
Rôti de veau, 1kg	190*	70 - 85	2	180*	55 - 65	2	---
Rôti de bœuf, 1kg	200*	75 - 80	2	180*	65 - 75	2	---
Rôti hâché, 1kg	200*	75 - 80	2	180*	55 - 70	2	---
Rôti tessinois (au lard)	200*	60 - 65	2	180*	55 - 65	2	---
Roastbeef, 1kg	210*	25 - 30	2	210*	18 - 25	2	---
Chicken Nuggets (mettre une feuille d'aluminium sur la plaque)	250*	13 - 16	3	230*	13 - 15	3	2 + 4
Poulet, 1 - 1,2kg	190*	50 - 60	2	180*	45 - 55	2	---
Canard, 1,5 - 2kg	180*	65 - 75	2	170*	80 - 90	2	---
Oie, 3kg	180*	140 - 190	1	160*	100 - 120	2	---
Dinde, 4,5- 5,5kg (sur plaque à gâteau profonde)	160*	210 - 230	2	150	190 - 220	2	---
Rôti de cerf	190*	60 - 70	2	180*	80 - 90	2	---
Truites dans la feuille d'aluminium, 300g (utiliser une feuille épaisse)	190*	25 - 30	3	180*	18 - 23	3	---
Filets de truite de 200 grammes	190*	20 - 25	3	180*	20 -25	3	---

Turbo-gril - Pour toutes viandes avec filtre à graisse de viande - Pour toutes viandes sur le gril,plaque surla rainure 1 - Retourner la viande à la moitié du temps de rôtissage	**Commutateur de fonction**	**Température °C**	**Temps de cuisson en minutes**	**Rainure**
Gnocchi à la Romaine (semoule)		200	20 - 25	2
Gnocchi à la Parisienne (pâte à choux)		200	15 - 18	3
Gnocchi à la Piémontaise (pomme de terre)		200	20 - 25	2
Gratin de nouilles		200	23 - 28	2
Gratin de pomme de terre		200	20 - 23	3
Poulet (900 - 1000g)		160	50	2
Roulade de porc garnie (2000g)		160	90 - 95	3

Table de grillage - avec filtre à graisse de viande - Plaque à gâteau utilisée comme récipient sur la rainure 1 - Préchauffage du four pendant 3 minutes	**Commutateur de fonction**	**Température °C**	**Temps de cuisson en minutes** 1.page	2.page	**Rainure**
4 - 8 Côtelettes de porc		275	15	10	4
2 - 4 Côtelettes de porc		275	12	12	4
Côtelettes de porc marinées		250	12	12	4
Steak au filet		250	5	4	5
4 Steak au filet		250	6	5	5
2 Poulets coupés		250	16	16	4
4 Poulets coupés		250	25	18	4
1 - 4 cuisses de poulet		250	15	15	4
4 - 6 cuisses de poulet		250	20	15	4
Saucisses grillées, jusqu'a 6 pièces		250	6	4	5
Saucisses grillées, plus de 6 pièces		250	6	4	5
Escargots jusqu'à 4 Stück		250	10	9	5
Escargots jusqu'à 6 Stück		250	10	9	5
Poisson entier		250	10	---	5
Pain toasté (sans garniture) Préchauffer le gril pendant 5 minutes		250	1 - 2	1 - 2	5

Rôtissoire avec voûte contre le bas Rôtissoire avec voûte contre le haut

Table de stérilisation	Seulement avec chauffage inférieur sur la rainure inférieure. Les bocaux ne doivent pas se toucher.			
	Température °C	**Stériliser jusqu'à ce que le liquide perle** **Temps min.**	**Continuer de stériliser** **Temps min.**	**Laisser reposer dans le four éteint** **Temps min.**
Baies				
Fraises Myrtilles Framboises Groseilles mûres	150 - 160	35 - 45	---	---
Groseilles acides	150 - 160	35 - 45	15	---
Fruits à pépins				
Fruits à chère dure Poires Coings Prunes	150 - 160	35 - 45	15	---
Légumes				
Carottes	150 - 160	50	15	60
Champignons	150 - 160	45	30	60
Mixed Pickles	150 -160	50	15	---
Choux-raves Haricots Petits pois Asperges	150 - 160	50	80 - 120	45 - 60

Kundendienst - Service après-vente - Servizio dopo vendita

5506 Zürich-Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 01 / 405 88 11
Fax 01 / 405 88 18

8400 Winterthur
Bürglistrasse 27
Tel. 01 / 405 88 06
Fax 01 / 405 88 18

8718 Schänis
Biltenerstasse
Tel. 01 / 405 88 01
Fax 01 / 405 88 18

7000 Chur
Comercialstrasse 19
Tel. 071 / 388 20 50
Fax 071 / 388 20 49

9200 Gossau
Poststrasse 10
Tel. 071 / 388 20 50
Fax 071 / 388 20 49

4133 Pratteln
Rheinpark-Center,
Netzibodenstrasse 23 b
Tel. 062 / 889 95 72
Fax 062 / 889 95 85

6032 Emmen
Buholzstrasse 1
Tel. 062 / 889 95 71
Fax 062 / 889 95 85

1028 Préverenges
Le Trési 6
Tél. 021 / 803 24 10
Fax 021 / 803 23 05

3966 Réchy
Route de Grône
Tél. 021 / 803 24 10
Fax 021 / 803 23 05

3063 Ittigen/Bern
Ey 5
Tel. 031 / 925 31 41
Fax 031 / 925 31 30

6916 Grancia
Zona Industriale E
Tel. 091 / 994 29 71
Fax 091 / 994 38 46

Eine Nummer für die ganze Schweiz
Pour toute la Suisse un seul numéro téléphone
Un unico numero telefonico per tutta la Svizzera

Kundendienst-Administration
5506 Mägenwil
Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Administration du service
5506 Mägenwil
Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Administrazione servizio
5506 Mägenwil
Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Ersatzteilverkauf
Vento des pièces de rechange
Vendita di pezzi di ricambio
Tel. 062 / 889 91 05

oder
ou
oppure

Fax 062 / 889 91 10

Garantie
Wir gewähren auf allen Produkten, die in der Schweiz gekauft und in Betrieb sind, eine einjährige Voll-Garantie, gerechnet ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Massgebend für den Garantieanspruch ist die Faktura oder ein entsprechender Verkaufsbeleg.

Garantie
L'utilisateur final de tout produit acheté et utilisé en Suisse, bénéficie d'une garantie complète d'une année à partir de la date de livraison. La facture ou le justificatif d'achat correspondant fait foi en la matière.

Garanzia
Per questo prodotto concediamo una garanzia di 12 mesi a partire della data di vendita. La garanzia è valida dietro presentazione della fattura o dello scontrino d' acquisto.

ThermaPhon

Der telefonische Beratungsdienst der Therma

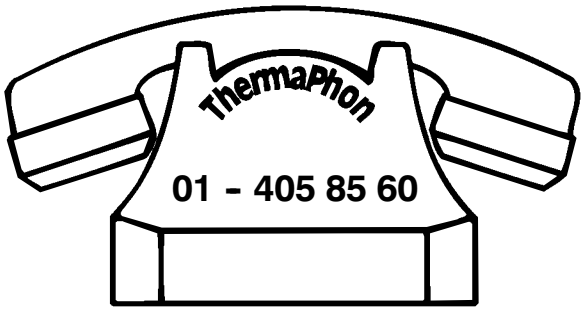
Montag bis Freitag
09.00 – 12.00 Uhr

Le service d'information téléphonique de Therma

Lundi à vendredi de
09.00 – 12.00 Uhr

Il servizio di consulenza telefonica della Therma

Lunedi–venerdi dasse ore
09.00 – 12.00 Uhr



Für Auskünfte, Ratschläge und Tips rund um die Anwendung von Haushaltapparaten.

Eine Dienstleistung, die für Ihre Anliegen rund um die Haushaltapparate täglich für Sie bereit steht.

Nutzen Sie das **ThermaPhon**, zum Beispiel für:

- **prompte Auskunft**
  bei Fragen zur Bedienung der Apparate
- **hilfreiche Ratschläge**
  bezüglich Unterhalt und Pflege der Haushaltgeräte
- **nützliche Tips**
  beim Kochen, Backen, Lüften, Kühlen und Spülen
- **kompetente Beratung**
  bei der Wahl eines Gerätes, das Ihren Wünschen entsprechen soll

Pour renseignements, conseils et «astuces» concernant l'utilisation de vos appareils ménagers.

Une prestation de service à votre disposition chaque jour pour toutes questions touchant aux appareils ménagers.

Appelez **ThermaPhon** par exemple pour:

- **renseignements rapides**
  concernant l'utilisation des appareils
- **conseils judicieux**
  pour l'entretien et les soins à apporter aux appareils ménagers
- **«astuces» utiles**
  pour la cuisson en général, la cuisson au four, l'aération, la réfrigération et le rinçage
- **conseils compétents**
  pour le choix d'un appareil correspondant à vos désirs

Per informazioni, suggerimenti e consigli su tutto quanto concerne l'uso degli elettrodomestici.

Un servizio giornalmente a vostra disposizione per soddisfare le vostre richieste riguardanti gli elettrodomestici.

Utilizzate il servizio **ThermaPhon**, ad esempio per:

- **informazioni immediamente**
  sull'impiego degli apparecchi
- **consigli preziosi**
  in merito alla manutenzione e alla cura degli elettrodomestici
- **suggerimenti utili**
  per cucinare, arrostire, ventilare, raffreddare e lavare le stoviglie
- **consulenza competente**
  per la scelta di un apparecchio che soddisfi le vostre esigenze e i vostri desideri

A+T Hausgeräte AG
Badenerstrasse 585
8048 Zürich
Telefon 01 405 85 00
Telefax 01 405 87 00

A+T Appareils Ménagers SA
Le Trési 6
1028 Préverenges
Téléphone 021 803 24 15
Téléfax 021 803 25 24

A+T Apparecchi Casalinghi SA
Centro Montana
6616 Losone
Telefono 091 791 14 12
Telefax 091 792 18 03

A+T Apparecchi Casalinghi SA
Via alla Foce 4
6933 Muzzano-Piodella
Telefono 091 994 91 25
Telefax 091 994 96 51

315 3360 21 / 03.99