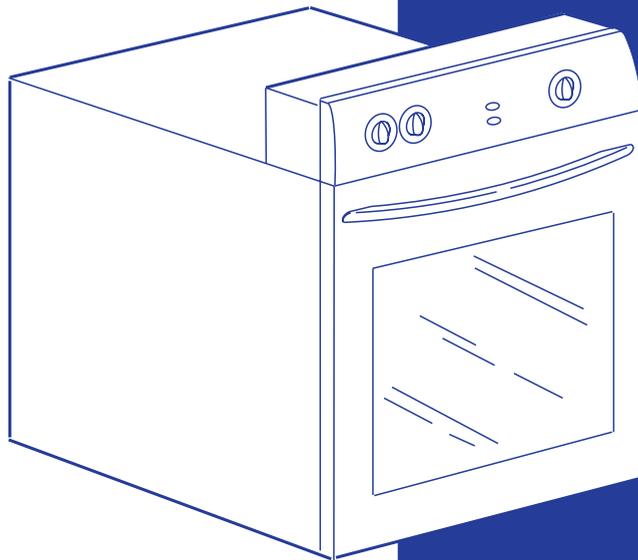




Firstline

**FOURS ELECTRIQUES
A ENCASTRER**



FFC 58 X

FR



L'appareil est conçu et réalisé conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et aux amendements respectifs. L'appareil est conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

* CEE 73/23 + 93/68 concernant la sécurité électrique.

* CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique

Sur l'étiquette signalétique et sur emballage est apposée le symbole



Les accessoires du four pouvant être en contact avec des aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DETACHEES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens expérimentés et spécialisés, afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Chaque réparation ou mise au point qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié.

Pour cette raison nous vous recommandons de vous adresser toujours à notre Service Après-Vente le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type d'inconvénient.

Vous trouverez ces données soit sur l'étiquette signalétique apposée sur le côté de l'appareil, soit sur l'étiquette d'emballage.

Espace pour l'étiquette signalétique

Ces informations permettent à nos Services Après-Vente l'identification rapide et précise de votre appareil ainsi que la préparation d'éventuelles pièces de rechange avant la visite à votre domicile.

Sommaire

1. AVERTISSEMENT ET PRECAUTIONS D'UTILISATION	page	4
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL		
Générale	page	5
Tableau de commande et commandes	pages	6-8
3. INSTRUCTIONS A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR		
Notes sur la sécurité	page	9
Que faire avant la première utilisation	page	9
Comment utiliser le four	pages	10-11
Conseils pratiques de cuisson	pages	12-13
Tableau de cuisson au four	page	14
Tableau de cuisson au grilloir	page	15
Nettoyage et entretien	pages	16-17
4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?	page	18
5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	page	19
6. INSTRUCTIONS A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR		
Informations techniques	page	20
Mises en garde	page	20
Installation du four	page	21
Branchement électrique	pages	21-22
Entretien	page	22

1. Avertissements et précautions d'utilisation

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction. L'utilisation de votre nouveau four est très simple, cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez avec soin cette notice, elle vous sera utile à tout moment. Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).

- * L'installation et les opérations d'entretien mentionnés dans la section "6" doivent être exécutées exclusivement par un technicien qualifié.
- * L'appareil est destiné exclusivement à un usage cuisson du type domestique. Tout autre usage (type professionnel) est exclu, donc dangereux et non garanti.
- * Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une mauvaise installation, un entretien incorrect ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- * Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- * Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel. Dans le respect de l'environnement, tous les éléments de l'emballage sont écologiques et recyclables.
- * La sûreté électrique de l'appareil est assurée quand le four est correctement branché à une installation électrique avec mise à la terre (conformes aux normes de sécurité électrique). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.
- * Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez l'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur le panneau arrière ou lire la section "5" "CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES").

L'utilisation d'un appareil électrique entraîne l'application de quelques règles fondamentales:

- * NE PAS toucher l'appareil avec une partie du corps mouillée ou humide.

- * NE PAS tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- * NE PAS laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.....).
- * NE PAS permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- * Lors de la première utilisation du four, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, à la température maximum, pendant environ deux heures pour éliminer l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Pendant toute cette opération, aérez le local.
- * Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.
- * Nettoyez le four après chaque cuisson. Les résidus des aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- * Ne rangez aucun objet à l'intérieur du four, car ils pourraient s'avérer dangereux pour l'environnement au cas où l'appareil serait mis en service par mégarde.
- * Si vous utilisez une prise de courant à proximité du four, assurez-vous que le câble d'alimentation des appareils utilisés n'entrent pas en contact avec les parties chaudes du four.
- * Après chaque utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont à la position " 0 ".
- * Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique.
- * En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faudra l'arrêter, le débrancher du réseau électrique et éviter toute intervention. Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Service Après-Vente en spécifiant le problème rencontré et la référence de votre appareil.

Un appareil hors d'usage qui ne fonctionne plus doit être rendu inutilisable. Éliminez toutes les parties qui peuvent devenir des sources potentielles de danger, comme:

- * le câble d'alimentation
- * les systèmes de blocage de la porte du four éventuels
- * les accessoires du tournebroche (broche, fourches...).

2. Description de l'appareil

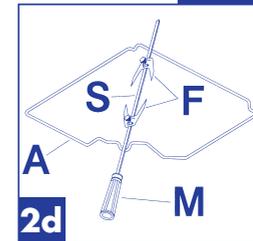
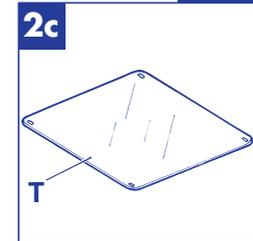
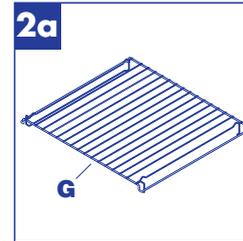
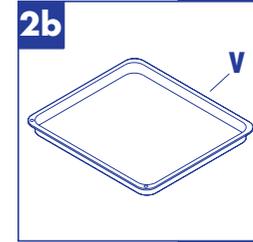
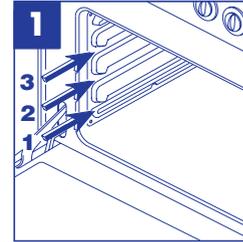
GENERALE

Pour éviter la surchauffe du four, l'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui se déclenche dès qu'une panne se vérifie sur le thermostat principal. Dans ce cas l'alimentation électrique est temporairement interrompue: ne tentez pas de réparer vous même la panne, mais éteignez le four et contactez le centre de service après-vente le plus proche.

Ce four est équipé d'un ventilateur de refroidissement ou tangentiel qui a la fonction de refroidir le bandeau, les manettes, la poignée de la porte du four et les composants électriques.

Les parois du four présentent des glissières (fig. 1) qui peuvent accueillir les accessoires décrits ci-dessous.

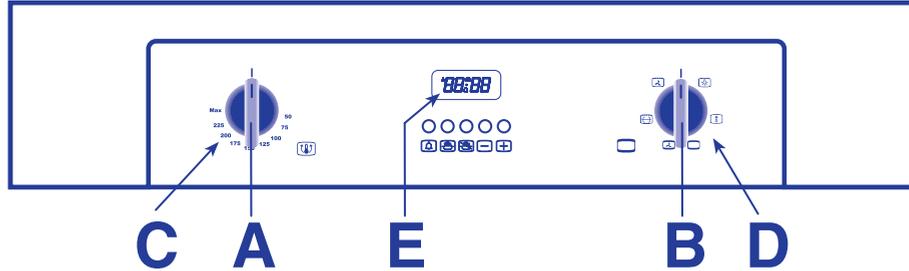
- grille four (G) (fig. 2a)
- lèchefrite (V) ou plat lèchefrite (fig. 2b)
- plat à pâtisserie ou pizza (T) (fig. 2c)
- support tournebroche (A) + broche (S) + fourche (F) + manette (M) (fig. 2d)



2. Description de l'appareil

TABLEAUX DE COMMANDE

- A) Manette du thermostat
- B) Manette de sélection des fonctions
- C) Sérigraphie avec éclairage à l'arrière de fonctionnement du thermostat
- D) Sérigraphie avec éclairage à l'arrière de fonctionnement des composants électriques
- E) Programmeur électronique avec début et fin de cuisson



COMMANDES

MANETTE DU THERMOSTAT (rep. A)

En tournant la manette vers la droite, vous choisissez les températures du four pour la cuisson des aliments (entre 50 °C et Maxi).

MANETTE DE SELECTION DES FONCTIONS (6) (rep. B)

En tournant la manette vers la droite ou la gauche, vous choisissez l'une des fonctions suivantes:

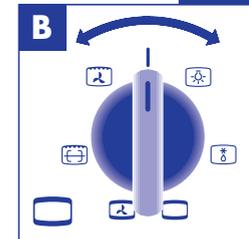
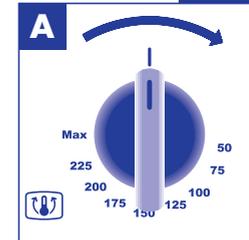
- 0 = Four éteint
-  = Eclairage four. Le four reste allumé pendant toutes les fonctions.
-  = Mise en service ventilateur
-  = Mise en service résistance supérieure et inférieure
-  = Mise en service résistance supérieure et inférieure avec ventilateur
-  = Mise en service résistance supérieure grill + tournebroche
-  = Mise en service résistance supérieure grill avec ventilateur

SERIGRAPHIE AVEC ECLAIRAGE A L'ARRIERE DE FONCTIONNEMENT THERMOSTAT (rep. C)

Lorsqu'il est allumé, il signale que le four ou le grill fonctionnent. Pendant l'emploi du four, quand la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises, étant donné que la température du four est contrôlée par le thermostat.

SERIGRAPHIE AVEC RETRO-ECLAIRAGE DES FONCTIONS (rep. D)

Lorsque le voyant est allumé, il signale la fonction qui est sélectionnée.

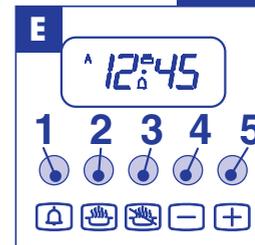


2. Description de l'appareil

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (rep. E)

Cet accessoire a les fonctions suivantes:

- = Horloge (programmable avec les touches 2 et 3)
- = Minuterie (programmable avec la touche 1)
- = Durée de la cuisson (programmable avec la touche 2)
- = Fin de la cuisson (programmable avec la touche 3)
- = Fonctionnement manuel (programmable avec les touches 2 et 3)
- = Réglage des temps à rebours (programmable avec la touche 4)
- = Réglage des temps en avant (programmable avec la touche 5)



L'afficheur numérique (N) indique toujours l'heure et il peut afficher également les temps de durée de la cuisson et de fin de cuisson ou de la minuterie; pour cela, il suffit tout simplement d'exercer une pression sur la touche correspondante.

REMARQUE: À la fin de chaque programmation (à l'exception de la minuterie), le programmeur désactive le four. Si l'on utilise à nouveau le four sans effectuer une programmation, il faut vérifier que le programmeur soit réglé sur le fonctionnement manuel (voir instructions reportées ci-après).

Programmation de l'heure (entre 0,01 et 24,00 = hh,mm)

Après avoir effectué le branchement électrique ou bien après une coupure de courant, sur l'afficheur clignotent simultanément les indications "A" et "0,00" ou le temps qui s'est écoulé à compter du moment du retour du courant.

Appuyer simultanément sur les touches 2 et 3 et programmer l'heure courante en appuyant sur la touche 4 ou 5. Après avoir terminé la programmation, le symbole "A" s'éteint et le pictogramme  de fonctionnement manuel s'allume.

Fonctionnement manuel

Après avoir programmé l'heure, le programmeur est automatiquement sélectionné en fonctionnement manuel. Autrement, cette situation peut avoir lieu uniquement au terme de la programmation automatique ou bien après l'avoir effacée, en appuyant simultanément sur les touches 2 et 3. Le symbole "A" disparaît et le pictogramme  s'allume.

Minuterie (entre 0,01 et 0,59 = hh,mm)

Appuyer sur la touche 1 et sélectionner le temps de cuisson au moyen de la touche 4 ou 5. Le pictogramme  s'allume. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le signal acoustique se déclenche et le pictogrammes  s'éteint.

2. Description de l'appareil

Fonctionnement semi-automatique (avec durée de la cuisson entre 0,01 et 23,59 = hh,mm)

En appuyant sur la touche 2 et en effectuant la programmation du temps de la durée de cuisson avec la touche 4 ou 5, le pictogramme  symbole "A" et le pictogramme  s'allument de façon permanente. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le pictogramme s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement semi-automatique (avec fin de la cuisson entre 0,01 et 23,59 = hh,mm)

En appuyant sur la touche 3 et en effectuant la programmation du temps de fin de cuisson avec la touche 5, le symbole "A" et le pictogramme  s'allument de façon permanente. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement automatique (avec programmation différée du début de la cuisson)

Programmer tout d'abord la durée du temps de cuisson (le symbole "A" et le pictogramme  s'allument), puis la fin du temps de cuisson (le pictogramme  s'éteint), comme décrit précédemment. Le pictogramme  s'allume à nouveau lorsque la cuisson au four commence. À la fin du temps de cuisson, le pictogramme  s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

Signal acoustique

Le signal acoustique entre en fonction à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie et il est activé pendant une durée de 7 minutes environ. Pour l'interrompre avant, il faut appuyer sur l'une des touches des fonctions.

Début du programme et contrôle

Le programme commence après avoir été sélectionné. Il est possible à tout moment de contrôler le programme sélectionné, en appuyant sur la touche correspondante.

Correction/effacement du programme sélectionné

Si l'heure affichée par l'horloge est comprise entre l'heure du début de la cuisson et l'heure de fin de la cuisson, on a une erreur de programmation du fonctionnement automatique. Cette erreur sera immédiatement signalée acoustiquement et moyennant le clignotement du symbole "A". L'erreur de programmation pourra être corrigée en modifiant la durée ou le temps de fin de cuisson. Il est possible de corriger tout programme qui a été sélectionné, en appuyant tout d'abord sur la touche correspondante de programmation, puis sur les touches 4 ou 5. L'effacement d'un programme est effectué en portant le temps programmé sur la valeur "0,00". En effaçant la durée de fonctionnement on efface automatiquement la fin du fonctionnement et vice-versa. Le four s'éteint automatiquement et le symbole "A" clignote.

3. Instructions pour l'utilisateur: utilisation

NOTES SUR LA SECURITE

- Pendant la cuisson, ne laissez pas le four sans surveillance.
- Pour ouvrir la porte du four, prenez toujours la poignée au niveau de la partie centrale. Il ne faut exercer aucune pression excessive sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
- Ne vous inquiétez pas si, pendant la cuisson, de l'eau de condensation se dépose sur la vitre et les parois internes du four. Cela est normal et ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil.
- Quand vous ouvrez la porte du four, faites attention à l'évacuation de vapeurs brûlantes.
- Utilisez toujours des gants ou d'autres protections pour les mains, avant d'introduire ou d'extraire les récipients dans le four.
- Assurez-vous que, pendant la cuisson ou quand vous mettez ou enlevez des plats dans le four, de l'huile ou de la graisse ne se répandent pas, car elles sont facilement inflammables.
- Utilisez des récipients résistants aux températures indiquées par le thermostat.
- Pendant la cuisson, il ne faut jamais couvrir la sole du four ou les grilles avec des feuilles d'aluminium ou plat de cuisson d'autres matériaux (risques de surchauffe et de détérioration de l'émail).
- Utilisez toujours la lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson au grill.
- Après chaque utilisation du four, assurez- vous que toutes les manettes de commande sont en position " 0 ".
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.

Effectuez toutes les cuissons (au four et au grill) avec la porte du four fermée.

QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lors de la première utilisation du four, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, pendant environ deux heures pour chasser l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Suivez les instructions suivantes:

- Réglez le programmateur sur le fonctionnement manuel
- Tournez la manette de thermostat sur la température maximum
- Pendant toute cette opération, aérez et sortez du local.

A la fin de cette opération, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le à l'intérieur avec de l'eau tiède savonneuse. Avant la première utilisation, lavez aussi tous les accessoires (grille, lèchefrite, plat à pâtisserie, broche ecc..).

Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

3. Instructions pour l'utilisateur: utilisation

COMMENT UTILISER LE FOUR MULTIFONCTION

A titre indicatif, vous trouverez:

- pages 10-11, une brève description des différentes cuissons
- pages 12-13, des conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats,
- pages 14-15, les tableaux de cuisson et de grillades.

DECONGELATION A TEMPERATURE AMBIANTE

Tournez la manette du sélecteur (rep. B) sur le symbole  et introduisez les mets à décongeler dans le four. La durée de décongélation dépend de la quantité et du type d'aliment.

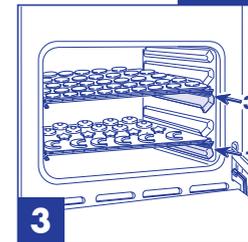
En sélectionnant cette fonction, vous mettez en marche le ventilateur qui accélère la décongélation des mets. Cette fonction est particulièrement préconisée pour les fruits et les desserts

CUISSON TRADITIONELLE

Tournez la manette du sélecteur (rep. B) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep. A) sur la température souhaitée. Si vous souhaitez le préchauffage, attendez que le voyant du thermostat (sérigraphie à l'arrière de la relative manette) s'éteigne avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, les résistances de voûte et de sole chauffent et distribuent la chaleur du haut vers le bas sur les mets. Cette fonction est préconisée pour la cuisson de tous les aliments (viande, poisson, pain, pizza, pâtisseries, etc.)

CUISSON TRADITIONELLE VENTILEE

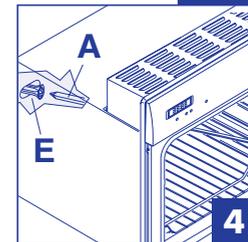
Tournez la manette du sélecteur (rep. B) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep. A) sur la température souhaitée. Si vous souhaitez le préchauffage, attendez que le voyant du thermostat (sérigraphie à l'arrière de la relative manette) s'éteigne avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, les résistances de voûte et de sole chauffent et distribuent la chaleur par le ventilateur, ce qui autorise des cuissons sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs. Cette fonction est préconisée pour cuire simultanément des plats de nature différentes (fig. 3).



3. Instructions pour l'utilisateur: utilisation

CUISSON AU GRIL TRADITIONNEL

Tournez la manette du sélecteur (rep. B) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep. A) sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction, la résistance supérieure centrale chauffe et distribue directement la chaleur sur les mets. En plus de griller, cette fonction peut aussi être utilisée pour dorer les aliments déjà cuits. Le tournebroche fonctionne en même temps que le grill. **Utilisez toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus**, comme indiqué dans le paragraphe " CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON ".

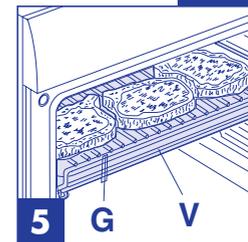


CUISSON AU GRIL VENTILE

Tournez la manette du sélecteur (rep. B) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep. A) sur la température souhaitée (maximum 200 °C).

En sélectionnant cette fonction, la résistance supérieure centrale chauffe, l'air chaud est aspiré par le ventilateur et dirigé sur les aliments.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour diminuer le rayonnement direct de la résistance grill en utilisant des températures de cuisson plus basses. Elle permet de dorer uniformément les mets. Idéale pour les poulets et les rôtis de viande. Le tournebroche fonctionne en même temps que le grill. **Utilisez toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus**, comme indiqué dans le paragraphe " CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON".



COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE (fig. 4)

- Enfilez le poulet ou le morceau à rôtir sur la broche en le serrant entre les deux fourches; équilibrez bien les aliments pour éviter des efforts inutiles au moteur.
- Après avoir enfilé le support dans la glissière 2, posez le tournebroche sur le support et introduisez l'extrémité (A) dans l'axe du moteur du tournebroche (E).
- **Utilisez toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus** qui coulent de la viande qui rôtit, comme indiqué dans le paragraphe " CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON ".
- Dévissez et enlevez la poignée de la broche et fermez la porte du four.
- Tournez la manette du sélecteur (rep. B) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep. A) sur la température souhaitée. Le tournebroche fonctionne en même temps que le grill.

3. Instructions pour l'utilisateur: utilisation

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

Gâteaux et pain:

- Préchauffez environ 15 minutes le four avant la cuisson des gâteaux ou du pain.
- Pendant la cuisson des tartes ou des gâteaux, il ne faut pas ouvrir la porte du four car l'air froid extérieur pourrait interrompre le levage. Après la cuisson, laissez-les reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser la lèchefrite émaillée pour la cuisson des gâteaux.
- **Comment s'assurer que le gâteau est bien cuit:** 5 minutes avant la fin de cuisson programmée, piquez à l'aide d'un bâtonnet en bois le point le plus élevé du gâteau. Si en retirant le bâtonnet, celui-ci est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit. Laissez-le reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- **Si le gâteau retombe:** La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte ou réglez la température du four à 10 °C de moins.
- **Si le gâteau est trop sec.** Piquez des petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet en bois. Arrosez de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température du four à 10 °C de plus et diminuez le temps de cuisson.
- **Si le dessus du gâteau est trop brun:** La prochaine fois, enfournez le gâteau sur un gradin plus bas, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- **Si le dessus du gâteau est brûlé:** Éliminez la croûte et saupoudrez le gâteau de sucre, de cacao ou garnissez-le avec de la crème fouettée, de la confiture, de la crème, etc.....
- **Si le dessous du gâteau est trop brun:** La prochaine fois, enfournez le gâteau sur un gradin plus haut et baissez la température du four.
- **Si le pain ou le gâteau ont un bel aspect alors que l'intérieur n'est pas bien cuit:** La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- **Si le gâteau ne se démoule pas:** Détachez le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau. Couvrez-le avec un torchon humide et retournez le moule. La prochaine fois, beurrez bien le moule et saupoudrez de farine ou de chapelure.
- **Si les biscuits ne se détachent pas de la tôle:** Mettez la tôle au four pendant un temps bref, puis détachez les biscuits avant leur refroidissement. La prochaine fois, utilisez du "papier spécial cuisson" pour éviter cet inconvénient.

3. Instructions pour l'utilisateur: utilisation

Viandes, volailles et poissons:

- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, mettez à l'arrêt le four, 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur intérieure (ceci afin d'économiser de l'énergie).
- Si vous utilisez des fait-tout fermés, les rôtis seront plus succulents. Les fait-tout ouverts permettent un rôtissage plus rapide et plus brun.
- Les viandes blanches, les volailles, les poissons ont besoin de températures moyennes (inférieures à 200 °C).
- Les cuissons "saignant" des viandes rouges ont besoin de hautes températures (supérieures à 200 °C) et de temps courts.
- Pour obtenir des rôtis savoureux, lardez et épicez la viande.
- **Si le rôti est trop dur:** La prochaine fois, laissez faire un peu plus la viande.
- **Si le dessus ou le dessous du rôti est trop brun:** La prochaine fois, enfournez le rôti sur un gradin plus bas ou plus haut, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- **Si le rôti n'est pas bien cuit:** Coupez le rôti en tranches, déposez-les dans un plat et terminez la cuisson.

Grillades:

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours la lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson. Placez-la sous la grille (voir fig. 5) ou sur le fond du four (voir fig. 4). **Versez de l'eau dans la lèchefrite** afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégageant de mauvaises odeurs et des fumées. Vérifiez et ajoutez si nécessaire de l'eau pendant la cuisson afin qu'elle ne s'évapore pas trop vite.
- Retournez les aliments dès que la moitié du temps de cuisson est passée.
- Pour les volailles grasses (oie), pincer sous les ailes pour que la graisse puisse sortir, après environ une heure de rôtissage.

L'aluminium peut se corroder facilement s'il entre en contact avec les acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés pendant la cuisson (vinaigre, jus de citron....). Par conséquent, on conseille de NE PAS METTRE DIRECTEMENT les aliments sur les plats en aluminium ou émaillés, mais utilisez toujours un papier spécial cuisson au four.

3. Instructions pour l'utilisateur: utilisation

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	CUISSON A CONVECTION NATURELLE		CUISSON A CONVECTION VENTILEE (avec l'aide du ventilateur)		REMARQUES
			Températures en °C	Temps de cuisson en minutes	Températures en °C	Temps de cuisson en minutes	
VIANDES							Casserole ou autre récipient sur la grille du four
Veau rôti	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Rosbeef	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Porc rôti	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Agneau rôti	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
GIBIER							
Lièvre rôti	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
Faisan rôti	1	2	225-Maxi	60-70	225-Maxi	60	
Perdrix rôti	1	2	225-Maxi	50-70	225-Maxi	50	
VOLAILLE							
Poulet rôti	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Dinde rôtie	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Canard rôti	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
POISSON							
Poisson rôti	1	2	200	30-35	170-190	25-30	
Poisson en sauce	1	2	175	20-25	160-170	15-20	
PATE							
Lasagne	2.5	1	210-225	60-75	225-Maxi	30-40	
Cannelloni	2.5	1	210-225	60-75	225-Maxi	30-40	
PIZZA	1	2	225-Maxi	25-30	225-Maxi	20-25	
PAIN	1	2	225-Maxi	20-25	220	20	
PATISserie							Plat à pâtisserie sur la grille du four
Biscuits en général		2	190	15	170-190	15	
Pâte Brisée		2	200	20	190-200	20	
Savarin	0.8	2	200	40-45	190-200	40-45	
TARTES							Moule sur la grille du four
Gâteau Paradis	0.8	2	190	52	170-190	45	
Tarte aux fruits	0.8	2	200	65	190-200	65	
Gâteau au chocolat	0.8	2	200	45	190-200	45	

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. Les temps de cuisson reportés dans le tableau concernent la cuisson sur un seul niveau. Pour les cuissons avec la convection ventilée, si vous utilisez plusieurs niveaux (de 1 à 3), les temps de cuisson doivent être augmentés de 5 à 10 minutes environ.

3. Instructions pour l'utilisateur: utilisation

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	CUISSON A GRILL			CUISSON AU GRILL VENTILE (avec l'aide du ventilateur)		
			Températures en °C	Temps de cuisson en minutes		Températures en °C	Temps de cuisson en minutes	
				1° côté	2° côté		1° côté	2° côté
VIANDES								
Entrecôte		3	225-Maxi	15	15	200	10	10
Bifteck	0,50	3	225-Maxi	5	5	200	5	5
Poulet (coupés en deux)	0,15 1	3	225-Maxi	25	25	200	18	18
POISSON								
Truite	0,42	3	225-Maxi	18	18	200	10	10
Sole	0,20	2	225-Maxi	10	10	200	7	7
PAIN								
Toast		3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Tournebroche

POULET	1,3	2-3	225-Maxi	60-80	=	=
---------------	-----	-----	----------	-------	---	---

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. En particulier pour les cuissons au grill, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels.

3. Instructions pour l'utilisateur: nettoyage et entretien

**Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
N.B.: Ne pas utiliser appareils à la vapeur pour le nettoyage.**

PARTIES EXTERIEURES

Pour nettoyer toutes les surfaces (bandeau, la vitre extérieure de la porte, cadre.....) utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs. En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de tomates.

N'utilisez pas de dissolvants sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable, pour enlever des taches de colle ou d'adhésifs.

PARTIES INTERNES DU FOUR

Il est conseillé de nettoyer le four après chaque cuisson pour faciliter l'élimination des résidus de cuisson et des tâches de graisse qui seraient brûlées pendant les cuissons successives, en provoquant des incrustations. Nettoyez le four quand il est tiède.

Pour conserver longtemps l'éclat des parties émaillées, il faut les nettoyer avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer parfaitement. Ne les lavez pas quand elles sont encore chaudes et n'utilisez pas de poudres abrasives. Lavez aussi à chaque fois les accessoires utilisés. Evitez que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron et de tomate restent trop longtemps au contact des surfaces émaillées.

Ne pas vaporiser, ni laver les résistances électriques avec des produits à base acide. Vérifiez l'étiquette informative du produit que vous utilisez.

Le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués par un mauvais nettoyage.

3. Instructions pour l'utilisateur: nettoyage et entretien

PANNEAUX AUTO-NETTOYANT (CATALYSE) (fig. 6)

Les parois latérales et arrière du four sont équipées de panneaux revêtus d'un émail micro-poreux qui absorbe et élimine les graisses produites pendant la cuisson. Le phénomène de catalyse se produit au dessus de 200°C. Dans le cas de cuisson d'aliments contenant beaucoup de graisse, nous vous conseillons, une fois la cuisson terminée, de prolonger d'environ une demi-heure le fonctionnement du four à vide (avec le thermostat position Maxi) afin que le phénomène de catalyse se fasse complètement. En cas de débordements importants de liquides ou de graisses, essuyez immédiatement avec une éponge humide et chauffez le four pendant 2 heures avec le thermostat sur la position Maxi. Attendez le refroidissement du four et passez de nouveau une éponge humide. Si toutes les substances ne sont pas éliminées, répétez l'opération. Il est recommandé d'enlever périodiquement les panneaux du four, de les laver à l'eau savonneuse tiède et de les essuyer avec un chiffon doux. Pour le démontage il faut dévisser les vis (V) et enlever les panneaux latéraux (PL) et le panneau du fond (PF).

JOINT DE LA FACADE DU FOUR

Le joint de la façade du four assure une fonction d'étanchéité et donc doit rester en parfait état pour garantir le fonctionnement correct du four. Nous vous conseillons de:

- Le nettoyer en évitant d'utiliser des produits abrasifs.
- Contrôler périodiquement son état.

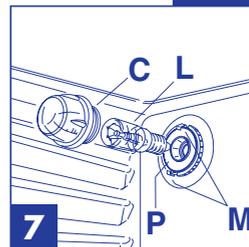
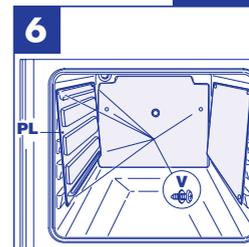
Si le joint devient dur ou s'il est détérioré, adressez-vous au Service Après-Vente pour le changer. Tant qu'il n'est pas changé, nous vous conseillons de ne pas utiliser votre four.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 7)

ATTENTION: Avant de procéder au remplacement de la lampe, veillez à déconnecter le four de l'alimentation électrique.

En cas de remplacement de la lampe du four (L), celle-ci doit avoir les caractéristiques suivantes: 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 - et résister aux hautes températures (300 °C).

Dévissez vers la gauche la calotte de protection en verre (C) et remplacez la lampe. Remontez la calotte en veillant à introduire les encoches dans les languettes de blocage et revissez en tournant vers la droite.



4. Que faire en cas de panne ?

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

PROBLEME	SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôlez que les manettes de commande soient correctement positionnées pour la cuisson et que le programmeur soit réglé sur le fonctionnement manuel (voir les instructions correspondantes). • Contrôlez les disjoncteurs de sécurité du réseau d'alimentation électrique. Si la panne concerne le réseau, adressez-vous à un technicien qualifié.
Pendant l'usage, le voyant du thermostat ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez la manette du thermostat sur une température supérieure • Tournez la manette du sélecteur sur une autre fonction
La lumière du four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le vissage de l'ampoule. • Tournez la manette du sélecteur sur une autre fonction • Adressez-vous au Service Après-Vente et achetez une lampe résistant aux hautes températures. Remplacez-la suivant les instructions données à la page 17.

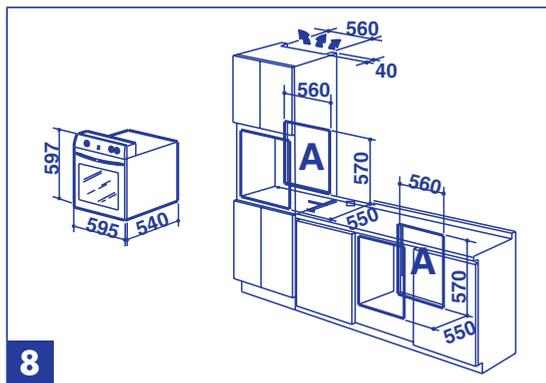
5. Caractéristiques techniques

DIMENSIONS MINIMUM D'ENCASTREMENT DU FOUR (fig. 8)

Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Volume dm ³
570	560	540	53

COMPOSANTS ELECTRIQUES

Designation	Données nominaux
résistance inférieure four	1400W
résistance supérieure four + gril	700W+1800W
lampe du four	15W - E 14 - T300
moteur tourne broche	4W
ventilateur tangentiel	18..22W
ventilateur arrière four	25..29W
câble d'alimentation	H05 RR-F 3x 1,5mm ²



6. Instructions pour l'installateur

INFORMATIONS TECHNIQUES

L'installation et les opérations d'entretien mentionnées dans cette section doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié.

Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes, aux animaux et aux choses. Dans ce cas, le constructeur ne serait pas considéré responsable.

- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous au centre de service après-vente le plus proche.
- Certaines pièces sont recouvertes avec une pellicule en plastique qui doit obligatoirement être enlevée avant d'utiliser l'appareil. Cette protection doit être enlevée avant l'utilisation de l'appareil. Pour l'enlever plus facilement, nous vous conseillons de la couper sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille.
- **Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme un levier pour soulever ou traîner l'appareil.**

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont une source de danger potentiel.

Dans le respect de l'environnement, tous les éléments de l'emballage sont écologiques et recyclables. Le bois n'a pas été traité chimiquement, le carton provient à 80 à 100% de papier recyclé. Les sachets sont en polyéthylène (PE), les rubans en polypropylène et les rembourrages en polystyrène expansé (PS) sans chlore-fluore-carbone. A travers le traitement et le recyclage le volume des déchets est réduit et les matières premières peuvent être économisées.

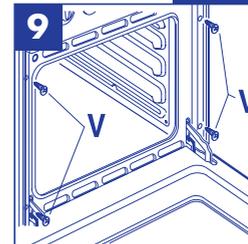
MISES EN GARDE

- Les parois adjacentes et entourant l'appareil doivent résister à une température de 90°C.
- La colle qui fixe le revêtement stratifié au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

6. Instructions pour l'installateur

ENCASTREMENT ET FIXATION DU FOUR

Le four peut être encastré dans un meuble à colonne ou dans un meuble bas, en y pratiquant une ouverture pour l'encastrement comme illustré sur la figure 8. **Afin d'assurer une aération adéquate du four, éliminez la paroi arrière du meuble bas ou pratiquez l'ouverture (A) comme illustré sur la figure 8.** Introduisez le four dans l'ouverture du meuble et fixez-le avec les vis spéciales (V) (fig. 9). **Le plan ou s'appuie le four doit pouvoir supporter son poids. En effet, les vis ne servent pas à supporter le poids du four mais uniquement à l'empêcher de sortir du meuble.**



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes et dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

- l'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur le panneau arrière).
- la mise à la terre efficace de la prise ou de l'installation conformément aux normes et dispositions en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes;

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- Montez sur le câble d'alimentation une fiche normalisée adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs dans le respect des indications suivantes et **laissez le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et neutre:**

lettre	L (phase)	=	conducteur couleur marron
lettre	N (neutre)	=	conducteur couleur bleu
symbole de terre		=	conducteur couleur jaune-vert
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à aucun endroit à un échauffement supérieur à 75 °C.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.
- Vérifiez aussi que la fiche soit accessible.

6. Instructions pour l'installateur

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

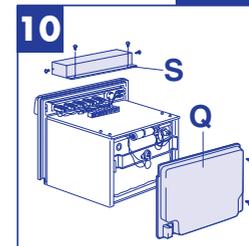
- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Le raccordement électrique peut être protégé au choix par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.
- Il est impératif de brancher le câble de terre vert-jaune à une installation efficace de mise à la terre.

ENTRETIEN

Avant toute réparation ou opération d'entretien, coupez toujours l'arrivée du courant électrique.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

- Pour changer la lampe du four, consultez les instructions de la page 17.
- En cas de changement du cordon d'alimentation, il est recommandé de mettre le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phases et de respecter les consignes reportées dans le paragraphe " BRANCHEMENT ELECTRIQUE ".



461305042

Stampa TLF 25/08/2003

G136