


FR

FOUR ÉLECTRIQUE


FM 600


Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.


Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

 Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).


Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.


 Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.


 Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.


 Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.

Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

 Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.


 Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.





 Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

 Pendant et après le fonctionnement de l'appareil ;

- les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

 L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence. Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement. Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.

-	FR	FÀURE
1	Fabricant	FÀURE
2	Modèle	FM 600
3	Classement selon son efficacité énergétique	
4	- Classique	
5	- Convection forcée	
	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	
6	- Classique	0,79 kWh
7	- Convection forcée	0,78 kWh
8	- Vapeur	
9	Volume utile (litres)	56
	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	
	Temps de cuisson en charge normale:	
10	- Classique	43 min.
11	- Convection forcée	41 min.
12	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	1130 cm ²
13	Bruit [dB (A) re 1 pW]	
	● Économe	Peu économe
		
	●● 12 l ≤ Volume útil < 35 l	
	●●● 35 l ≤ Volume útil < 65 l	
	●●●● 65 l ≤ Volume útil	
		2002/40/EC

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.


Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre utensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).


Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de l'appareil si celle-ci présente une quelconque anomalie.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	3
Comment lire votre notice d'utilisation?	5
Description de l'appareil	5
Comment utiliser le four	7
Programmateur électronique	8
À la première installation du four	8
Programmation du four	11
Fonctions spéciales	14
Fonctions de cuisson	15
Accessoires du four	19
Conseils d'utilisation	20
Guide des cuissons	21
Entretien et nettoyage	23
Nettoyage du four à émail pyrolytique	23
Porte du four	26
En cas d'anomalie de fonctionnement	29
Garantie	30
Plaque Signalétique	30
Service après Vente	30

A l'attention de l'installateur

A l'attention de l'installateur	31
Consignes de sécurité	31
Caractéristiques techniques	31
Installation de l'appareil	32
Raccordement électrique	33

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations

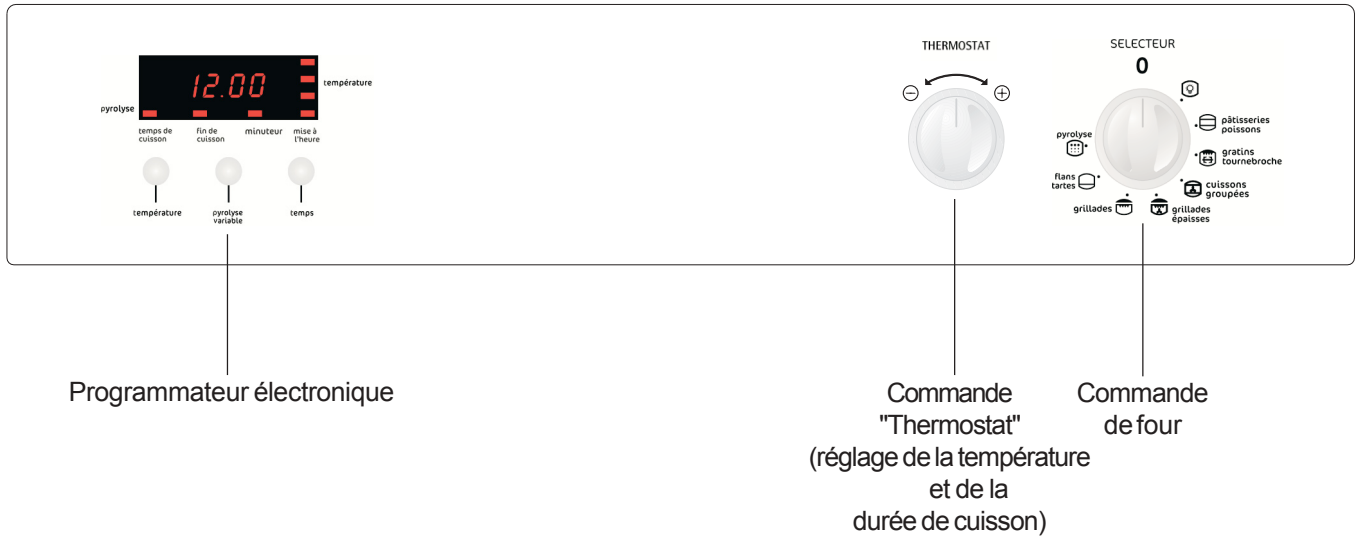


Informations sur l'environnement

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

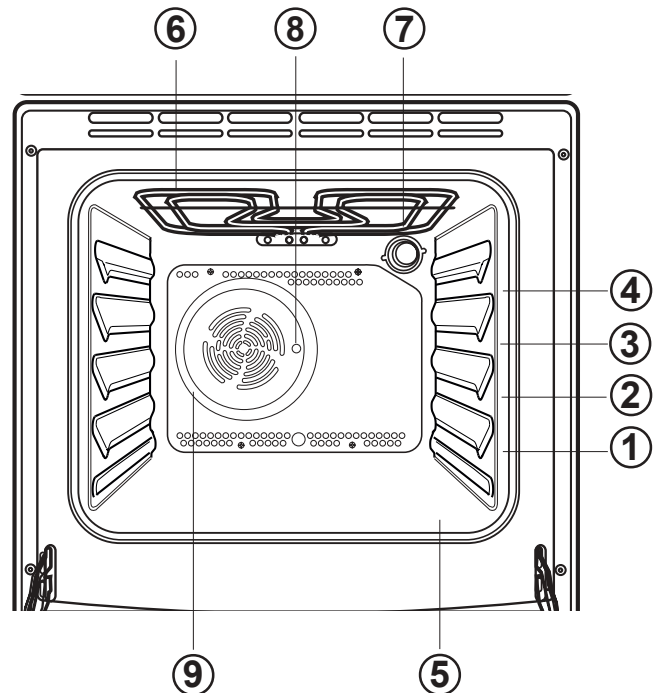
Description de l'appareil

Bandeau de commande



L'intérieur de four

- ① à ④ Niveaux de Gradins
- ⑤ Sole
- ⑥ Gril
- ⑦ Eclairage du four
- ⑧ Orifice d'entraînement de la broche
- ⑨ Turbine de ventilation



Comment utiliser le four



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Le sélecteur de fonctions du four (Fig. 1)

Cette commande vous permet de choisir le mode de cuisson désirée. Les symboles présents sur le sélecteur de fonctions signifient :

- 0 Position arrêt
- Eclairage
- Pâtisseries - Poissons
- Gratins - Tournebroche
- Cuissons groupées
- Grillades épaisses
- Grillades
- Flans - Tartes
- Nettoyage pyrolyse

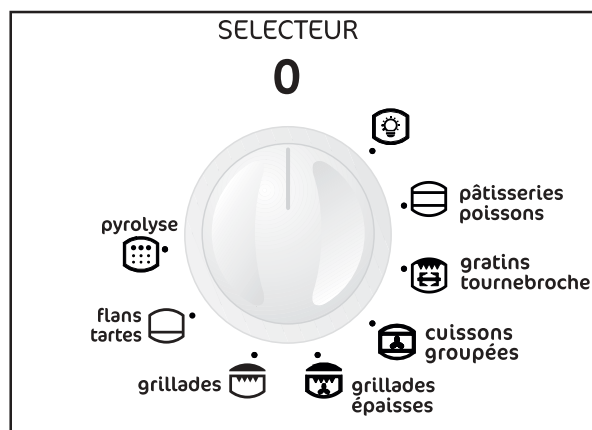


Fig. 1

Positionnez le sélecteur sur l'un de ces symboles pour obtenir la fonction désirée.

La commande "Thermostat" (Fig. 2)

Le réglage de la température et du temps (minuteur, durée de la cuisson et heure de fin de cuisson) s'effectuent en tournant le sélecteur "Thermostat" sur la position ou .

La température minimum pouvant être programmée est de 30°C et la température maximum est de 250°C.

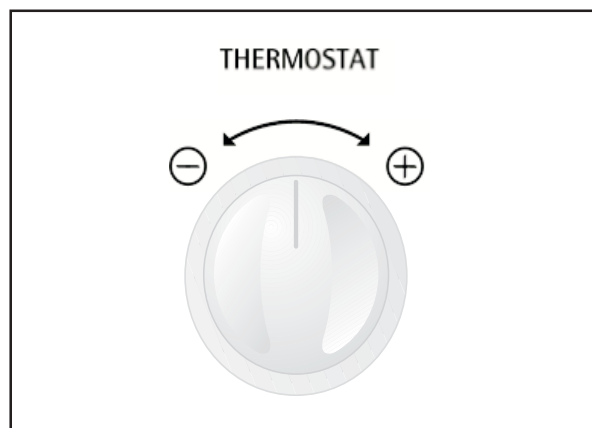


Fig. 2

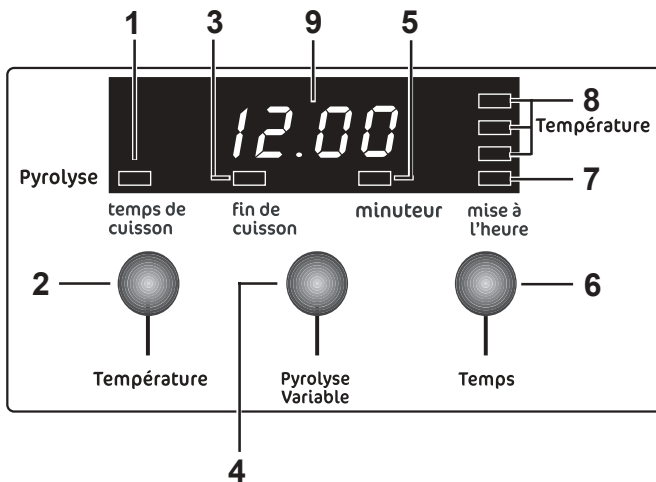
Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. **Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

Programmateur électronique



1. Voyant indiquant la fonction "temps de cuisson"
2. Touche "Température": pour afficher la température à l'intérieur du four
3. Voyant indiquant la fonction "fin de cuisson"
4. Touche "Pyrolyse Variable": pour mettre en route la fonction de nettoyage pyrolytique
5. Voyant indiquant la fonction "minuteur"
6. Touche "Temps": pour sélectionner les fonctions du programmateur
7. Voyant indiquant la fonction "mise à l'heure"
8. Indicateurs de niveau de la température
9. Ecran d'affichage

À la première installation du four

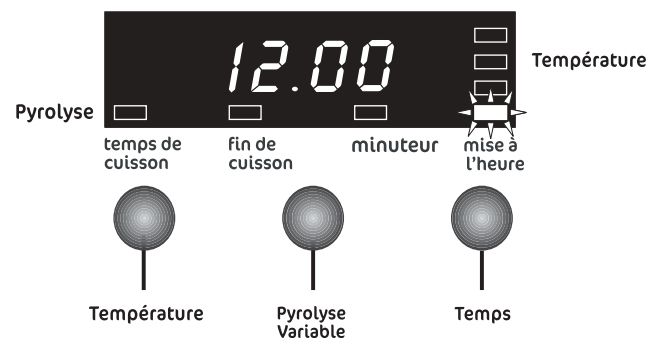
i Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

ATTENTION



En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Réglage de l'heure courante

Dès que l'appareil est raccorderé électriquement pour la première fois, "12:00" s'affiche et le voyant de "mise à l'heure" clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.




Pour régler l'heure du jour :

1. Réglez l'heure en tournant la commande "Thermostat" jusqu'à la position  ou  par intervalles de 1 minute en 1 minute.
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "mise à l'heure" s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut.

 L'heure courante peut être modifiée seulement si le four est éteint.

Avant la première utilisation du four :

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.



Première opération




Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.


Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

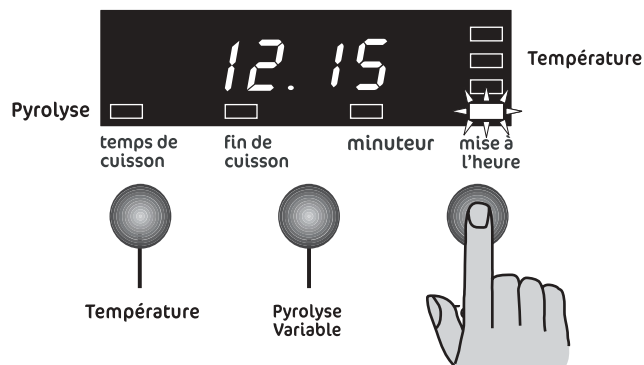
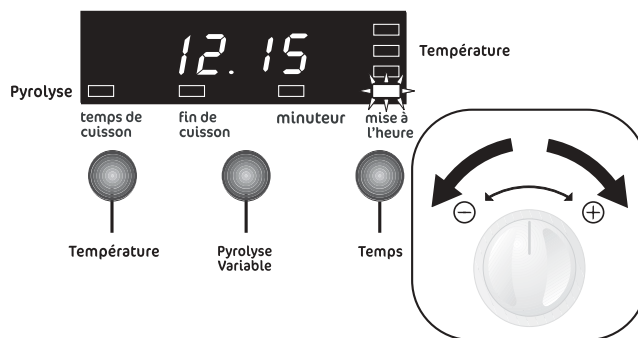
Comment procéder

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Positionnez la commande de four sur le repère "Pâtisseries - Poissons"  et réglez la température sur 250°C en tournant la commande "Thermostat" jusqu'à la position . Faites chauffer la four à vide pendant 45 minutes, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction "Grillades"  pendant 5 - 10 minutes environ.

 Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication. Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.



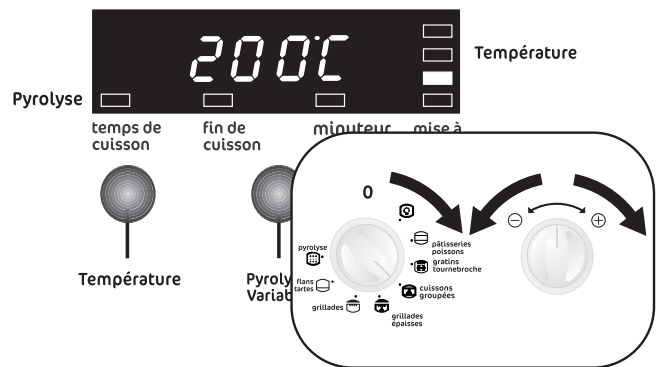
Comment sélectionner une fonction de cuisson et régler la température

Pour chaque fonction de cuisson, une température prédéfinie est sélectionnée automatiquement.

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction de cuisson requise. Chaque fois qu'une fonction de cuisson est choisie, la température prédéfinie apparaît sur l'écran d'affichage.
2. Si la température prédéfinie ne convient pas, tournez la commande jusqu'à la position \ominus ou \oplus pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Après avoir choisi la température, le four commence à chauffer et l'écran affiche la température sélectionnée.

i Pour afficher la température à l'intérieur du four, appuyez sur la touche "Température".

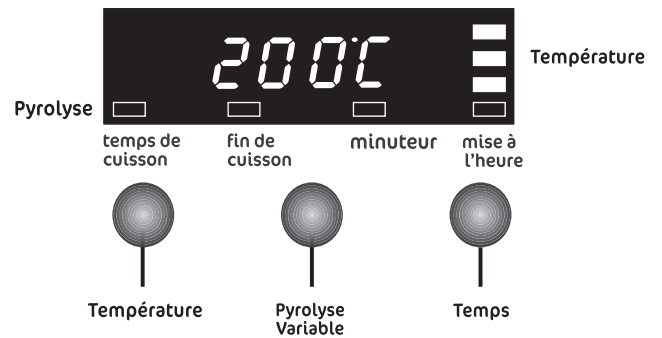


Indicateurs de niveau de la température

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage s'allument l'un après l'autre, en indiquant la température en degrés à laquelle se trouve le four actuellement.

Lorsque la température requise est atteinte, une alarme sonore retentit pendant un instant et les trois voyants restent allumés.

Lorsque le four est à l'arrêt, les indicateurs s'éteignent les uns après les autres, jusqu'à ce que la température atteigne 40°C.



Programmation du four

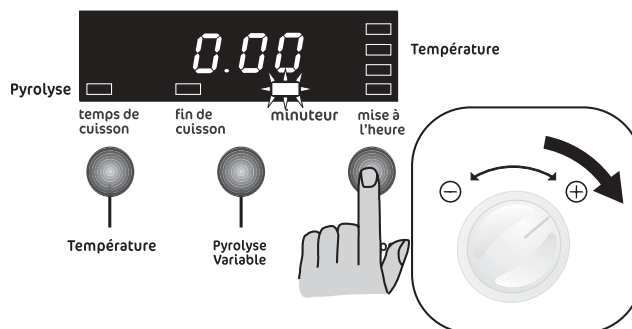
Fonction "minuteur"

- i** Cette fonction peut être utilisée aussi quand le four est à l'arrêt.
L'alarme sonore retentit à la fin de la durée sélectionnée, mais le four ne s'éteindra pas s'il est en fonction.

Grâce à cette fonction, un signal sonore se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention: le minuteur **N'INTERROMPT PAS LA CUISSON** à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote. L'écran affiche «0.00».
2. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position **+** pour sélectionner le temps requis, par intervalles de 10 secondes en 10 secondes, pendant que le voyant correspondant clignote. Le temps maximum est de 99 minutes. Après avoir terminé le réglage, le minuteur attend 5 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.



Pour modifier le réglage du minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur" jusqu'à ce que le voyant correspondant clignote.

Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en tournant la commande "Thermostat" jusqu'à la position **-** ou **+**. Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

Pour annuler le réglage du minuteur :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position **-** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

Pour programmer l'arrêt du four

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée.

Procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Placez le plat dans le four;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche «0.00».
4. Pendant que le voyant correspondant clignote, tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position **+** pour sélectionner le temps voulu. Le temps de cuisson maximum est de 9 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer. L'écran affiche la température sélectionnée. Pour afficher le temps de cuisson, appuyez sur la touche "temps".
5. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement, le voyant correspondant clignote et une alarme sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».
6. Pour éteindre l'alarme sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0). Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "---- °C". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0). L'écran affiche l'heure courante.

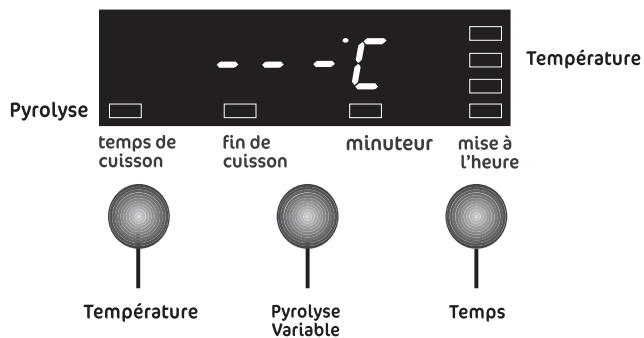
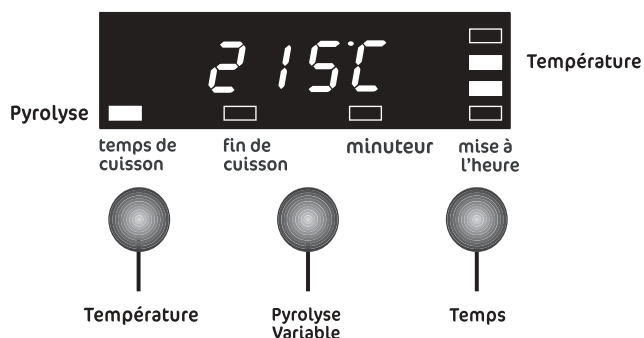
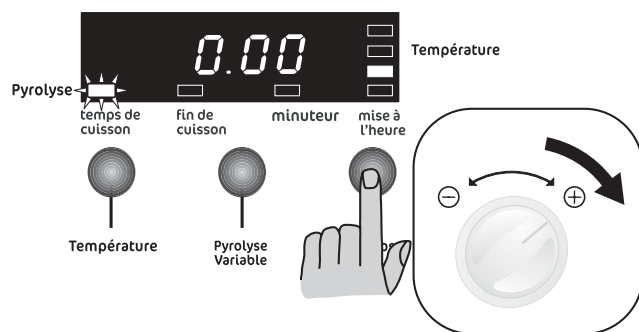
Pour modifier la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
2. Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en tournant la commande "Thermostat" jusqu'à la position **-** ou **+**.

Pour annuler le temps de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position **-** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.


i La fonction "temps de cuisson" ne fonctionne pas quand le four est à l'arrêt.




Pour programmer le départ et l'arrêt du four


Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" peuvent être utilisées en même temps pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement le four.

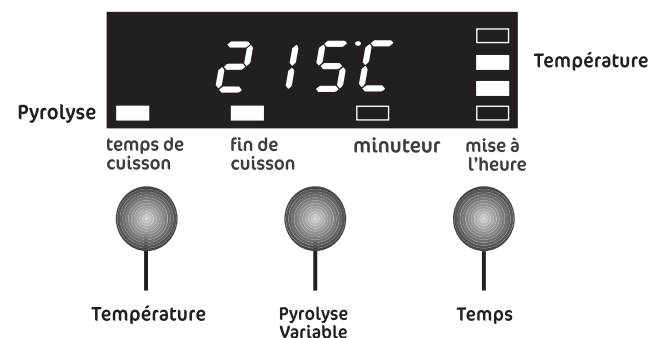
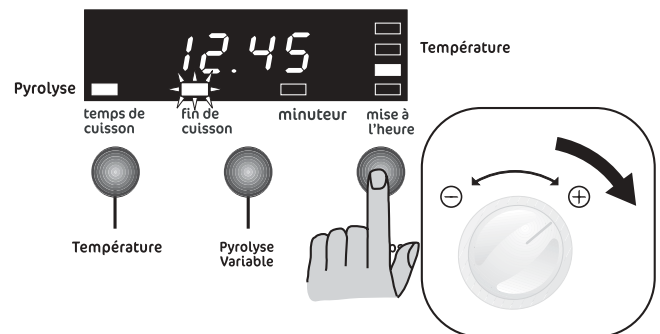
Procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Placez la nourriture dans le four;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Avec la fonction "temps de cuisson" réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
5. Pendant que le voyant clignote, tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson voulu.
6. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer.
7. Le four se met en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. Pour éteindre le signal sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0).
Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué.
Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0).
L'écran affiche l'heure courante.

Pour annuler le programme, annulez la Durée de cuisson.

 Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" ne fonctionnent pas quand le four est à l'arrêt.

 Pour afficher le temps de cuisson et fin de cuisson, appuyez sur la touche "temps".



Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 3 heures ou 12 heures selon le tableau suivant.

Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 3 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12 heures

Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

i La fonction sécurité enfant peut être choisie seulement si aucune autre fonction a été réglée.

1. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position



2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication 'SAFE' (Sécurité) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit.

Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

Pour déverrouiller le four :

1. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position



2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication 'SAFE' disparaît.

Le four peut maintenant être mis en fonction.

Ecran d'affichage allumé/éteint

Pour activer cette fonction procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position



2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'éteindra.

Pour allumer l'écran d'affichage :

1. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position



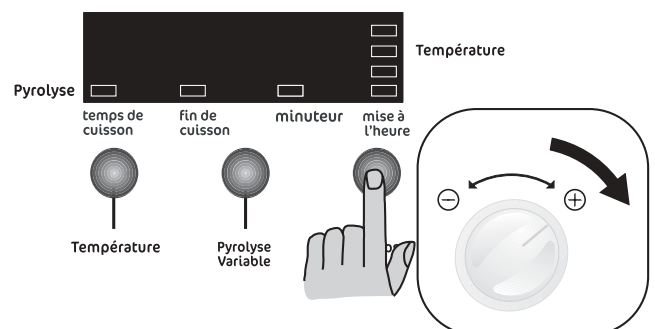
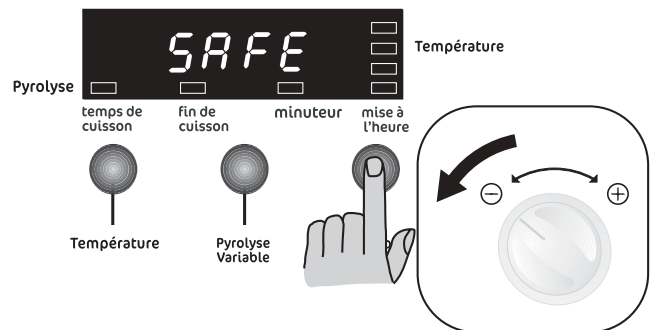
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'allume.

i L'écran d'affichage peut être éteint seulement si aucune fonction n'a été programmée.

Code erreur

Le programmateur électronique effectue constamment un test diagnostic du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'afficheur (mention "F..." suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, se reporter au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement".



Fonctions de cuisson



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Pâtisseries - Poissons


La cuisson traditionnelle

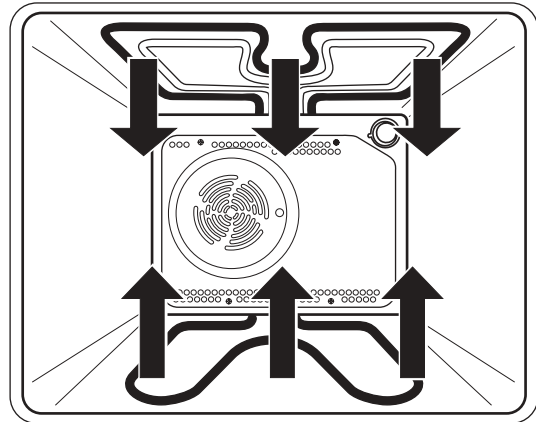
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.




Flans - Tartes

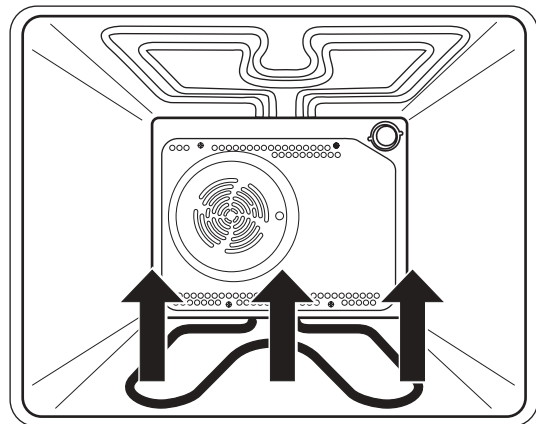
La cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position de thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température 10 minutes environ.
2. Enfourez votre plat.



Gratins- Tournebroche






La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

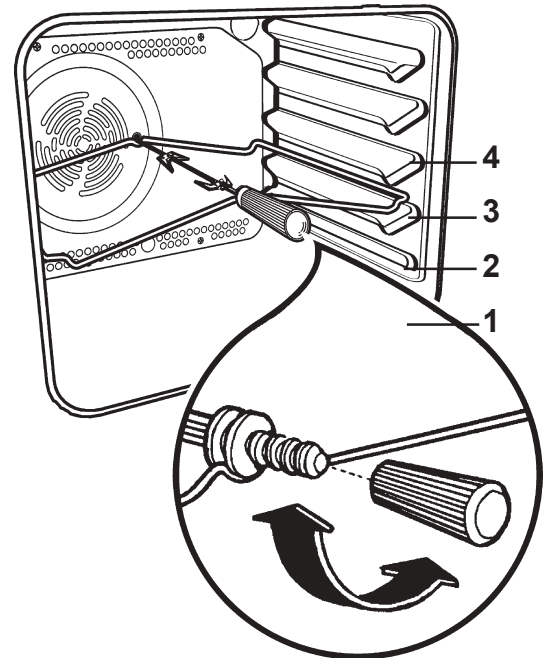


Les parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.



Comment procéder

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
9. Positionnez la commande four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez la température en tournant le sélecteur "Thermostat" jusqu'à la position  ou .
10. Vérifiez que la broche tourne.



En cas de programmation d'un temps de cuisson, les éléments chauffants se coupent automatiquement quelques minutes avant l'heure de fin de cuisson programmée alors que le tournebroche continue de fonctionner. Ceci permet de profiter de la chaleur résiduelle présente dans l'enceinte tout en faisant des économies d'énergie.



Pour sortir la pièce :




1. Mettez le sélecteur sur la position "arrêt" (0).
2. Vissez la poignée amovible de broche.
3. Sortez la broche du four.

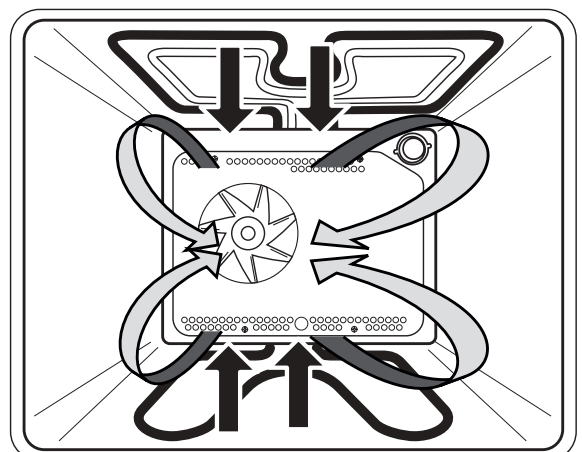
Cuissons groupées

La cuisson à chaleur tournante ou «à convection»





Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.



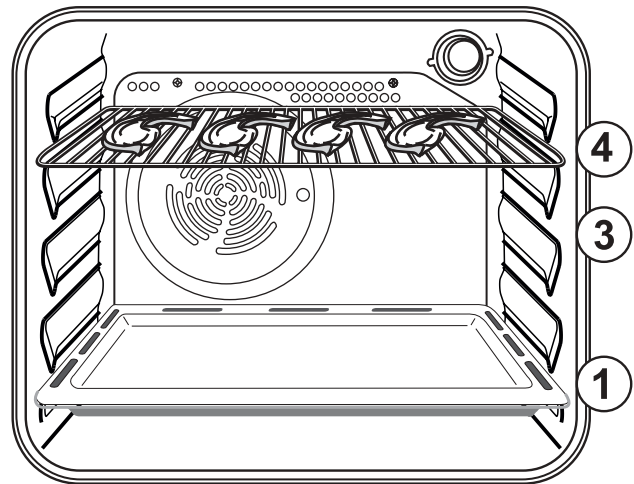
1. Enfourez votre plat au gradin 2. Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième gradin en partant du bas.
2. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez la température en tournant le sélecteur "Thermostat" jusqu'à la position  ou .







Les grillades

-  1. Préchauffez le four 10 minutes environ.
2. Préparez la pièce à griller.
3. Placez-la directement sur la grille support de plat.
4. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant le sélecteur "Thermostat" jusqu'à la position  ou .
5. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
6. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
- Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...)
- Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
7. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
8. Faites griller la deuxième face.
9. Salez en fin de cuisson.

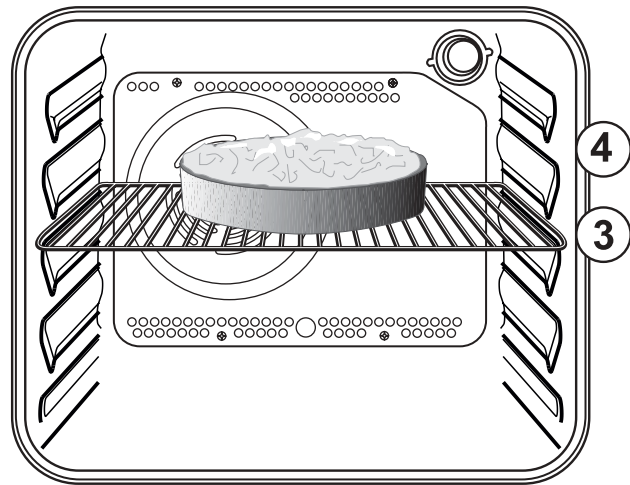
Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.



Les grillades

-  1. Préchauffez le four 10 minutes environ.
2. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant le sélecteur "Thermostat" jusqu'à la position  ou .
3. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
4. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "grattinage" sera rapide.



Les grillades épaisses

La cuisson au turbo grill



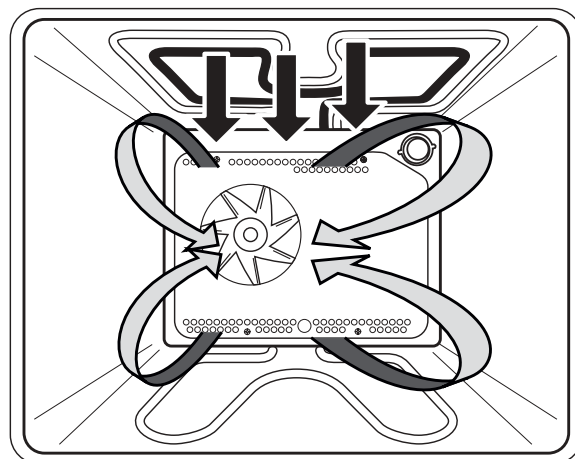
La cuisson au turbo grill se fait porte fermée et sous votre surveillance.

Les éléments chauffants supérieurs et la turbine fonctionnent alternativement et il est normal que la turbine ne se mette pas en marche immédiatement.

Sélectionnez au maximum une température de 200°C.




Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viandes épaisses (côtes de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à cœur rapidement.

Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage.



Les grillades épaisses



1. Préchauffez le four 10 minutes environ.
2. Préparez la pièce à griller.
3. Placez-la directement sur la grille support de plat.
4. Positionnez le sélecteur sur la position 
5. L'affichage de la température indique la température pré-réglée. Si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant le sélecteur "Thermostat" jusqu'à la position  ou .




Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

6. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
7. Glissez la grille support de plat au gradin 2 ou 3 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 2 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
8. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
9. Faites griller la deuxième face.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les grillades épaisses



1. Préchauffez le four 10 minutes environ.
2. Positionnez le sélecteur sur la position  et choisissez la température "200°C".
3. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3.
4. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

Accessoires du four



En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèchefrite.

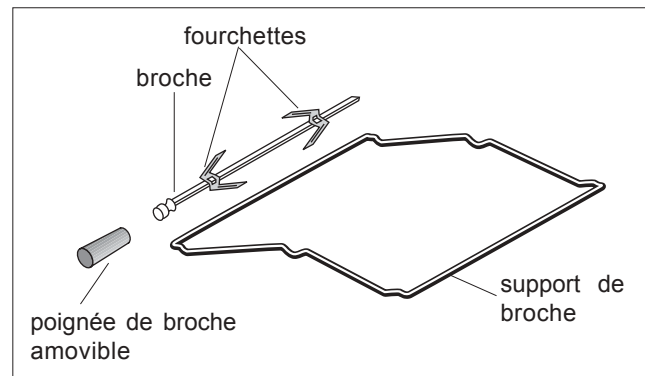
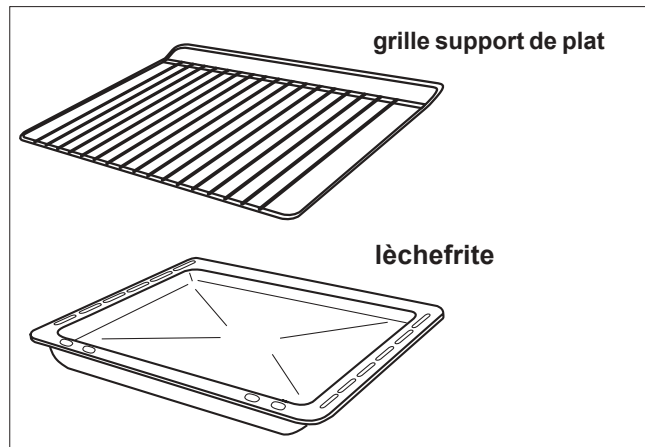
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

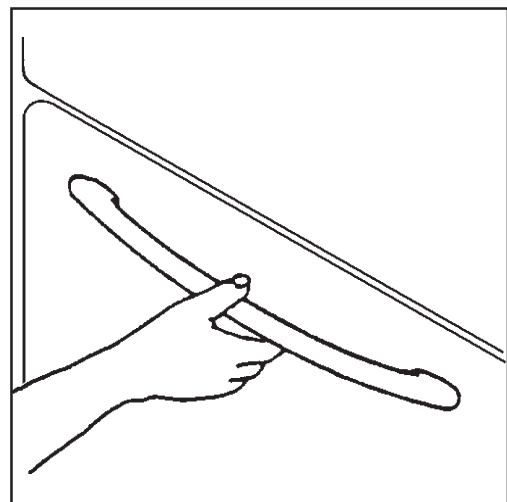
Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 2 fourchettes
- 1 support de broche



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (voir figure).



i Conseils d'utilisation

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits.

La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.



Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.



La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du four ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons d'essuyer la condensation à la fin de la cuisson.

Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four est bien chauffé avant de placer la nourriture dans la cavité de four. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) sera nécessaire avant toutes les cuissons.

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Nos conseils



Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre utensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole du four. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.



Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

i Avertissement: Guide des cuissons

- Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.
- Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons, en particulier pour les gâteaux, la pizza et le pain, de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

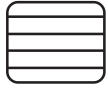
Guide des cuissons




Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.

Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

La fonction "Pâtisseries - Poissons"

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau 	Température (°C)	Temps de cuisson en minutes	NOTES
	GÂTEAUX				
	Pétris/levés	2	170	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Pâte à sablés	2	170	20 ~ 30	Dans un moule à cake sur grille
	Gâteau au fromage blanc	1	160	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur grille
	Gâteau aux pommes	1	180	40 ~ 70	Dans un moule à gâteau sur grille
	Strudel	2	175	60 ~ 80	Sur une plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	175	30 ~ 40	Tourtière sur grille
	Cake aux fruits	1	175	45 ~ 60	Dans un moule à cake
	Gâteau de Savoie	1	175	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur grille
	Christmas cake	1	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Biscuit roule	3	190	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
	PÂTISSERIE				
	Petits gâteaux	2	170	25 ~ 35	Sur une plaque à pâtisserie
	Sablés	3	160	15 ~ 30	Sur une plaque à pâtisserie
	Meringues	2	100	90 ~ 120	Sur une plaque à pâtisserie
	Buns (Brioche)	2	190	12 ~ 20	Sur une plaque à pâtisserie
	Petit choux (Bigné)	2	200	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
	PAIN ET PIZZA				
1000	Pain blanc	1	190	40 ~ 60	2 pains sur une plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	190	30 ~ 45	Moule à pain sur grille
500	Petits pains	2	200	20 ~ 35	6-8 pains sur une plaque à pâtisserie
250	Pizza	1	200	15 ~ 30	Tourtière sur grille
	FLANS				
	Soufflé	2	200	40 ~ 50	Moule à soufflé sur grille
	Flan de légumes	2	200	45 ~ 60	Dans un plat en terre sur grille
	Quiche	1	200	35 ~ 45	Tourtière sur grille
	Lasagnes	2	180	45 ~ 65	Dans un plat en terre à feu sur grille
	Cannelloni	2	200	40 ~ 55	Dans un plat en terre à feu sur grille
	POISSONS				
1200	Truite/Dorade	2	190	30 ~ 40	3-4 poissons - plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	190	25 ~ 35	4-6 filets - plat en verre à feu

La fonction "Cuissons groupées"

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau 	Température (°C)	Temps de cuisson en minutes	NOTES
	Pétris/levés	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Tarte à la confiture	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	
	Génoise	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Petits gâteaux	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur une plaque de cuisson
	Biscuits	2 (1 et 3)*	150	20 ~ 30	Sur une plaque de cuisson
	Meringues	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120	Sur une plaque de cuisson
	Buns	2 (1 et 3)*	180	12 ~ 20	Sur une plaque de cuisson
	Pâtisserie : Choux	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur une plaque de cuisson
	Soufflé de pâtes	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	2 (1 et 3)*	180	35 ~ 45	Dans un plat

(*)Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.



Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.

Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.



La fonction "Grillades"

Préparations	Quantité		Gril		Temps cuisson	
	Morceaux	Gr.	Niveau	température °C	Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	250	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	250	2~4	2 ~ 3



La fonction "Grillades épaisses"



Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

Préparations	Quantité		Niveau 	Temperature °C	Temps cuisson (minutes) 	
	Morceaux	Gr.			Dessus	Dessous
Roulé de dinde	1	1000	3	200	20~30	30~40
Poulet (coupé en deux)	2	1000	2	200	20~30	25~30
Cuisses de poulet	2-4	—	2	200	15~18	15~20
Caille	1	500	3	200	20~25	25~30
Gratin de légumes	-	—	3	200	—	20~25
Coquilles St. Jacques	-	—	3	200	—	15~20
Maquereau	-	—	3	200	10~15	15~20
Tranches de poisson	2-4	800	3	200	8~10	12~15

La fonction "Gratins - Tournebroche"

Préparations	Quantité Gr.	Niveau 	Temperature °C	Temps cuisson (minutes) 
Poulet	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage



Avant chaque opération débranchez l'appareil.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte du four

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmateur électronique.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position Pyrolyse 1 (**PYr 1**). Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position Pyrolyse 2 (**PYr 2**). Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :

Pyrolyse 1 = 2 h ,

Pyrolyse 2 = 2 h 30 minutes

Comment procéder?



1. Retirez les accessoires suivants du four : grille et lèche-frite qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
2. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
3. Fermez la porte.


Départ immédiat



La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.



Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table.

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction "**Pyrolyse**" .
2. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique, l'indication "**PYr I**" et le voyant "**temps de cuisson**" clignotent sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyro.
3. Appuyez sur la touche "**Pyrolyse Variable**" pour confirmer la fonction "Pyrolyse".

L'indication "**PYr I**" et le voyant "**temps de cuisson**" ne clignotent pas, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre.

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, le voyant "**temps de cuisson**" reste allumé et les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage clignotent l'un après l'autre.

Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la **fonction pyrolytique - niveau 2 (PYr 2 - durée: 2 h 30')**. Sélectionnez la fonction pyrolytique désirée dans 2 minutes environ.

4. Pour sélectionner la fonction pyrolytique 2 (**PYr 2**), appuyez sur la touche "**Pyrolyse Variable**".
5. Le programmeur attend quelques secondes, puis le cycle de nettoyage démarre.



Pour afficher la durée de la fonction "Pyrolyse", appuyez sur la touche "**Temps**".

Le temps de cycle pyrolytique ne peut être changé.

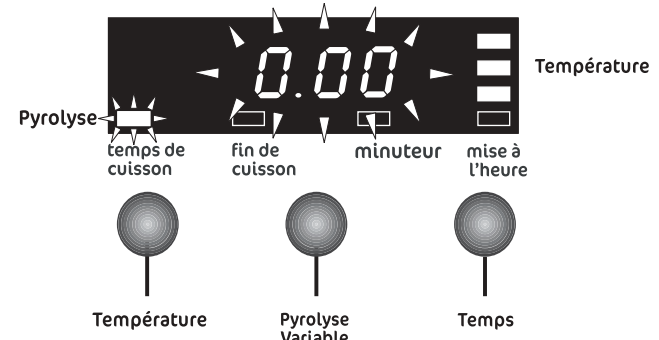
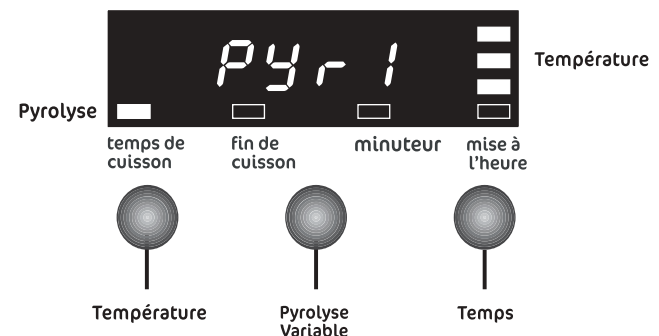
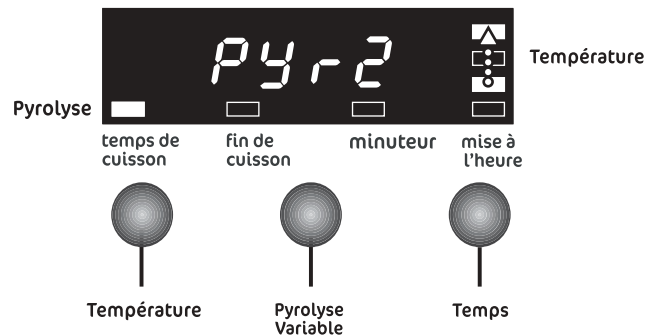
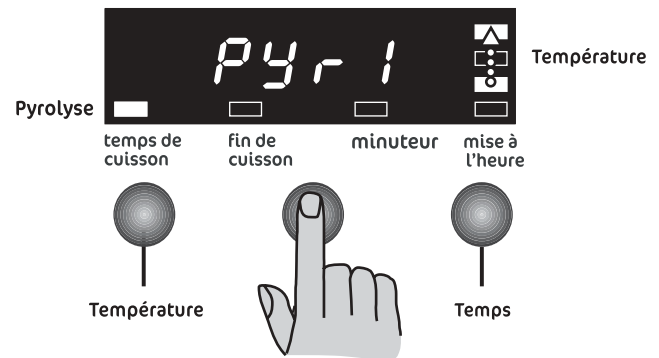
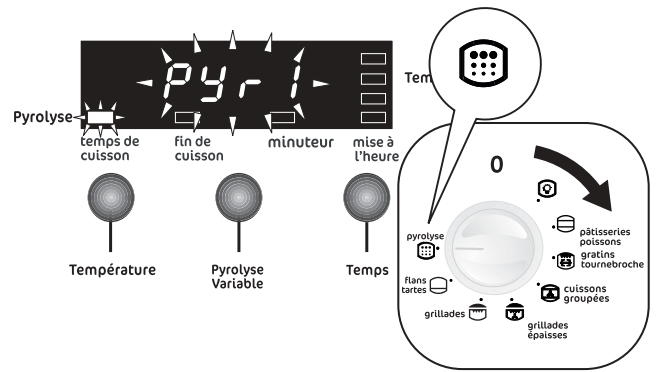
6. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé.
7. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, un signal sonore retentit tandis que l'écran affiche «**0.00**».
8. Pour éteindre l'alarme sonore, tournez la commande du four sur la position arrêt "**0**". Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "**--- °C**". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position **arrêt "0"**.
9. Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

REMARQUE: L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.




Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.

Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.



Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolytique.

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction "Pyrolyse" .

2. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique, l'indication "PYr I" et le voyant "temps de cuisson" clignotent sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyro.

3. Appuyez sur la touche "Pyrolyse Variable" pour confirmer la fonction "Pyrolyse".


L'indication "PYr I" et le voyant "temps de cuisson" ne clignotent pas, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre.

4. Appuyez sur la touche "Pyrolyse Variable" pour sélectionner la fonction pyrolytique 2 (PYr 2 - durée: 2 h 30').

Sélectionnez la fonction pyrolytique désirée dans 2 minutes environ.

5. À ce moment là, appuyez sur la touche "Temps" pour afficher la durée de la fonction "Pyrolyse".

6. Appuyez une nouvelle fois sur la touche "Temps" pour afficher l'heure de fin de cuisson.

7. Tournez la commande "Thermostat" jusqu'à la position  pour sélectionner l'heure de fin de cycle de nettoyage.

8. Après avoir sélectionné le temps de fin, le programme s'active et l'éclairage du four s'éteint..

9. Le cycle de nettoyage pyrolytique s'active selon le temps choisi.

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les voyants "temps de cuisson" et "fin de cuisson" sont allumés et les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage clignotent l'un après l'autre.

10. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé.

Pour afficher l'heure de fin de cycle de nettoyage, appuyez sur la touche "temps".

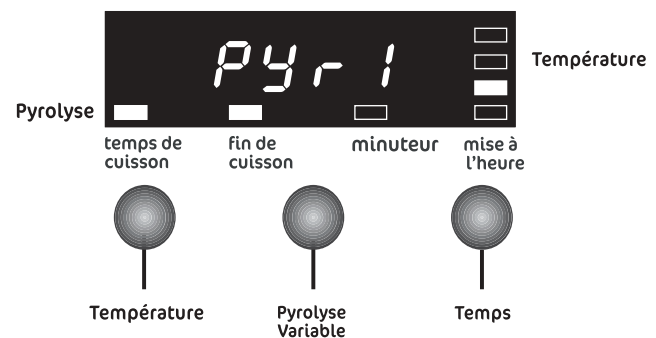
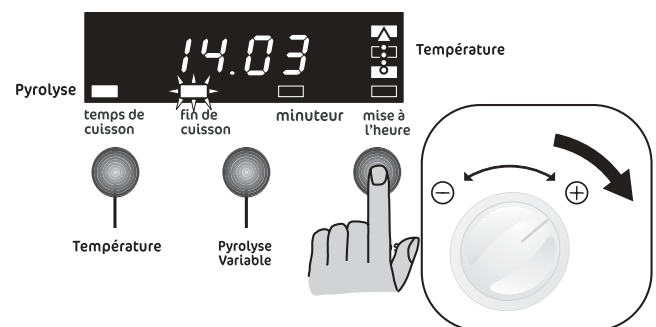
11. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, un signal sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».

12. Pour éteindre l'alarme sonore, tournez la commande du four sur la position arrêt "0".

Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué.

Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position arrêt "0".

13. Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.



Porte du four

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil (voir les illustrations suivantes).

Décrocher la porte du four

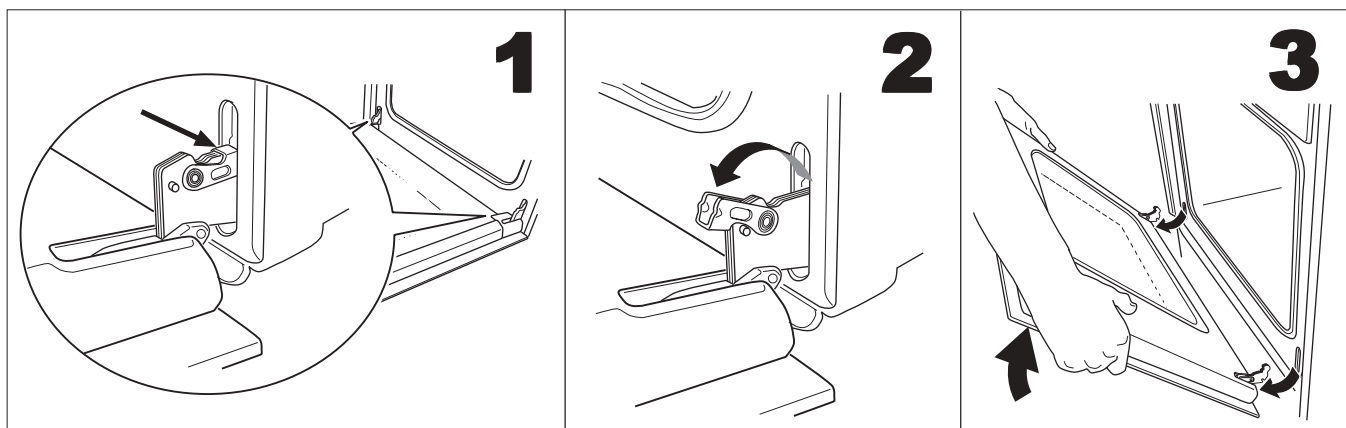
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).

3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).

4. Retirez la porte du four (Fig. 3).

(Attention: lourde!).

5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

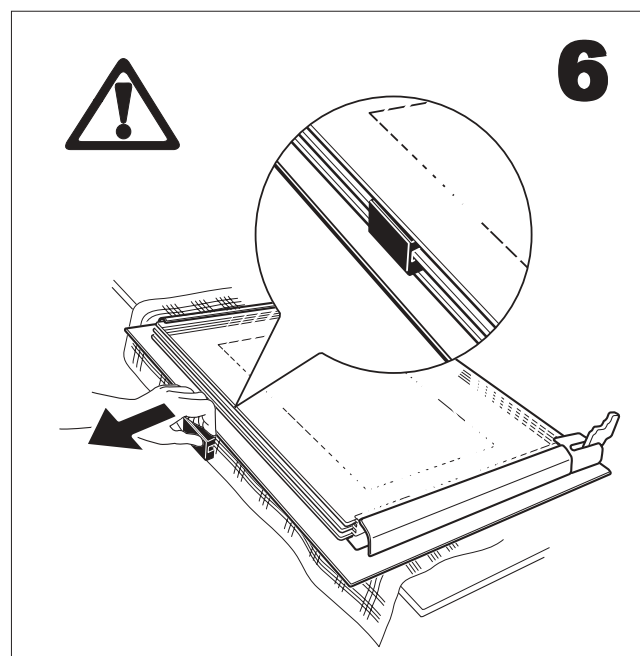
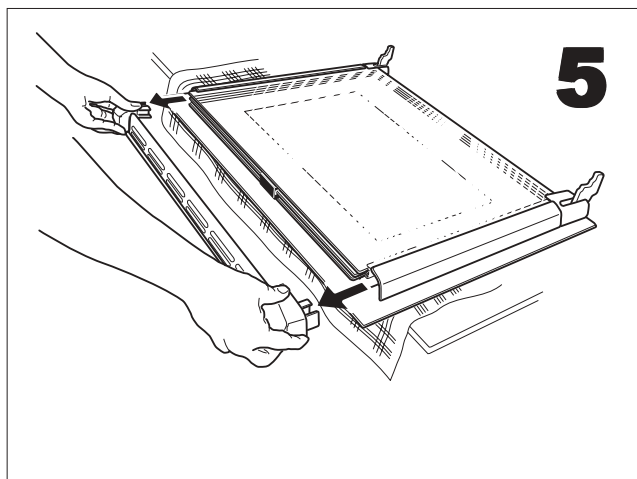
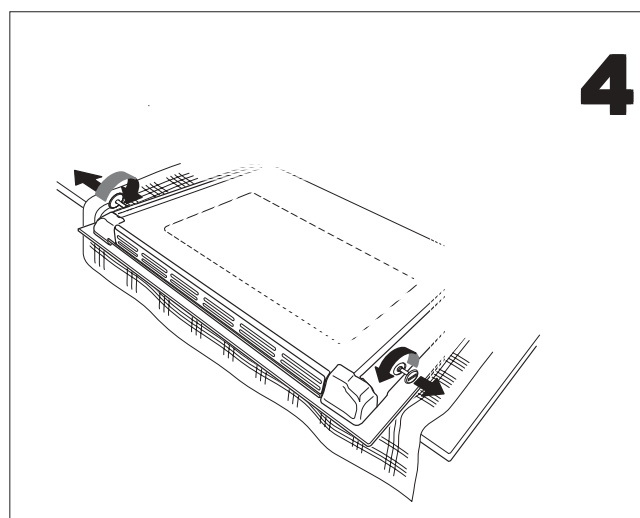


Porte vitrée du four

La (les) vitre(s) intérieure(s) est (sont) amovible(s) pour le nettoyage.

⚠ Avertissement: N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

⚠ N'essayez pas d'extraire le(s) panneau(x) interne(s) tous en même temps.



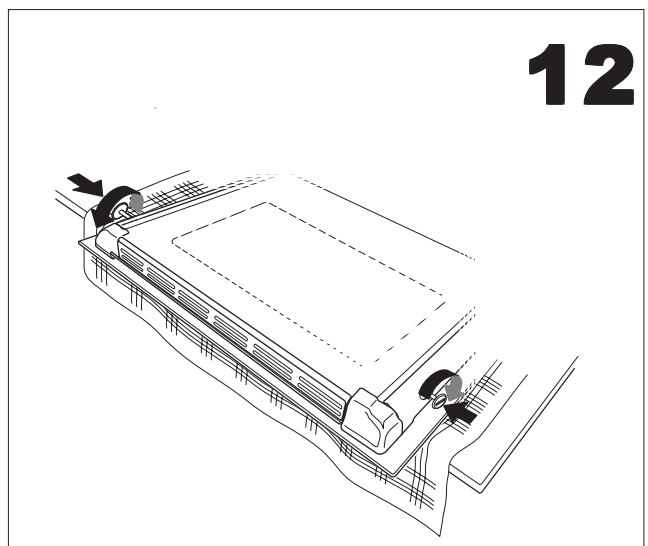
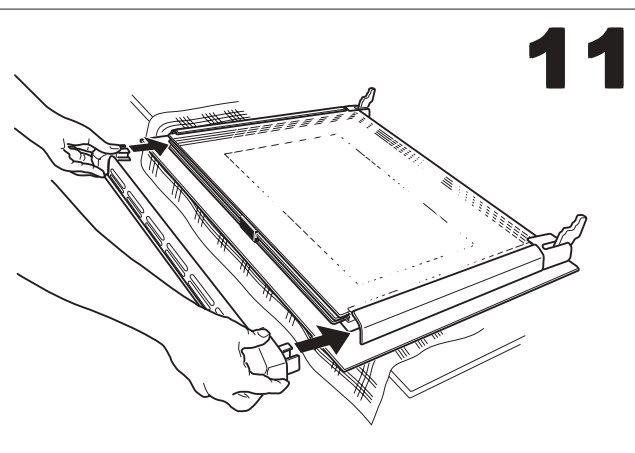
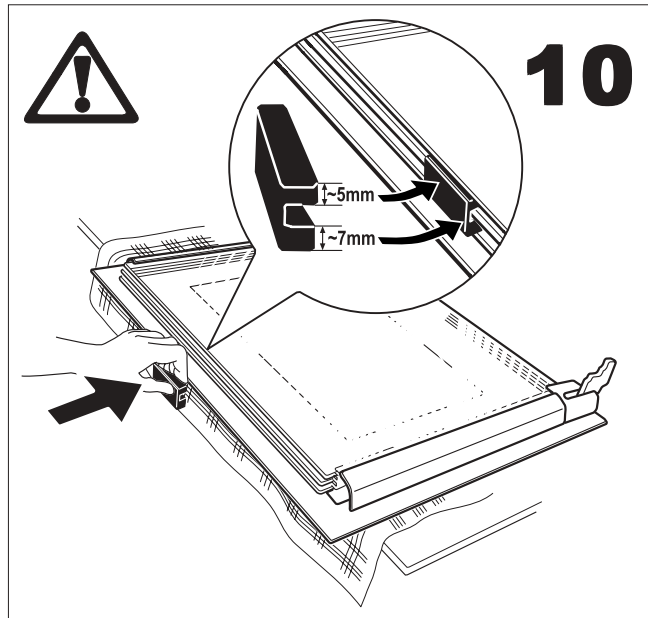
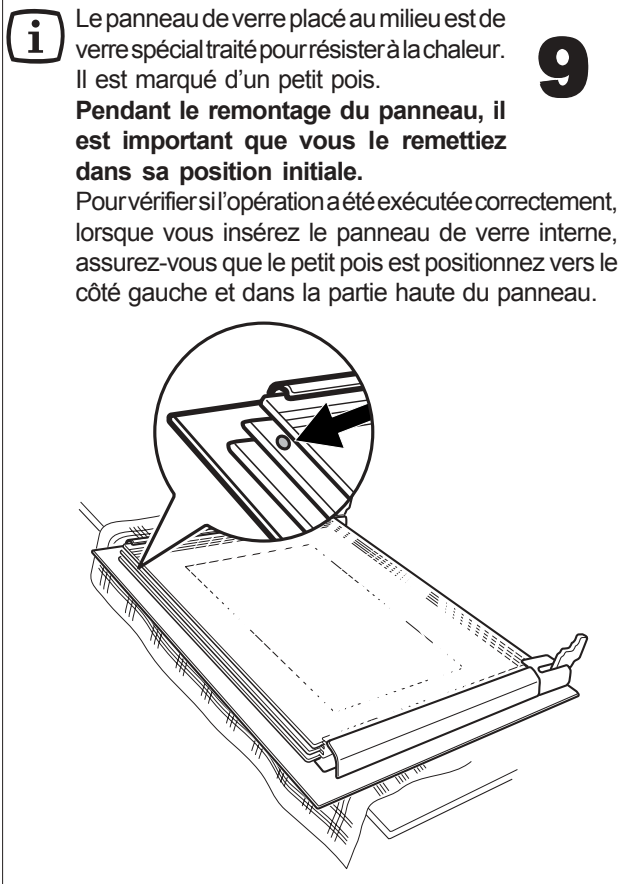
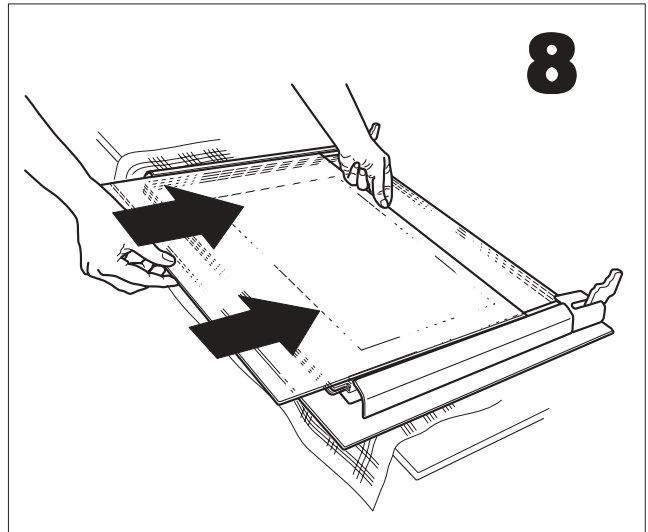
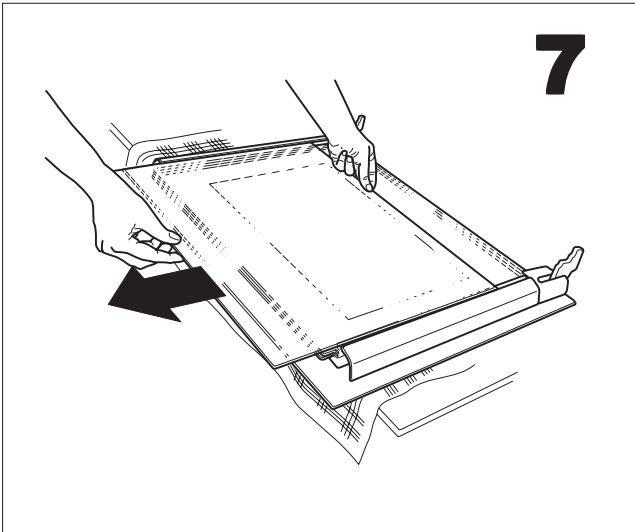
Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rincez et séchez soigneusement.



N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur du (des) panneau(x) de verre interne(s).

Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

Lavez-la (les) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la (les) rincer et de l' (les) essuyer.



Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez simultanément les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.

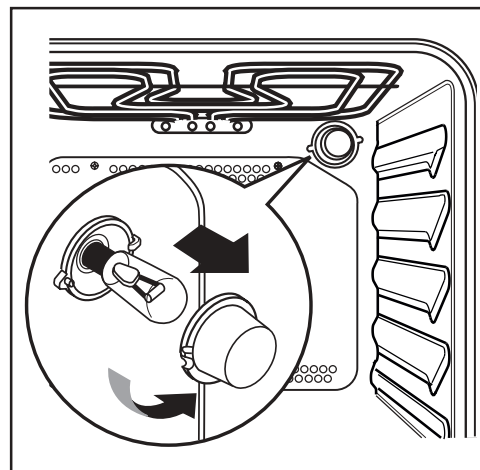
Remplacement de la lampe du four

 **Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.**

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

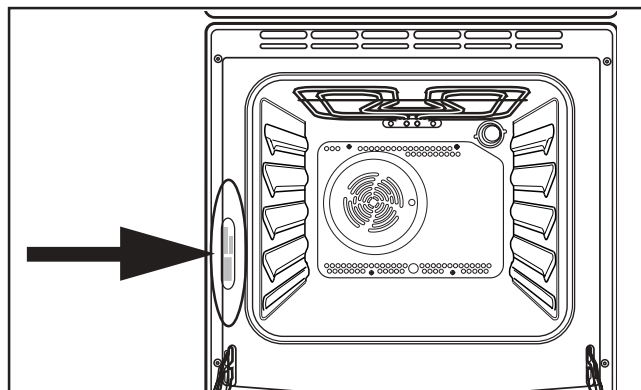
Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none">Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons").la température sélectionnée est adaptée.la durée de cuisson est adaptée.la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four.le récipient de cuisson est bien adapté. <p>Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation").</p>
<ul style="list-style-type: none">Le four fume.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">le four ne nécessite pas de nettoyage.la préparation ne déborde pas.il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four.la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
<ul style="list-style-type: none">Le four ne chauffe pas.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">l'heure est réglée (voir chapitre "Réglage de l'heure courante").la porte du four est bien fermée.
<ul style="list-style-type: none">Le four ne s'allume pas.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">les fusibles sont en bon état.l'appareil est correctement branché.il n'y a pas de coupure de courant.
<ul style="list-style-type: none">L'écran affiche "12.00".	<ul style="list-style-type: none">Réglez l'heure (voir chapitre "Réglage de l'heure courante").
<ul style="list-style-type: none">Le code erreur "F" suivie par des chiffres apparaît sur l'afficheur du programmeur.	<ul style="list-style-type: none">Prenez note de ce code d'erreur et contactez service après vente de votre magasin vendeur.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



Service après Vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente. **En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.**



Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité

- Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.
- Encastrez l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.
- En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - aussi un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.
- Il est opportun que l'appareil soit installé à une certaine distance de réfrigérateurs ou de congélateurs car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:
NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Caractéristiques techniques

Four électrique

Elément sole	1,00 kW
Elément voûte	0,80 kW
Position "Pâtisseries-Poissons"	1,80 kW
Position "Cuissons groupées"	1,85 kW
Puissance du gril (position "tournebroche")	1,65 kW
Puissance du moteur de tournebroche	0,004 kW
Puissance du gril traditionnel	2,45 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Nettoyage pyrolyse	2,45 kW
Moteur de turbine du four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidissement	0,025 kW
Puissance électrique	2,50 kW
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Nettoyage	Email pyrolytique

Accessoires

- 2 grilles support
- 1 lèche-frite
- 1 tournebroche

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur	Sous-encastrement	593 mm
	Dans un meuble colonne	580 mm
Largeur		560 mm
Profondeur		550 mm

INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur	33,5 cm
Largeur	40,5 cm
Profondeur	40,0 cm
Volume utile	56 litres

Programmateurs électronique



Cet appareil est conforme aux **Directives Communaires CEE** suivantes:
- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique);
- **93/68** (Directives Générales);
et modifications successives.

Installation de l'appareil

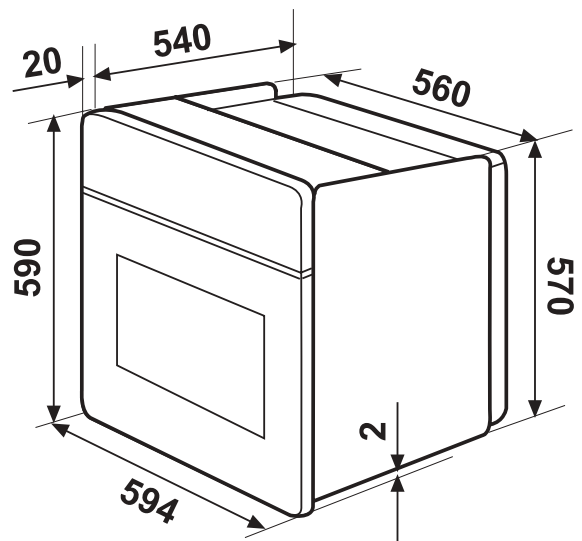
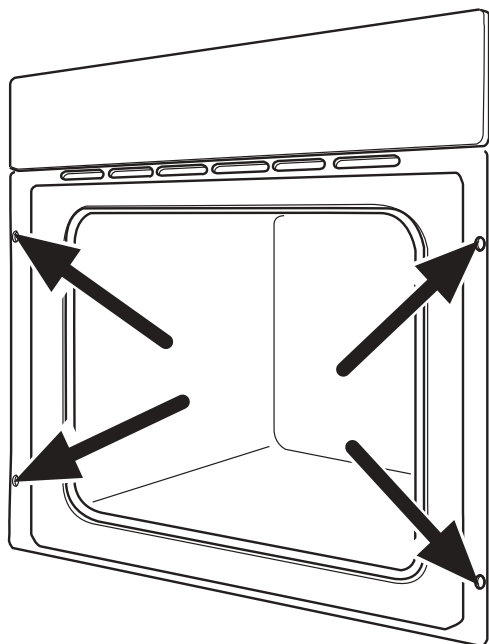
Mise en place de l'appareil



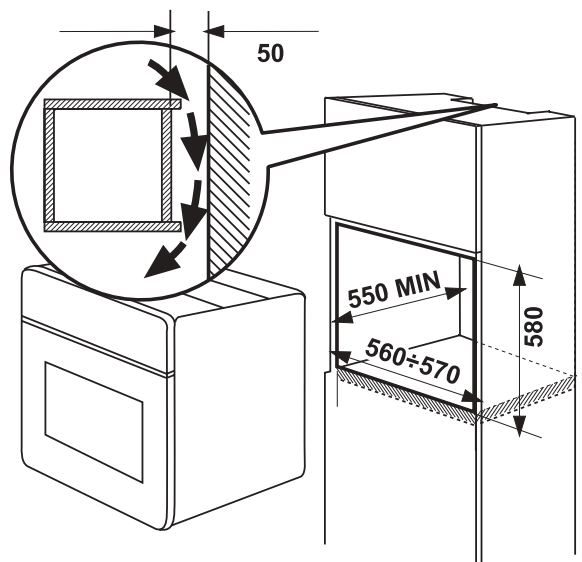
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens spécialisés et agréés.

Fixation dans le meuble

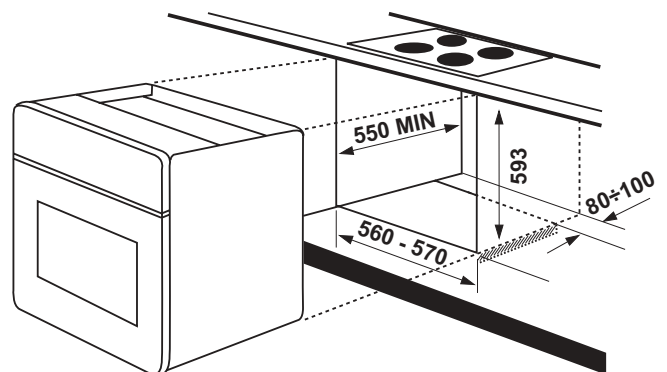
Placer l'appareil dans la niche de meuble. Ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de quatre vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (voir figure dessous).



Cotes d'encastrement



Encastrement dans un meuble colonne



Sous-encastrement

Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Votre four est livré avec une câble d'alimentation, section 3 x 1,5 mm².



Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles (Fig. 32) dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé.



Comment procéder ?

1. Montez une prise normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
2. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.



Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

3. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min env.

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-verte ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.



Important :

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

Remplacement de câble d'alimentation

Si le câble de raccordement doit être remplacé, commandez-le auprès de votre magasin vendeur et faites-le remplacer par un électricien qualifié. Utilisez exclusivement des câbles **H07RN-F**, ou **H05 RN-F**, ou **H05 RR-F**, ou **H05 VV-F**, ou **H05V2V2-F (T90)**, ou **H05BB-F**.

Comment procéder ?

1. Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Déconnectez le câble de la plaque à bornes positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une des types mentionnés dessus.



- **Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne .**

- La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

3. Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
 4. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
 5. Montez une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repère jaune/vert.
 6. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
 7. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 mm env.
- Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.

