

1. Instructions préliminaires	5
1.1 <i>ELIMINATION DES EMBALLAGES</i>	6
1.2 <i>MISE A LA FERRAILLE DES VIEUX APPAREILS</i>	6
2. Description des commandes	7
2.1 <i>TABLEAU DE COMMANDE</i>	7
2.2 <i>PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)</i>	9
2.3 <i>HORLOGE ET PROGRAMMATEUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)</i>	12
3. Utilisation du four	13
3.1 <i>AVERTISSEMENTS ET CONSEILS GENERAUX</i>	13
3.2 <i>ECLAIRAGE DU FOUR</i>	13
3.3 <i>VENTILATION DE REFROIDISSEMENT</i>	13
4. Accessoires disponibles	14
5. Conseils de cuisson	16
5.1 <i>CUISSON CONVECTIONELLE</i>	16
5.2 <i>CUISSON PAR BRASSAGE D'AIR CHAUD</i>	16
5.3 <i>CUISSON AU GRIL</i>	17
5.4 <i>CUISSON AU GRIL AVEC AIR CHAUD (seulement sur certains modeles)</i>	17
5.5 <i>CUISSONS DELICATES</i>	18
5.6 <i>DECONGELATION</i>	18
5.7 <i>CUISSONS AU TOURNEBROCHE (seulement sur certains modeles)</i>	19
6. Table de modes de cuisson	20
7. Entretien et nettoyage	22
7.1 <i>ACCESSOIRES DU FOUR</i>	22
7.2 <i>VERRE DE LA PORTE</i>	22
7.3 <i>EXTERIEUR DU FOUR</i>	22
7.4 <i>PYROLYSE: NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR</i>	22
8. Entretien extraordinaire	26
8.1 <i>REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE</i>	26
8.2 <i>DEPOSE DE LA PORTE</i>	26



Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de notre fabrication. Dorénavant, avec votre nouveau four, vous allez connaître le plaisir de la création culinaire.

Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel. Les conditions d'utilisation du four y sont décrites en détail. Ces instructions vont vous permettre par ailleurs de bien connaître chaque élément et chaque accessoire de votre four.

Vous y trouverez également des conseils utiles concernant les utensiles, la position des éléments et le choix des fonctions.

Suivez les consignes de nettoyage qui y sont données car elles préserveront dans le temps toutes les performances de votre four.

Chaque paragraphe de cette brochure est proposé de façon à vous guider pas à pas vers la connaissance de toutes les fonctions du four. Les textes sont rédigés en termes clairs, accompagnés d'images détaillées et de pictogrammes d'usage courant.

Une lecture complète de ce manuel apportera une réponse à chacune des questions que vous pourrez vous poser sur l'utilisation de ce nouveau four.

1. Instructions préliminaires



IL EST CONSEILLE DE LIRE CE MANUEL ET TOUTES LES INDICATIONS QUI Y SONT CONTENUES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR. CET APPAREIL A ETE CONCU POUR:

- CUIRE ET RECHAUFFER -

TOUTE AUTRE UTILISATION EST A CONSIDERER COMME IMPROPRE. LE CAS ECHEANT, LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE.



NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL!
EN CAS DE PANNE PERSISTANTE, FERMER L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL, RETIRER LA PRISE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE. EXIGER TOUJOURS DES PIECES DETACHEES D'ORIGINE.



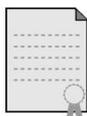
LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES CORPORELS ET MATERIELS DUS A L'INOBSERVATION DE CES PRESCRIPTIONS OU CAUSES PAR UNE MANIPULATION, VOIRE MINIME, DE L'APPAREIL.



LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE MENTIONNANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE CE EST POSITIONNÉE BIEN EN VUE SUR LE CADRE DE LA PORTE DU FOUR. CETTE PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.



NE PAS LAISSER LES RESTES DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS L'ENVIRONNEMENT DOMESTIQUE.



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL; IL DOIT DONC ETRE CONSERVE EN LIEU SUR ET PENDANT TOUTE SA DUREE DE VIE. L'INSTALLATION DEVRA ETRE CONFIEE A DU PERSONNEL QUALIFIE ET REALISEE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DES NORMES EN VIGUEUR EN MATIERE DE PERTURBATIONS RADIO.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER UN RACCORDEMENT A LA TERRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DES INSTALLATIONS ELECTRIQUES.



LA FICHE A CONNECTER AU CABLE D'ALIMENTATION ET SA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.



NE JAMAIS TIRER SUR LE FIL POUR DÉBRANCHER UNE PRISE!



NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES OUIES DE VENTILATION OU LES BOUCHES DE CHALEUR.



A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION DU FOUR, VERIFIER SI LES COMMANDES SONT BIEN POSITIONNEES SUR LE "ZERO" (ETEINT).



AVANT DE SE DEBARRASSER D'UN VIEIL APPAREIL, IL EST RECOMMANDE DE DETRUIRE LES PARTIES QUI POURRAIENT CONSTITUER UN DANGER POUR LES PERSONNES OU POUR LES CHOSES.



L'UTILISATION DU FOUR DOIT ETRE INTERDITE AUX ENFANTS SANS LA SURVEILLANCE D'UN ADULTE.

PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE) LE VERRE DE FACADE DE LA PORTE PEUT ATTEINDRE UNE CERTAINE TEMPERATURE: NE PAS LAISSER LES ENFANTS S'EN APPROCHER.

NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR. IL POURRAIT ETRE A L'ORIGINE D'UN INCENDIE.

1.1 ELIMINATION DES EMBALLAGES

Effectuer le tri des déchets de l'emballage et s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur dans chaque pays.

1.2 MISE A LA FERRAILLE DES VIEUX APPAREILS

Avant de mettre à la ferraille un vieux four, vérifier si effectivement il est devenu inutilisable et s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur dans chaque pays.

2. Description des commandes

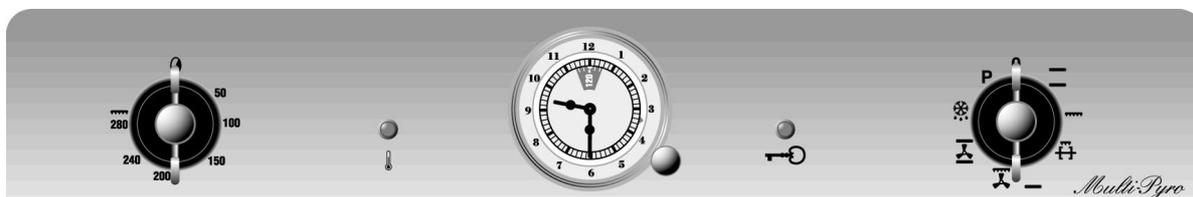
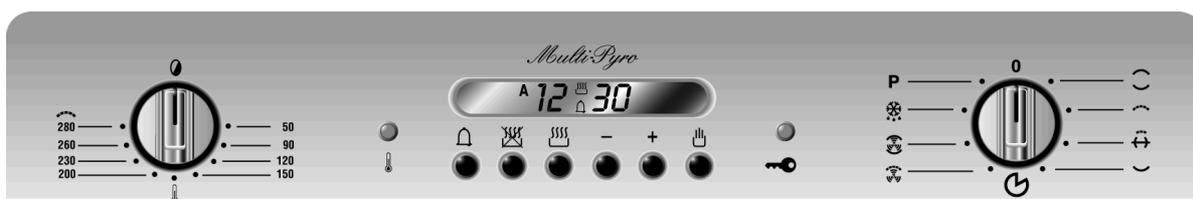
2.1 TABLEAU DE COMMANDE

Toutes les commandes et les contrôles du four sont regroupés sur le tableau de frontal.

MODELE CONVECTION NATURELLE



MODELE 8 FONCTIONS



VOYANT DU THERMOSTAT



Ce voyant s'allume dès que le four commence à chauffer. Il s'éteint lorsque la température choisie a été atteinte.

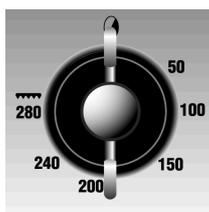
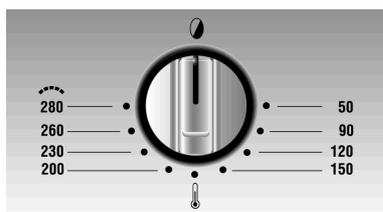
Le clignotement régulier du voyant indique que la température est maintenue constamment au niveau voulu dans l'enceinte du four.

NOTE : CE VOYANT S'ALLUME EGALEMENT AU DEBUT DU CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE) ET S'ETEINT LORSQUE LE TEMPS SELECTIONNE S'EST ECOULE.

VOYANT DE VERROUILLAGE DE LA PORTE

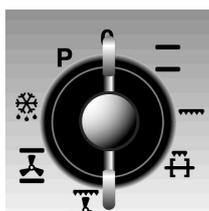
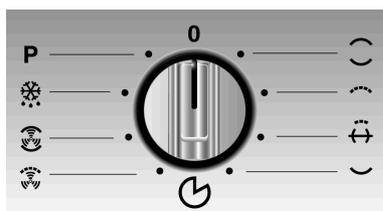


Pendant le cycle de nettoyage automatique (Pyrolyse) ce voyant s'allume pour indiquer le fonctionnement du dispositif de verrouillage de la porte du four.



MANETTE DU THERMOSTAT

Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et positionner le repère sur une valeur comprise entre 50 et 280 °C.



MANETTE DU SELECTEUR DE COMMANDE

Tourner le sélecteur sur l'une des positions suivantes:



ECLAIRAGE DU FOUR



RESISTANCE SUPERIEURE ET INFERIEURE



RESISTANCE INFERIEURE



GRIL



GRIL + TOURNEBROCHE
(SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)



RESISTANCE SUPERIEURE ET INFERIEURE + VENTILATION



GRIL + VENTILATION



DECONGELATION



CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE)

NOTE : SUR CERTAINS MODELES CES FONCTIONS NE SONT PAS TOUTES DISPONIBLES.

2.2 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)



LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



TOUCHE DE DUREE DE CUISSON



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



TOUCHE DE FONCTIONNEMENT MANUEL

2.2.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant **0:00**. Appuyer sur la touche  pour mettre fin à l'intermittence du cadran. Appuyer sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour augmenter ou diminuer (une minute pour chaque pression de la touche). Appuyer sur l'une des deux touches de variation de la valeur de manière à voir afficher l'heure réelle.



NOTE : AVANT TOUT REGLAGE DU PROGRAMMATEUR, ACTIVER LA FONCTION ET LA TEMPERATURE VOULUES.

2.2.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00** ; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de cuisson. Relâcher la touche : le comptage de la durée de cuisson programmée débute aussitôt; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .

2.2.3 Cuisson automatique

Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche ; le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00** ; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de cuisson.

Appuyer sur la touche : le cadran affiche la somme de l'heure réelle + la durée de cuisson; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer l'heure de fin de cuisson.

Relâcher la touche ; le comptage programmé commence et le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .

NOTE : APRES PROGRAMMATION, POUR VOIR LE TEMPS DE CUISSON RESTANT, APPUYER SUR LA TOUCHE . POUR VOIR L'HEURE DE FIN DE CUISSON, APPUYER SUR LA TOUCHE .

2.2.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole  signalant le retour à l'état d'usage manuel du four.

2.2.5 Réglage du volume de la sonnerie

L'intensité de la sonnerie est modulable (3 positions). Pour le réglage, appuyer sur la touche  pendant le fonctionnement.



2.2.6 Neutralisation de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement au bout de sept minutes. Il est toutefois possible de la neutraliser à la main en appuyant sur la touche .

2.2.7 Minuterie

Le programmateur peut également servir de simple minuterie.

ATTENTION : L'UTILISATION DE LA MINUTERIE N'INTERROMPT PAS LE FONCTIONNEMENT DU FOUR A LA FIN DU TEMPS ETABLI.

Appuyer sur la touche  : les chiffres  sont affichés sur le cadran; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou . Le relâchement de la touche  est suivi du comptage programmé; le cadran affiche alors les symboles  et .

NOTE : APRES LA PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE, LE CADRAN AFFICHE A NOUVEAU L'HEURE REELLE. POUR AFFICHER LE TEMPS RESIDUEL, APPUYER SUR LA TOUCHE .

ATTENTION : LE PROGRAMMATEUR EMPECHE LA SELECTION DE VALEURS INCOHERENTES (PAR EXEMPLE INCOMPATIBILITE ENTRE LA FIN D'UNE CUISSON ET UNE DUREE PLUS LONGUE).

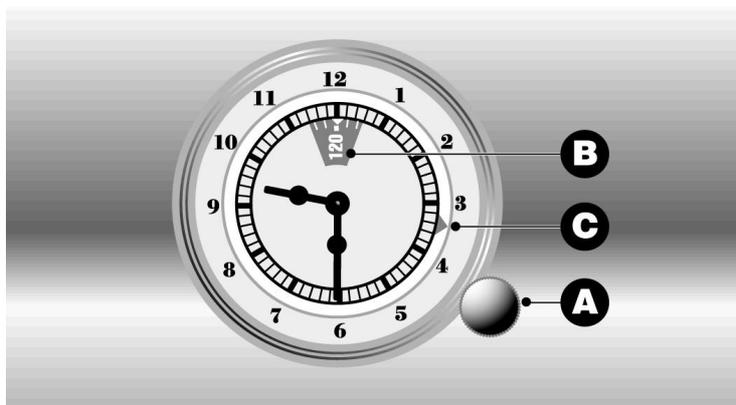
2.2.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur  ou  pour atteindre la valeur . L'effacement de la durée sera interprétée par le programmateur comme fin de cuisson.

2.2.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou .

2.3 HORLOGE ET PROGRAMMATEUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)



ATTENTION : LA MANETTE A DOIT TOUJOURS ETRE TOURNEE **VERS LA GAUCHE**.

2.3.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, **PRESSER** et tourner vers la gauche la manette **A**.

NOTE : AVANT TOUT REGLAGE DU PROGRAMMATEUR, ACTIVER LA FONCTION ET LA TEMPERATURE VOULUES.

2.3.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.

Tourner vers la gauche la manette **A** pour afficher dans le cadran **B** la durée de la cuisson.

2.3.3 Cuisson automatique

Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Tourner vers la gauche la manette **A** pour afficher dans le cadran **B** la durée de la cuisson.

TIRER et tourner vers la gauche la manette **A** en faisant coïncider la flèche **C** avec l'heure voulue pour le début de la cuisson.

2.3.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit.

2.3.5 Neutralisation de la sonnerie

Pour arrêter la sonnerie de la minuterie, tourner la manette **A** vers la gauche de manière à voir apparaître le symbole  dans le cadran **B**.

ATTENTION : POUR UTILISER MANUELLEMENT LE FOUR A LA FIN D'UNE PROGRAMMATION, TOURNER LA MANETTE **A** DE MANIERE A FAIRE APPARAITRE LE SYMBOLE  DANS LE CADRAN **B**.

3. Utilisation du four

3.1 AVERTISSEMENTS ET CONSEILS GENERAUX

Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (280 °C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.

Après une panne de courant, le cadran d'affichage clignote à intervalles réguliers en indiquant **0:00**. Pour le réglage, se rapporter au paragraphe 2.2 "Programmateur électronique".



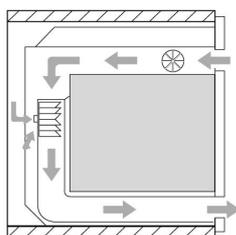
Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement.

Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.

3.2 ECLAIRAGE DU FOUR

La lampe s'allume en tournant le sélecteur de commande sur une des fonctions; elle s'allume aussi à chaque ouverture de la porte.

3.3 VENTILATION DE REFROIDISSEMENT

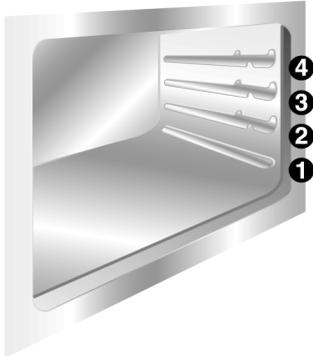


L'appareil est équipé de turbines de refroidissement qui entrent en fonction lors de la mise sous tension du four.

Le fonctionnement des turbines provoque un flux d'air normal qui sort par la partie inférieure de la façade du four.

PYROLYSE: une fois que le cycle de nettoyage a commencé, les turbines n'entrent en fonction qu'au moment où la température programmée a été atteinte.

4. Accessoires disponibles



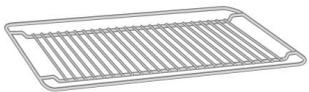
A l'intérieur du four, 4 crans permettent le positionnement des plaques et des grilles à différents niveaux.

NOTE :

SUR CERTAINS MODELES CES ACCESSOIRES NE SONT PAS TOUS MONTES.



Plaque à pâtisserie: servant à la cuisson des gâteaux et des biscuits.



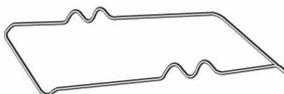
Grille: servant à la cuisson de préparations dans des plats, de tourtes de petite taille, de rôtis ou de mets cuisant sur une grille fine.



Grille de support: servant à la cuisson de préparations dans des plats, de tourtes de petite taille, de rôtis ou de mets cuisant sur une grille fine.



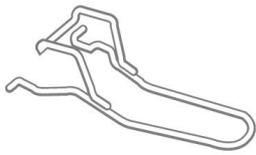
Lèche-frite: servant à recueillir les graisses provenant des aliments posés sur la grille en fer rond.



Support pour tournebroche: servant de support à la tige du tournebroche (voir instructions aux paragraphes 5.7 "Cuissons au tournebroche").



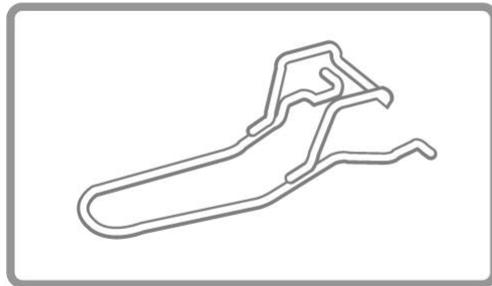
Tournebroche: servant à la cuisson des volailles, saucisses et de toute préparation exigeant une cuisson uniforme sur toute la surface.



Pince en tube rond chromé permettant de sortir du four chaud les grilles et les plaques.



La pince en tube rond chromé est un accessoire fort utile dans les cuisines. Non seulement il assure une préhension optimale des plaques et des grilles du four mais il évite également le contact direct (contrairement à ce qui se passe avec des gants ou des poignées matelassées).



Demandez des accessoires d'origine directement à votre revendeur habituel. Il saura vous conseiller le meilleur choix.

5. Conseils de cuisson

5.1 CUISSON CONVECTIONNELLE

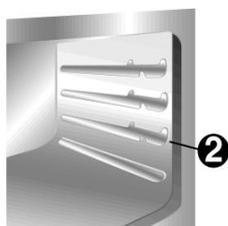


SELECTEUR DE COMMANDE

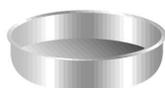


MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE DE 50 à 280 °C

50 - 280 °C



Ce système classique de cuisson avec arrivée de chaleur du haut et du bas convient à la cuisson des préparations positionnées sur un seul niveau. Il faut au préalable chauffer le four à la température voulue et n'introduire les aliments dans le four que lorsque le voyant de chauffe s'est éteint. Les viandes très grasses peuvent être mises au four lorsqu'il est encore froid. La viande congelée peut être introduite directement sans décongélation préalable. La seule précaution à prendre est de choisir des températures inférieures de 20 °C environ et de prolonger de 1/4 la durée de la cuisson.

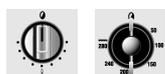


Utiliser des récipients à bord haut pour éviter que les projections ne salissent les parois du four.

5.2 CUISSON PAR BRASSAGE D'AIR CHAUD

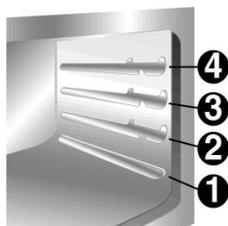


SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE DE 50 à 280 °C

50 - 280 °C

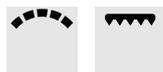


Ce système convient à la cuisson sur plusieurs niveaux d'aliments de saveur différente: poisson, viande etc... sans transmission de goût ni d'odeur d'une préparation à l'autre. Le brassage de l'air à l'intérieur du four assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.

5.3 CUISSON AU GRIL

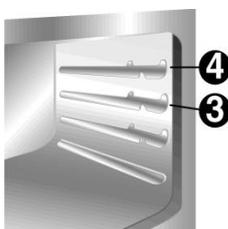


SELECTEUR DE COMMANDE



MAX.

MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



Cette fonction permet de gratiner rapidement les préparations. Il est conseillé de placer la grille sur le cran le plus haut. Pour des cuissons courtes et en faible quantité, il est conseillé de positionner la grille sur le troisième cran à partir du bas. Pour des cuissons plus longues et des plats assez grands, placer la grille sur les crans inférieurs en fonction de la pièce à cuire. La porte du four peut être entrouverte (voir paragraphe 5.7 "Cuissons au tournebroche").

5.4 CUISSON AU GRIL AVEC AIR CHAUD (seulement sur certains modèles)



SELECTEUR DE COMMANDE



MAX.

MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM ET PORTE FERMEE

Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité.

5.5 CUISSONS DELICATES

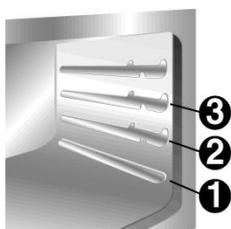


SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE DE 50 à 280 °C

50 - 280 °C



Cette fonction convient à la pâtisserie, aux gâteaux à pâte molle, contenant peu de sucre et à la cuisson d'entremets en moules. Les résultats sont excellents pour cuire les préparations qui exigent l'arrivée de chaleur par le bas. Il est conseillé de placer la grille au niveau le plus bas.

5.6 DECONGELATION

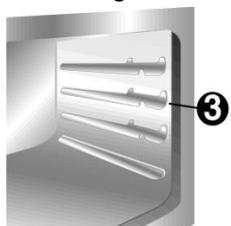


SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT SUR 0

0

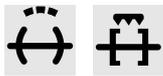


La décongélation est plus rapide avec le brassage de l'air. L'air brassé à l'intérieur du four est à température ambiante.

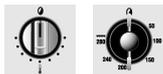


La décongélation à température ambiante présente l'avantage de préserver le goût et l'aspect des aliments.

5.7 CUISSONS AU TOURNEBROCHE (seulement sur certains modèles)

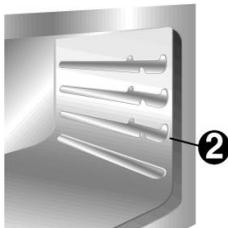


SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM

MAX.



Ce mode de cuisson permet une économie d'énergie. Placer la préparation au milieu de la plaque et procéder à la cuisson décrite au paragraphe 5.3 "Cuisson au gril".

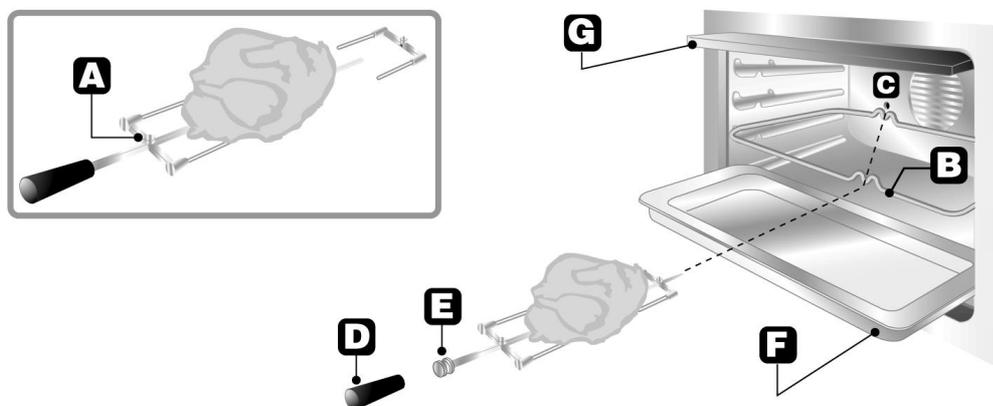
Ce mode de cuisson est réservé aux petites pièces.

Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** au niveau du deuxième cran à partir du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** pour que le bout de la tige entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four. Positionner la plaque **F** au fond du four et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.

Si la porte du four reste entrouverte, pour éviter de surchauffer le tableau de commande, dégager d'environ 10 cm la protection supérieure **G** du four.

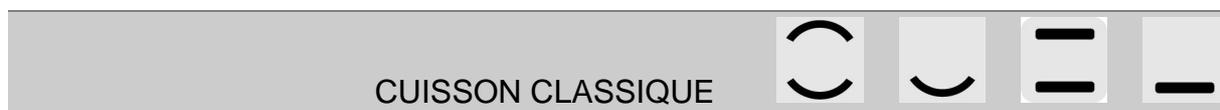


L'éclairage intermittent et régulier du voyant du thermostat au cours de la cuisson est normal. Il indique le maintien d'une température constante à l'intérieur du four (notamment lorsque la porte est fermée).



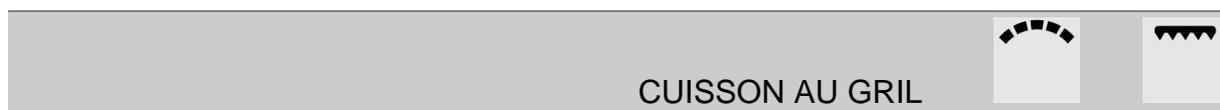
6. Table de modes de cuisson

Le temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépend de l'épaisseur, de la qualité et du goût du consommateur.



NATURE DE LA CUISSON	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES ALIMENTAIRES			
Lasagnes	2 - 3	210 - 230	30
Pâtes au four	2 - 3	210 - 230	40
VIANDE			
Rôti de veau	2	170 - 200	30 - 40 / Kg.
Rôti de boeuf	2	210 - 240	30 - 40 / Kg.
Rôti de porc	2	170 - 200	30 - 40 / Kg.
Poulet	2	170 - 200	45 - 60
Canard	2	170 - 200	45 - 60
Oie - Dinde	2	140 - 170	45 - 60
Lapin	2	170 - 200	50 - 60
Gigot de mouton	1	170 - 200	15 / Kg.
POISSON	1 - 2	170 - 200	Suivant poids
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
GATEAUX			
Meringues	1 - 2	50 - 70	60 - 90
Pâte sablée	1 - 2	170 - 200	15 - 20
Marbrés	1 - 2	165	35 - 45
Biscuits à la cuillère	1 - 2	150	30 - 50
Brioche	1 - 2	170 - 200	40 - 45
Tartes aux fruits	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(*) = avec préchauffage du four



NATURE DE LA CUISSON	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
Côtelette de porc	4	7 - 9	5 - 7
Filet de porc	3	9 - 11	5 - 9
Filet de boeuf	3	9 - 11	9 - 11
Tranches de foie	4	2 - 3	2 - 3
Escalope de veau	4	7 - 9	5 - 7
Poulet coupé en deux	3	9 - 14	9 - 11
Saucisses	4	7 - 9	5 - 6
Boulettes	4	7 - 9	5 - 6
Filet de poisson	4	5 - 6	3 - 4
Toast	4	2 - 4	2 - 3

CUISSON AVEC AIR CHAUD

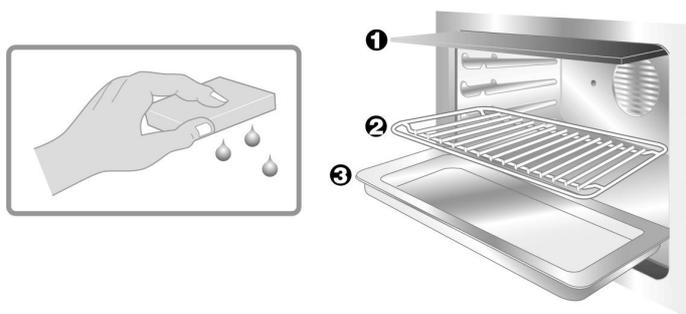


NATURE DE LA CUISSON	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
PATES ALIMENTAIRES			
Lasagnes	2	190 - 210	20 - 25
Pâtes au four	2	190 - 210	25 - 30
Riz créole	2	190 - 220	20 - 25
VIANDE			
Rôti de veau	2	150 - 170	65 - 90
Rôti de porc	2	150 - 160	70 - 100
Rôti de boeuf	2	160 - 170	65 - 90
Filet de boeuf	2	160 - 180	35 - 45
Rôti d'agneau	2	130 - 150	100 - 130
Rosbif	2	170 - 180	40 - 45
Poulet rôti	2	170	70 - 90
Canard rôti	2	160 - 170	100 - 160
Dinde rôtie	2	150 - 160	160 - 240
Lapin rôti	2	150 - 160	80 - 100
Lièvre rôti	2	160 - 170	30 - 50
Pigeon rôti	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	Suivant poids
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
GATEAUX (pâtisserie)			
Marbrés	2 - 3	150 - 170	35 - 45
Tarte aux fruits	2 - 3	170 - 190	40 - 50
Génoise	2 - 3	190 - 220	25 - 35
Brioche	2 - 3	160 - 170	40 - 60
Strudel	1 - 2	150	25 - 35
Crème et biscuits à la cuillère	2 - 3	160 - 170	30 - 40
Pain	2 - 3	190 - 210	40
Toast	1 - 2	220 - 240	7

7. Entretien et nettoyage

7.1 ACCESSOIRES DU FOUR

Attendre le refroidissement du four, enlever toutes les parties amovibles et les laver avec de l'eau et un produit de lavage ordinaire. Essuyer ces pièces et les remettre en place.



Il est recommandé, pour le nettoyage des parties émaillées, de ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ni d'objets tranchants qui pourraient abîmer la surface.

Enlever les restes d'aliments collés à l'aide d'ustensiles en bois ou en matière plastique.

7.2 VERRE DE LA PORTE

Il est conseillé de conserver ce verre en parfait état de propreté. Utiliser un papier absorbant et, si la saleté persiste, une éponge humide savonneuse.

7.3 EXTERIEUR DU FOUR

Laver à l'eau savonneuse et rincer.

7.4 PYROLYSE: NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique, à température élevée, détruisant toute forme de salissure.

P

ATTENTION : AVANT DE DECLANCHER LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE, VERIFIER SI LE FOUR EST BIEN VIDE.



UN DISPOSITIF DE VERROUILLAGE DE LA PORTE EMPECHE L'OUVERTURE LORSQUE LE NETTOYAGE EST EN COURS.

SI LE FOUR EST INSTALLE SOUS UN PLAN DE CUISSON, VERIFIER SI LES BRULEURS OU LES PLAQUES ELECTRIQUES SONT ETEINTS PENDANT TOUT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

7.4.1 Avant de déclencher le cycle de nettoyage automatique

Le nettoyage automatique par Pyrolyse peut être programmé à n'importe quel moment du jour ou de la nuit (pour bénéficier éventuellement du tarif heures creuses de l'EDF).

- Sortir tous les accessoires (certains d'entre eux pourraient ne pas être conçus pour résister à une température de ce genre et par conséquent s'abîmer ou se déformer);
- Enlever les traces de salissure les plus évidentes (sinon le nettoyage par pyrolyse serait trop long);
- Vérifier si la porte du four est bien fermée;
- Programmer la durée du cycle en tenant compte du tableau ci-dessous:

	PEU SALE	MOYENNEMENT SALE	TRES SALE
DUREE DU NETTOYAGE :	90 MIN.	105 MIN.	120 MIN.

NOTE : LORS DES PREMIERS NETTOYAGES AUTOMATIQUES IL EST POSSIBLE QUE DES ODEURS DESAGREABLES SE DEGAGENT: ELLES SONT DUES A L'EVAPORATION DES MATIERES HUILEUSES DE FABRICATION. IL S'AGIT D'UN PHENOMENE TOUT A FAIT NORMAL QUI DISPARAITRA APRES LE PREMIER CYCLE DE NETTOYAGE.



PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LES TURBINES FONT UN BRUIT PLUS INTENSE DU A L'AUGMENTATION DE LEUR VITESSE DE ROTATION. CELA EST TOUT A FAIT NORMAL, L'EFFET ETANT DE FACILITER LA DISSIPATION DE LA CHALEUR. A LA FIN DE LA PYROLYSE, LA VENTILATION CONTINUE AUTOMATIQUEMENT LE TEMPS NECESSAIRE POUR EVITER DE SURCHAUFFER LES PAROIS DES MEUBLES ET LA FACADE DU FOUR.

7.4.2 Fonctionnement du cycle de nettoyage automatique

Le tableau ci-après présente un exemple de fonctionnement du cycle de nettoyage automatique.

Après programmation de la durée du cycle, le voyant du thermostat s'allume mais le dispositif de verrouillage de la porte (avec voyant) reste désactivé.



Lorsque la température atteint 300 °C, un dispositif de verrouillage empêche l'ouverture de la porte.



A la fin du cycle de nettoyage, le témoin du thermostat s'éteint. Le déverrouillage de la porte a lieu successivement, lorsque la température à l'intérieur du four est à nouveau inférieure à 300°C.

				
	ON		-	1:30
	ON		300 °C	1:15
	OFF		500 °C	0:00
	OFF		300 °C	0:30

7.4.3 Programmation du cycle de nettoyage automatique

 → **P** SELECTEUR DE COMMANDE

1:30 DUREE MINIMUM DU CYCLE DE NETTOYAGE: 1 h et 30'

Positionner le sélecteur de commande sur le symbole **P**: le voyant du thermostat s'allume et le programmateur électronique affiche automatiquement une durée minimum de pyrolyse de **1:30**. Pour afficher ou modifier cette durée, appuyer sur la touche  et sur les touches d'augmentation/diminution **-** ou **+**. La durée maximum de la pyrolyse est de 3 heures.



Le cycle de nettoyage peut être programmé pour commencer à une heure donnée. Appuyer sur la touche  et modifier les valeurs à l'aide des touches de variation de la valeur **-** ou **+**.

7.4.4 Selection du cycle de nettoyage avec la minuterie programmeur

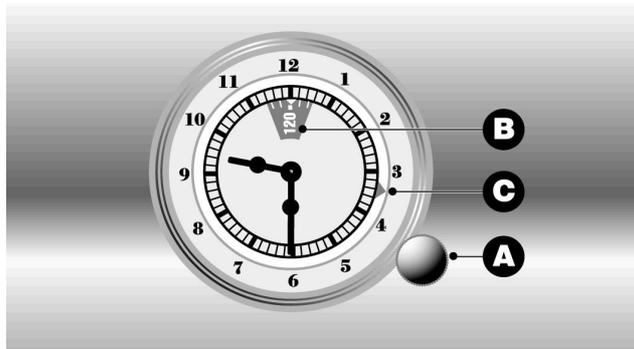


SELECTEUR DE COMMANDE



DUREE DU CYCLE DE NETTOYAGE

Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le symbole **P** ; le témoin du thermostat s'allume. Tourner vers la gauche la manette **A** pour faire apparaître dans le cadran **B** la durée de la pyrolyse. Elle peut varier d'un minimum de 1h30' à un maximum de 3 heures.



Le cycle de nettoyage peut être programmé pour commencer à une heure voulue. Tourner vers la gauche la manette **A** pour faire apparaître dans le cadran **B** la durée de la pyrolyse. **TIRER** et tourner vers la gauche la manette **A** pour que la flèche **C** coïncide avec l'heure de début désirée.

NOTE : LE CYCLE DE NETTOYAGE DOIT TOUJOURS FAIRE L'OBJET D'UNE SELECTION PREALABLE.

8. Entretien extraordinaire

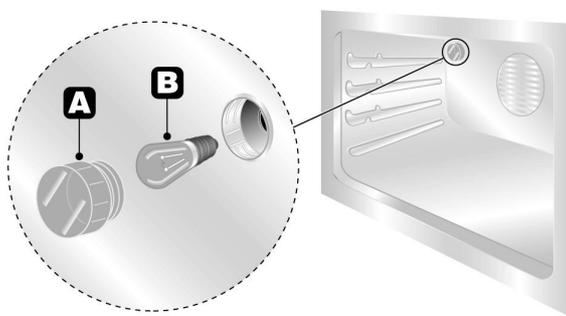
Périodiquement le four doit faire l'objet de petites opérations d'entretien ou de remplacement de pièces sujettes à l'usure: joints, lampes etc... Pour chacune de ces opérations, suivre la procédure décrite ci-après.



AVANT D'EFFECTUER UNE OPERATION QUI IMPLIQUE L'ACCES DES PARTIES SOUS TENSION, DEBRANCHER L'APPAREIL.

8.1 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable. Remonter le capuchon de protection **A**.



Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300 °C).

8.2 DEPOSE DE LA PORTE

Prendre la porte à deux mains, des deux côtés, à proximité des charnières **A** et soulever les leviers **B**. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et la dégager. Pour remonter la porte, enfilez les charnières **A** dans les rainures; laissez la porte s'appuyer vers le bas et positionner les leviers **B**.

