



NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

INSTALLATING AND OPERATING INSTRUCTIONS

FOUR ENCASTRABLE MULTIFONCTION

BUILT-IN MULTIFONCTION OVEN

F 142 - F 152

SOMMAIRE - SUMMARY

SOMMAIRE

	Pages
<i>* Partie destinée à l'utilisateur</i>	
Fiche technique	2
Le programmeur	
* horloge	3
* numérique	5
UTILISATION	
- la convection naturelle	7
- la chaleur brassée	8
- le grilloir	9
- le turbo-grill	10
Les accessoires	11
Le thermostat	12-14
Entretien	15-16
<i>* Partie destinée à l'installateur</i>	
Installation	17
Raccordement électrique	18
Garantie	19

SUMMARY

	Pages
<i>* User's section</i>	
Technical data	2
The timer	
* the clock	4
* digital	5
USE	
- the natural convection	7
- the fan convection	8
- the grill	9
- the turbo-grill	10
The oven accessories	11
The thermostat	12-14
Cleaning	15-16
<i>* Installer's section</i>	
Installation	17
Electrical connection	18
Guarantee	19

FIGHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four

(en cm)	F142	F152
Largeur	43	43
Hauteur	31	30
Profondeur	41	39
Volume	54 l	50 l

Consommation (kWh)

	F142	F152
<i>- en convection naturelle</i>		
de montée à 200°C	0,50	0,45
de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,60	0,60
Total	1,10	1,05

Tension d'alimentation

230 Volts monophasé

Puissance four (kW)

	F142 - F152
Conv. naturelle	2,43
Chaleur brassée	2,46
Grilloir	2,15
Turbo-grill	2,18
Totale absorbée	2,46

<i>- en chaleur brassée</i>		
de montée à 175°C	0,40	0,40
de maintien pendant 1 heure à 175°C	0,60	0,60
Total	1,00	1,00
<i>- cycle pyrolyse</i>		
		3,3

TECHNICAL DATA

Dimensions utiles du four (in cm)

	F142	F152
Width	43	43
Height	31	30
Depth	41	39
Capacity	54 l	50 l

Power consumption (kWh)

	F142	F152
<i>- natural convection</i>		
to reach 200°C	0,50	0,45
to maintain 200°C for 1 hour	0,60	0,60
Total	1,10	1,05

Supply voltage

230 Volts monophasé

Electrical power consumption (kW)

	F142 - F152
Natural convection	2,43
Fan convection	2,46
Grill	2,15
Turbo-grill	2,18

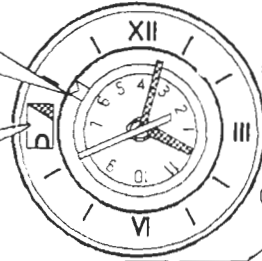
<i>- fan convection</i>		
to reach 175°C	0,40	0,40
to maintain 175°C for 1 hour	0,60	0,60
Total	1,00	1,00

LE PROGRAMMATEUR HORLOGE

PRESENTATION

Index qui permet d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici 6h).

Cadran d'affichage de la durée de cuisson, où apparaît également :
0 : fin de cuisson
I : position manuelle



Bouton qui permet :
- d'afficher la durée de cuisson - jusqu'à 180 minutes (tourner vers la droite)
- d'afficher la position manuelle (I) - (tourner vers la droite)

Bouton qui permet :
- d'effectuer la mise à l'heure (tirer et tourner vers la droite)
- d'afficher l'heure de début de cuisson (tourner vers la droite)

POUR LA MISE A L'HEURE

Tirer le bouton inférieur puis tourner vers la droite ; le disque intérieur tourne en même temps que la petite aiguille des heures.

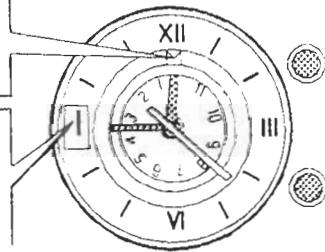
UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

(sans l'aide du programmeur)

La cuisson commence dès que la manette de sélection et la manette de thermostat sont sur la position choisie.

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître la lettre "I" sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (tourner vers la droite)



UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

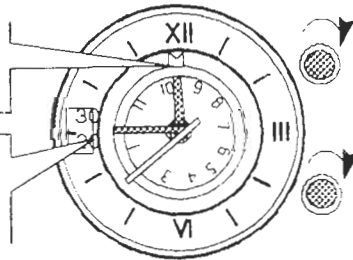
La cuisson commence dès que la manette de sélection et la manette de thermostat sont sur la position choisie.

Elle s'arrêtera automatiquement après 25 min de fonctionnement.

Il est 11h 45 min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25 min. Vous devez :

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 25 min)



UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE:

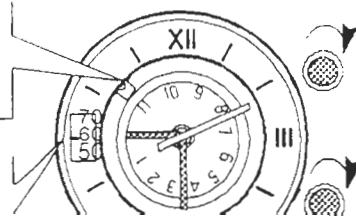
(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 9h 30 min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 60 min et qui commence à 11h. Vous devez donc afficher l'heure de début et le temps de cuisson.

La cuisson débutera toute seule à 11h et s'arrêtera à 12h après 60 min de fonctionnement.

Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 11h sur le disque intérieur), à l'aide du bouton inférieur.

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 60 min)

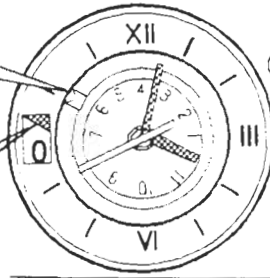


THE CLOCK PROGRAMMER

PRESENTATION

Indicator which allows to show on the inner dial time of the cooking start (6 p.m)

Window where cooking time and the following symbols appear :
 0 : end of cooking cycle
 I : manual position



knob which allows to :
 - show duration of cooking
 - up to 180 mins (turn on the right)
 - show the manual setting (turn on the right)

Knob which allows :
 - to set the time (pull then turn on the right)
 - to show the time of the cooking start (turn on the right)

SETTING THE TIME

Pull then turn on the right.
 The inner disc turns at the same time as the hour hand.

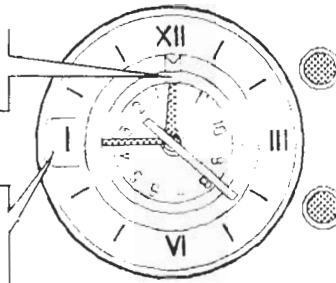
USING MANUAL POSITION

(without timer)

The cooking starts when the selector control knob and the thermostat control knob are on the required setting.

Set the indicator on 12 h with the lower knob (turn on the right)

Make appear the letter "I" on the dial with the upper knob (turn on the right)



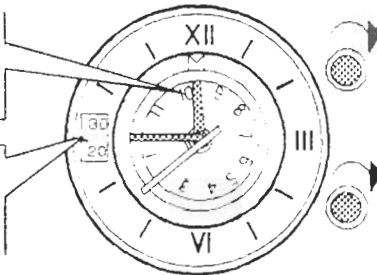
USING SEMI-AUTOMATIC POSITION

(stop of the cooking time from the timer)

The cooking starts when the selector control knob and the thermostat control knob are on the required setting.
 It is 11h45 a.m. You wish to carry on a cooking starting immediately and lasting 25 mins. You must :

Set the indicator on 12h with the lower knob (turn on the right)

Make appear the required time of cooking on the dial with the upper knob (here 25 mins)



It will stop immediately after 25 mins of working.

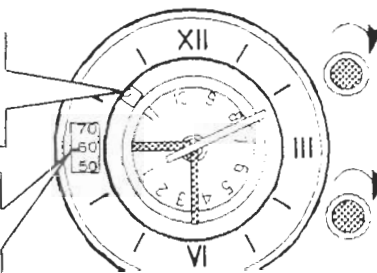
USING AUTOMATIC POSITION

(Start and stop of the cooking time by the timer)

It is 9h30 a.m. You wish to carry on a cooking lasting 60 mins and starting at 11 a.m. You must then set the starting time and cooking duration.

Set the indicator on the time the cooking will start (here 11h on inner disc) with the lower knob.

Make appear the required time of cooking on the dial with the upper knob (here 60 mins)

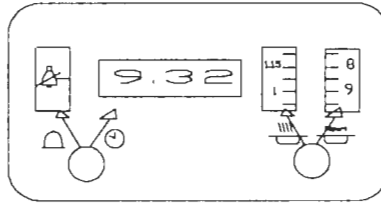


LE PROGRAMMATEUR NUMERIQUE

PRESENTATION - Mise à l'heure - Minuterie sonore

Cadran d'affichage de la minuterie sonore indépendante

Bouton qui permet :
- d'effectuer la mise à l'heure de la pendule (tirer puis laisser tourner jusqu'à l'heure correspondante. Ensuite, appuyer sur le bouton).
- d'utiliser le minuteur sonore indépendant (pousser puis tourner vers la droite). Pour arrêter la sonnerie, tourner vers la droite jusqu'à amener le symbole de la cloche face au trait du cadran.



Bouton qui permet :

- d'afficher la position manuelle ou une durée de cuisson (tourner vers la droite)
- de programmer l'heure de début de cuisson (tirer et tourner vers la droite)
Attention : Le cadran de durée doit être sur "0" pour pouvoir afficher une heure de début de cuisson.

Cadran d'affichage de la durée de cuisson ou de la position manuelle.

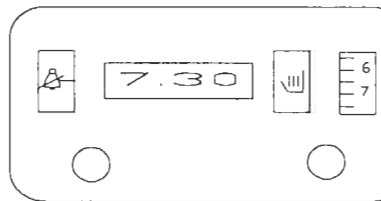
Cadran d'affichage de l'heure de début de cuisson - en position manuelle ou semi-automatique, l'heure indiquée doit correspondre à celle du cadran central.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

(Sans l'aide du programmeur)

La cuisson commence dès que la manette est sur la position choisie.

Les voyants rouge et orange s'allument, le four chauffe.



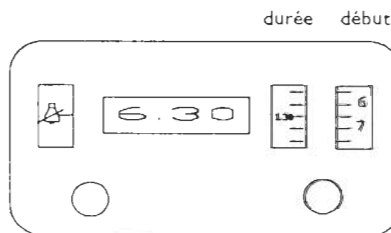
Repère manuel

Tourner le bouton vers la droite pour amener le repère manuel dans le cadran.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(Arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 6h30. Vous désirez que votre cuisson commence immédiatement et finisse à 8h, vous devez donc afficher une durée de cuisson.



Vérifier que l'heure de début de cuisson est la même que l'heure du cadran. Dans le cas contraire, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" ensuite, tirer et tourner le bouton vers la droite jusqu'au cran.

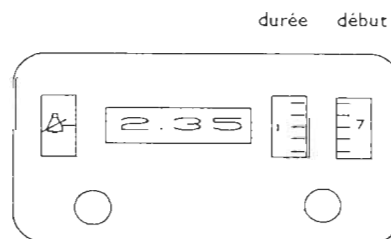
Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici, 1h30 min).

La cuisson commence dès que la manette est sur la position choisie. Les voyants s'allument, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement à 8h après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 2h35. Vous désirez faire une cuisson de 1 heure et qui finisse à 8h. Vous devez donc afficher l'heure de début de cuisson et la durée.



Afficher l'heure de début de cuisson.

Pour cela, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée". Ensuite, tirer puis tourner le bouton vers la droite pour indiquer face au repère l'heure de début de cuisson (ici 7h).

Ensuite, appuyer sur le bouton et tourner vers la droite pour indiquer la durée de cuisson (ici 1h).

La cuisson débutera toute seule à 7h et s'arrêtera d'elle-même à 8h après 1h de fonctionnement.

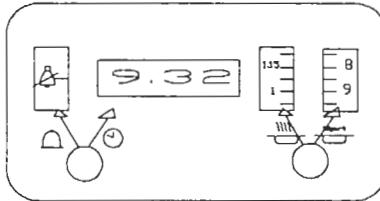
Rappel : En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.

THE DIGITAL PROGRAMMER

INTRODUCTION - How to set the time - Buzzer

Dial for minute minder

Knob to be used for :
- setting the time on the clock (pull then let turn until the desired time then push)
- setting the minute minder by turning the knob to the right to get the symbol in the middle of the window.



Cooking duration or hand setting

Time of beginning of cooking in manual setting, the time must be the same as in the central window.

Knob to be used for :
- selecting the manual position or setting a cooking duration (turn to the right)
- setting time of beginning of cooking (pull and turn to the right)

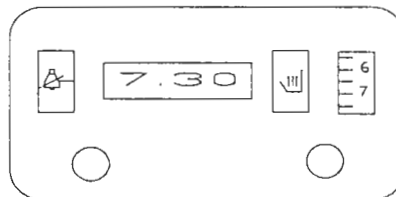
CAUTION : The cooking time must be "0" to be able to set a time of beginning of cooking.

MANUAL USE

(Without timer)

Cooking begins as soon as the oven control knob is turned on.

The indicator glow, the oven starts heating.



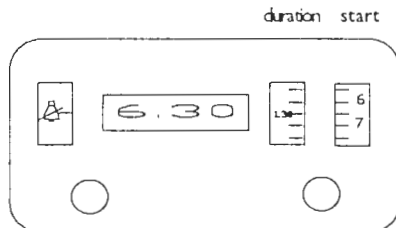
Manual symbol

Turn the knob to the right to show the manual symbol

USING SEMI-AUTOMATIC POSITION

(stop of the cooking time from the programmer)

It is 6.30 am and you wish to carry on a cooking starting immediately and lasting 1 hour and a half. You must set this duration.



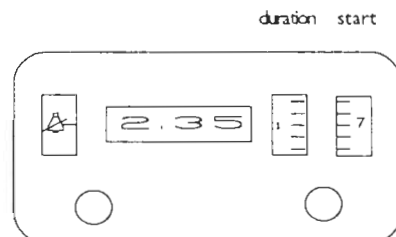
Check that the time of the beginning of cooking is the same as the real in the central window. Then turn the knob to the right to set the cooking time.

The cooking begins as soon as the oven control knob is placed on the required setting.

AUTOMATIC POSITION

(Start and stop of the cooking time by the programmer)

It is 2.35. You wish to carry a cooking of 1 hour and finished at 8h. You must set the starting time and cooking duration.



Set the time of beginning of cooking by setting a "0" duration. Then pull and turn the knob to the right to set the time of beginning (here 7h). Then push the knob and turn to the right to set the cooking duration (here 1h).


Cooking will start automatically at 7.00 and stop after one hour of operation.

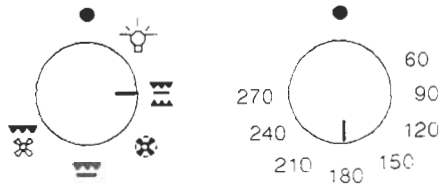
Nota : When the oven is not being used in the automatic mode, always leave the programmer in the manual position.

LA CONVECTION NATURELLE

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

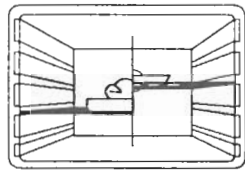
Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....

Placer la manette du sélecteur sur la position "convection naturelle" 
et la manette du thermostat sur la température choisie.
Puis, régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.



Dès ce moment le four chauffe.

Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.




Placer la pièce à cuire au centre du four.

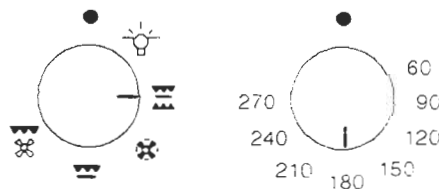
Une turbine de refroidissement est commandée dès la mise en route d'une opération de cuisson dans le four. Elle s'arrêtera à la remise à zéro du sélecteur de cuisson.

THE NATURAL CONVECTION OVEN

WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.

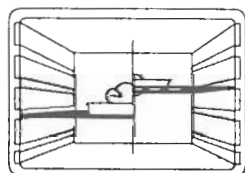
Experience shows that natural convection is preferable for dishes that demand high temperatures, long simmering and cooking in thick dishes (earthenware, porcelain, etc...) such as cherry pie,, quiche or other types of pie.

Place the control knob in the "natural convection" position 
and set the thermostat on a required temperature.
Then, set the timer on the manual position or on a given cooking time.



From this moment on the oven is heating.

At the start of the cooking operation the two RH lights come on. The red light comes on and stays on throughout cooking. The orange light indicates that the thermostat has come and is functioning, it comes on and goes off regularly throughout cooking, indicating the set temperature has been reached.




Place the food to be cooked in the centre of the oven.

LA CHALEUR BRASSEE



ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

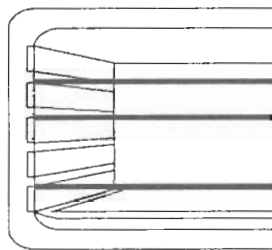
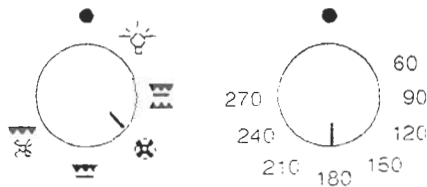
Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Placer la manette du sélecteur sur la position chaleur brassée  et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



Fond de tarte pour une tarte aux fraises ou Flan aux fruits

Plat de Pomme boulangère ou Pomme en robe


Rôti de porc aux herbes ou coquelet rôti

THE FAN CONVECTION



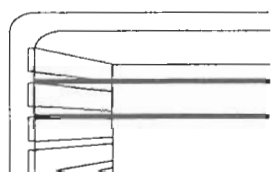
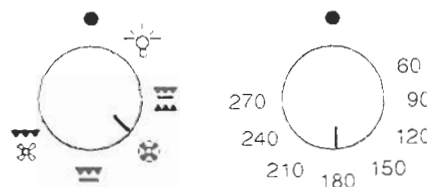
WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.

We recommend this method for cooking pastries, white meat and small fowl. Simultaneous cooking can also be used, allowing you to save time and energy.

Turn the selector knob on "fan convection" position  and the thermostat knob on the required position between 60 and 230°C, beyond they are reserved for natural convection. From this moment on the oven is heating.

Then, set the timer on manual position or on a given cooking time.

At the beginning of the cooking operation the two LH lights come on. The red light come on as soon as the oven is turned on and remains on throughout cooking. The orange light shows that the thermostat has come on and is operating. It goes on and off at regular intervals throughout cooking, indicating the set temperature has been reached.



Fruit tart


Jacket potatoes

LE GRILLOIR

Attention : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé.
Éloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc côte de boeuf ou de veau, poisson plat, les gratins.

Placer la manette du sélecteur sur la position "grilloir"  et la manette du thermostat sur 270°C. Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume pendant toute la durée de cuisson.

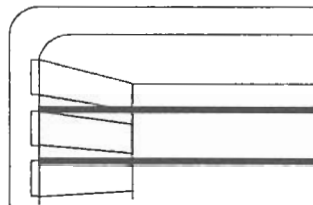
Placer la grille du four à la bonne hauteur et le plat récolte-sauce sur une grille placée sur le gradin inférieur.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS
*Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue :
avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.*

LES GRATINS

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.



Steak mince bleu
ou saignant


V viande épaisse bleue ou
saignante, viande blanche
poisson plat ou en tranche
V viande épaisse cuite à point
viande blanche, légumes.

THE GRILL

Warning : Some parts can be hot when the grill is used. Young children must be kept at a safe distance.

THE GRILL MUST ALWAYS BE USED WITH THE OVEN DOOR CLOSED.

Keep the traditional grill for cooking food such as pork or lamb chops, or flat fish.

Place the selector knob on "GRILL" position  and the thermostat knob on 270°C. Set the timer on the manual position or on a given cooking time.

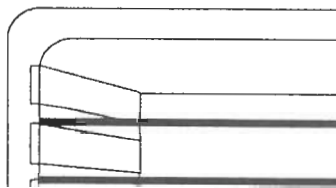
The oven then heats. The red light comes as soon as the oven is in use and stays lit during the whole cooking time. The orange light indicates the functioning of the thermostat. It comes on and off regularly throughout the cooking.

Place the grill pan at the right height, and put the saucepan on the rack in the oven bottom.

LEAVE TO HEAT UP FOR ABOUT 5 MINS BEFORE PUTTING DISHES IN.
*To appreciate cooking on grill, you must submit to this compulsory rule :
the grill must be red.*

Food already cooked (cauliflower, fish or meat) to which a sauce, grated cheese or bread crumbs are added. This preparation does not require cooking for a long time.

Raw food (scaloped potatoes, for instance). In this case, the food must be cooked longer, generally about an hour.



Thinly cut steak
very rare or rare


Thickly cut steak
very rare or rare

LE TURBO-GRILL

Attention : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé.
Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU TURBO-GRILL DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

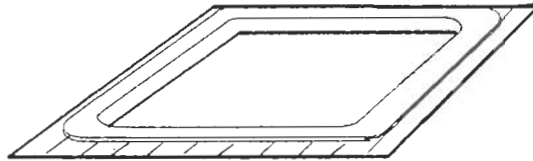
Le turbogrill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc... Le préchauffage est inutile.

Placer la manette du sélecteur sur la position "turbo-grill"  et la manette du thermostat entre 180 et 230°C.

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume pendant toute la durée de cuisson.

Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson. Poser le plat récolte-sauce sur une des grilles placée sur le gradin inférieur.




THE TURBO-GRILL

Warning : Some parts can be hot when the grill is used. Young children must be kept at a safe distance.

THE GRILL MUST ALWAYS BE USED WITH THE OVEN DOOR CLOSED.

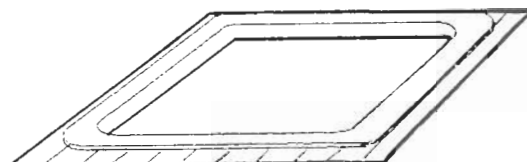
This mode is preferable for cooking thicker pieces of meats, or complete joints such as roast pork, poultry etc... Preheating is not necessary.

Place the selector knob on "TURBO-GRILL" position  and the thermostat knob on between 180 and 230°C.

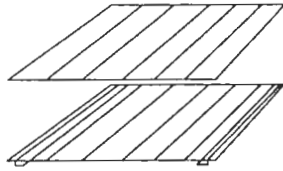
Set the timer on the manual position or on a given cooking time.

The oven then heats. The red light comes as soon as the oven is in use and stays lit during the whole cooking time. The orange light indicates the functioning of the thermostat. It comes on and off regularly throughout the cooking.

Put the piece to be cooked in the middle of the oven directly on the grill pan. The set will be placed at a sufficient distance from the grill resistance. During cooking, turn the piece.



LES ACCESSOIRES



Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.

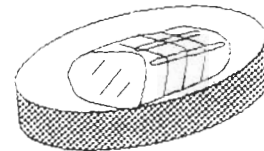
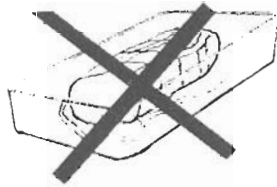


La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).



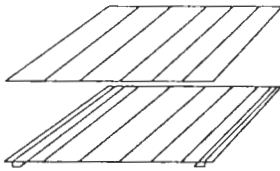
Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence

THE OVEN ACCESSORIES



Oven racks - Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack. The second is particularly used for receiving meats cooking with grill or with turbogrill because this oven rack have rails which allow to slide the saucepan.

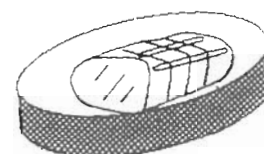


Backing sheet - Place on a wire for making small cakes such as meringues, macarons, biscuits, etc. Always remove the baking sheet from oven when not in use. Fruits tarts and pastries should be placed on a baking sheet to the oven floor and burning on.



The saucepan is destined to receive the juice of grilling. It is placed on the oven rack, slide under it, or placed on the sole.

Avoid using glass dishes to cook meat.



Use deep dishes rather

LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins important.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- * 20 minutes pour les températures entre 240 et 270°C
- * 15 minutes pour les températures entre 150 et 210°C
- * 10 minutes pour les températures entre 60 et 120°C

THE THERMOSTAT

The oven should pre-heated for cooking most dishes. For this purpose the pre-heating position indicated on the table should be used.

Once the pre-heating phase is over, that is once the oven control light has gone out. Place the dish to be cooked in the oven and set the thermostat control knob to the cooking position indicated in the table.

White meat such as pork, veal, lamb and fish may be placed in a cold oven. In this case they will take longer to cook than in a pre-heated oven, but they will be better cooked in the middle, since the heat is longer to reach this area.

The control knob settings and the cooking times are given simply as a guideline, to allow you to become better acquainted with the oven. Personal experience will enable you to adapt these settings to suit your own tastes and habits.

The temperatures should be slightly decreased for large volumes, slightly increased for small volumes.

PRE-HEATING TIME :

- * 20 minutes for temperatures between 240 and 270°C
- * 15 minutes for temperatures entre 150 and 210°C
- * 10 minutes for temperatures entre 60 and 120°C

FARENHEIT SCALE :

- * 20 minutes for temperature between 464 and 518°F
- * 15 minutes for temperature between 302 and 410°F
- * 10 minutes for temperature between 140 and 248°F

TEMPERATURE CORRESPONDING CENTIGRADE SCALE TO FARENHEIT SCALE

60 °C = 140 °F 180 °C = 356 °F

90 °C = 194 °F 210 °C = 410 °F

120 °C = 248 °F 240 °C = 464 °F

ENTRETIEN

LES PARTIES EMAILLES - Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

LE VERRE DE PORTE DE FOUR - Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES JOINTS DE FOUR - Les nettoyer avec un éponge et un détergent.

LE FOUR - Dans le cas de projections importantes, utiliser les produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

Cet entretien peut être grandement facilité dans le cas de parois démontables que vous poserez directement sur l'évier.

LES PAROIS DU FOUR - Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

LE FOND DU FOUR - Il est fixé par 4 vis cruciformes.

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER ALUMINIUM. DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTREE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DETERIORATION DE L'EMAIL.

CLEANING

THE ENAMELLED PARTS - Never use abrasive product ; scouring pad or sharp objects. The enamel would be irremediably damaged. Simply clean the enamelled parts with soapy water when the cooker is cold and wipe with a clean dry cloth. If you clean the enamelled when it is hot, you may tarnish it.

THE OVEN DOOR GLASS - We recommend the wiping of the glass with paper towel each time you use the oven. This small precaution will help keeping the glass clean much easier. If the door has been splashed extensively, you may in this case clean it with a sponge and a detergent.

N.B. Avoid using a very wet sponge as any water infiltrating between the two glass panels will leave rings.

THE OVEN LINERS - In case of important aspersions, it is sometimes recommended to take the liners out for cleaning with a sponge soaked with very hot water, when using an ammoniated liquid detergent.

THE OVEN SEALS - Clean them with a sponge and a detergent.

ENTRETIEN PAR PYROLYSE (F152)

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propre" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

NOTA : Dans le cas de l'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

Mise en route du nettoyage

- Retirer du four les accessoires : il ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.

- fermer la porte du four, ensuite :

- tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "P",
- laisser la manette du thermostat sur arrêt,
- afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif heures creuses) grâce au programmeur.

Durée de nettoyage du four : peu sale : 90 min - moyennement sale : 105 min - très sale : 120 min

Remarques : Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur P, la porte est verrouillée. La montée en température commence. Lorsque la température de 320°C est atteinte, le voyant rouge de verrouillage s'allume, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte, le voyant orange s'éteint et se réallume selon la régulation de la température. Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumé. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 320°C. Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur 0 et le programmeur sur la position manuelle.

Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

Lorsque vous placez la manette sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four. A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

PYROLYTIC CLEANING (F152)

Your oven is equipped with a pyrolytic cleaning system, i.e by stains disposal at a high temperature. This cycle is automatically operated with the programmer. The fumes raised are cleaned when passing on the pyrolysor which starts proceeding at the same time as the food cooking.

- Turn the setting knob to the left till the "P" mark (pyro),

- leave the thermostat knob on stop and set the cleaning time on the programmer.

The starting of the cleaning can be set up at any time, even at night thanks to the programmer.

Cleaning time :

not much dirty oven : 90 min fairly dirty oven : 105 min very dirty oven : 120 min

Remarks : at the first cleanings, you may notice a slight smell coming out. Do not worry. It is only due to the running in of the oven components during pyrolytic process.

CLEANING PROCEDURE

You set the knob on "P", and after 10 secondes the door is locked. The temperature then starts rising. When it reaches 320°C, the red light, indicating the locking of the door, is on. When the temperature for pyrolysis is reached, the orange light goes off and on, according to the temperature regulation. When the cleaning cycle ends, the red indicator light keeps on. While cooling cycle, it will go off when the temperature is under 320°C. At this stage only, you can unlock the door by setting the knob on "0". The safety device is released 10 secondes after. When you set the knob on "stop", the fan goes on working till complete cooling of the oven, this is quite normal. The complete stop of the cycle will automatically be done by the thermostat stop.

AFTER CLEANING

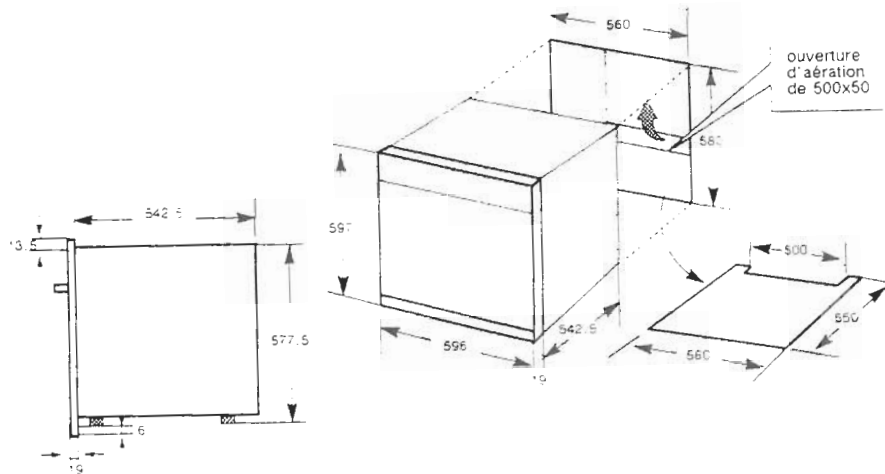
While cleaning cycle, the temperature of the oven raises till full disposal of the stains. The aperture is at this time the hottest part of the appliance and it is recommended not to place anything in front of the door, in order that the heat can be regularly dispatched in the oven. After the cleaning cycle is off, you will notice white deposits on the liners. When the oven is fully cooled, you can wipe these deposits off with a wet sponge.

Do not forget to set the programmer back to manual.

INSTALLATION - ENCASTREMENT

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100° C.

CE FOUR PEUT ETRE ENCHASSE SOUS PLAN OU PLACE DANS UNE NICHE EN MACONNERIE NON AEREE. IL DOIT ETRE ENCASTRE EN HAUTEUR, DANS UNE COLONNE.



La fixation du four sur le meuble se fait sur l'enjoliveur situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées).

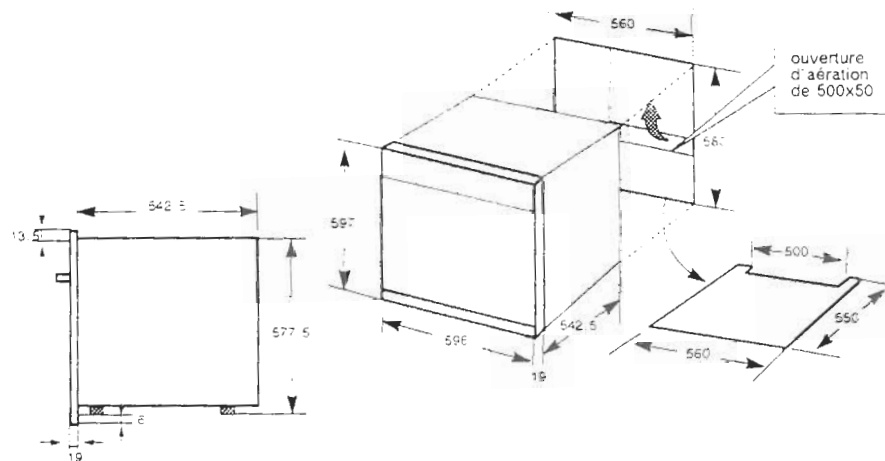
Dans tous les cas, assurez au maximum de l'aération de la partie inférieure de la niche d'encastrement.

Pour cela, effectuer une ouverture à 500 mm avant afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.

CLEANING - BUILDING-IN

The cabinet destined to receive the oven should be made of a material capable of resisting a temperature of 100°C.

THE OVEN HAS A FAN FOR COOLING AND FOR EVACUATION OF OVEN VAPOURS. IT IS DESIGNED TO BE INSTALLED UNDER A WORK SURFACE ON IN A FREE-STANDING KITCHEN CABINET.



The oven fixing on to the furniture is to be made on the trim placed under the oven door by 2 screws (non delivered).

Every installation must ensure maximum ventilation of the lower surface of the cabinet.

To achieve this an opening must be made 500 mm from the front of the cabinet.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four fonctionne exclusivement sur 230 Volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre.

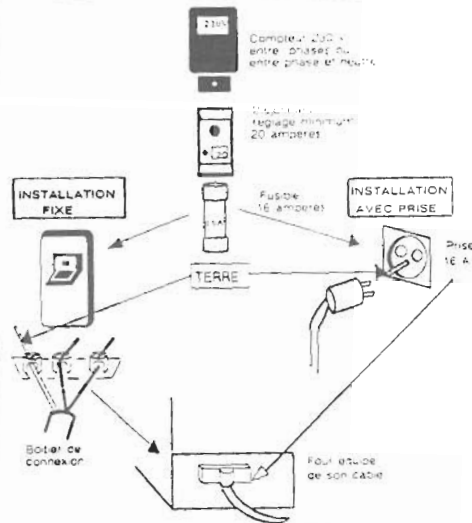
Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm².

RACCORDEMENT : Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit.

Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

NOTA : N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



ELECTRICAL CONNECTION

The oven uses 230 Volts, and must always be connected via an earthed plug.

Before plugging the oven in, make sure that the section of the wires of the electrical installation is 2 mm² to bear the load correctly.

CONNECTION : You can connect the supply cord of the oven to the installation by means of a plug (mini 16 A) or a supply board.

In a fixed installation, the oven should be connected to the mains supply via an omnipolar cut out switch, with a contact opening gap of a least 3 mm.

In any cases, the yellow and green earth wires of the supply cord must be connected to the earth.

NOTA : Don't forget that the appliance may need a A.S.S. operation. So place the plug in order to be able to connect the oven when out of its cabinet.

THE COMPANY CAN IN NO WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY ACCIDENT THAT MIGHT OCCUR DUE TO FAULTY OR NON-EXISTANT EARTHING.

