



NOTICE D'UTILISATION

FOURS A' ENCASTRER PIROLYTIQUE

FMP88

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivamente que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont été faites pour vous.

C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil. Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil. Afin de produire des appareils toujours alignés sur les techniques modernes, et/ou afin d'obtenir des améliorations constantes de la qualité des produits. La société se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

INFORMATIONS GENERALES

L'étiquette des données techniques se trouve toujours à la base de l'orifice du four. Elle est visible quand la porte du four est ouverte et contient toutes les données et les informations nécessaires pour l'installation.

Num.		Mod.	Vol.	Hz.	Watt.
00006					

Etant donné la typologie de l'appareil et ses dimensions, l'encastrement est autorisé en colonne et sans plan de travail.

Nous recommandons d'observer les indications données pour l'encastrement dans le meuble en veillant en particulier aux ouvertures pour l'aération qui sont indispensables pour garantir un bon refroidissement de la niche d'encastrement et de l'appareil.

Pour garantir la sécurité de l'utilisateur, le matériau du meuble dans lequel sera encastré l'appareil de même que les matériaux de revêtement et les colles utilisées doivent résister à des températures de 70° degrés centigrades.

DONNEES TECHNIQUES

Appareil conforme aux normes pour la suppression des perturbations radio-électriques.

MODÈLE TENSION D'ALIMENTATION 230 V 50Hz
PUISSANCE ABSORBÉE Kw (tol. +5/-10%)

Four traditionnel

- Lampe four 0,025 KW
- Cataliseur fumées pyro 0,150 KW
- Motoventilateur tangentiel 0,025 KW
- Tourne broche 0,004 KW
- Résistance supérieure 0,900 KW
- Résistance inférieure 1,300 KW
- Résistance du grill 1,600 KW
- Puissance maximale absorbée 3,075 KW

Four à fonctions multiples

- Lampe four 0,025 KW
- Cataliseur fumées pyro 0,150 KW
- Motoventilateur tangentiel 0,025 KW
- Motoventilateur 0,025 KW
- Résistance supérieure 0,900 KW
- Résistance inférieure 1,300 KW
- Résistance ventilateur 2,300 KW
- Résistance du grill 1,600 KW
- Puissance maximale absorbée 3,1 KW

Cable électrique

H05 RR - F sez. 3 x 2,5 mm²

Dimensions utiles du four

Largeur: 440 mm
Profondeur: 390 mm
Hauteur: 340 mm
Volume: 59 litres

INSTALLATION

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN TECHNICIEN AGREE
SUIVANT LES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR LE CONSTRUCTEUR.. AVANT
TOUTE INTERVENTION SUR L'APPAREIL, S'ASSURER D'AVOIR PREALABLEMENT
DEBRANCHE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

Normes législatives, réglementations techniques, directives

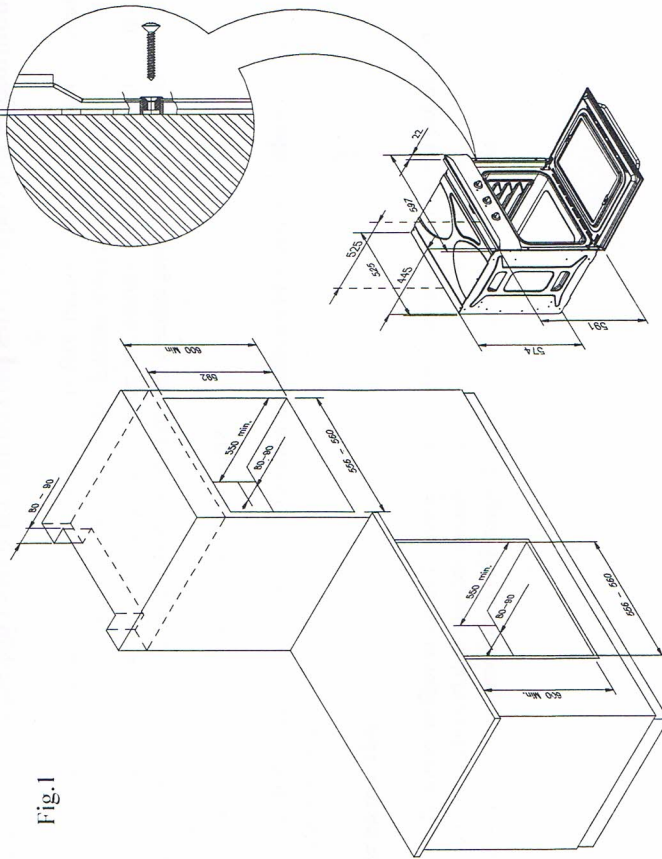
L'installation de l'appareil doit être faite en conformité avec les normes légales en vigueur
et suivant les normes de sécurité.

Installation du four

Le four doit être installé dans un module d'un encombrement de 600 mm encastré à
l'intérieur d'une série de meubles; il faut prévoir une ouverture d'au moins 85-90 mm tant
sur la base que sur le dessus du meuble de manière à garantir une bonne ventilation de
l'appareil (voir à ce sujet la figure 1).

Durant les phases du montage, il faut faire particulièrement attention à ce que le four ne
soit pas soulevé par la porte.

**AVERTISSEMENT: Comme l'appareil est installé dans le meuble, s'assurer que les
surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90° C
plus température ambiante.**



Branchement électrique

Contrôler que la tension nominale correspond à celle qui figure sur l'étiquette des caractéristiques techniques.

L'appareil doit être connecté à un interrupteur monopolaire avec ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. On peut utiliser dans ce but des interrupteurs automatiques, des fusibles ou des relais.

Ce four doit être muni d'une mise à la terre efficace en conformité avec les normes en vigueur.

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation. En cas de remplacement, le nouveau câble doit être conforme aux normes en vigueur correspondantes et posséder les caractéristiques indiquées dans le tableau "Données techniques".

La borne de connexion se trouve à l'arrière de l'appareil. En cas de remplacement, faire passer le câble dans le serre-câble et effectuer la connexion suivant le schéma. Le conducteur de terre du câble d'alimentation doit être plus long que les autres conducteurs de manière qu'il se débranche en dernier en cas de traction avec le serre-câble desserré. Visser les vis du serre-câble et fermer le couvercle.

Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.

MODE D'EMPLOI

Instructions générales

ATTENTION:

Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.

Faire toujours très attention, en cas de branchement d'autres appareils électriques à proximité du four, que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec des parties chaudes du four.

Pour garantir et maintenir la sécurité du four, les interventions d'entretien et en particulier, celles sur les parties électriques, doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé.

Nettoyer le four après l'emploi: de cette manière, il est plus facile d'éliminer la saleté qui ne risquera pas de s'incruster.

Pour les rôtis et les gâteaux, utiliser uniquement des plats réfractaires. La taille des plats doit dépendre de la grandeur et de la quantité d'aliment à cuisiner.

Il est déconseillé d'utiliser des plats en acier inoxydable car ils renvoient la chaleur.

Pour changer l'ampoule du four, couper l'alimentation électrique avant d'effectuer le remplacement.

Première mise en marche

Avant d'allumer le four pour la première fois, il faut nettoyer soigneusement la chambre de cuisson avec un détergent délicat et de l'eau tiède. Laisser ensuite le four allumé pendant 30 à 60 minutes à la température maximum pour éliminer les odeurs désagréables qui se développent durant la cuisson et qui peuvent être causées par des résidus gras ou des huiles des processus de fabrication.

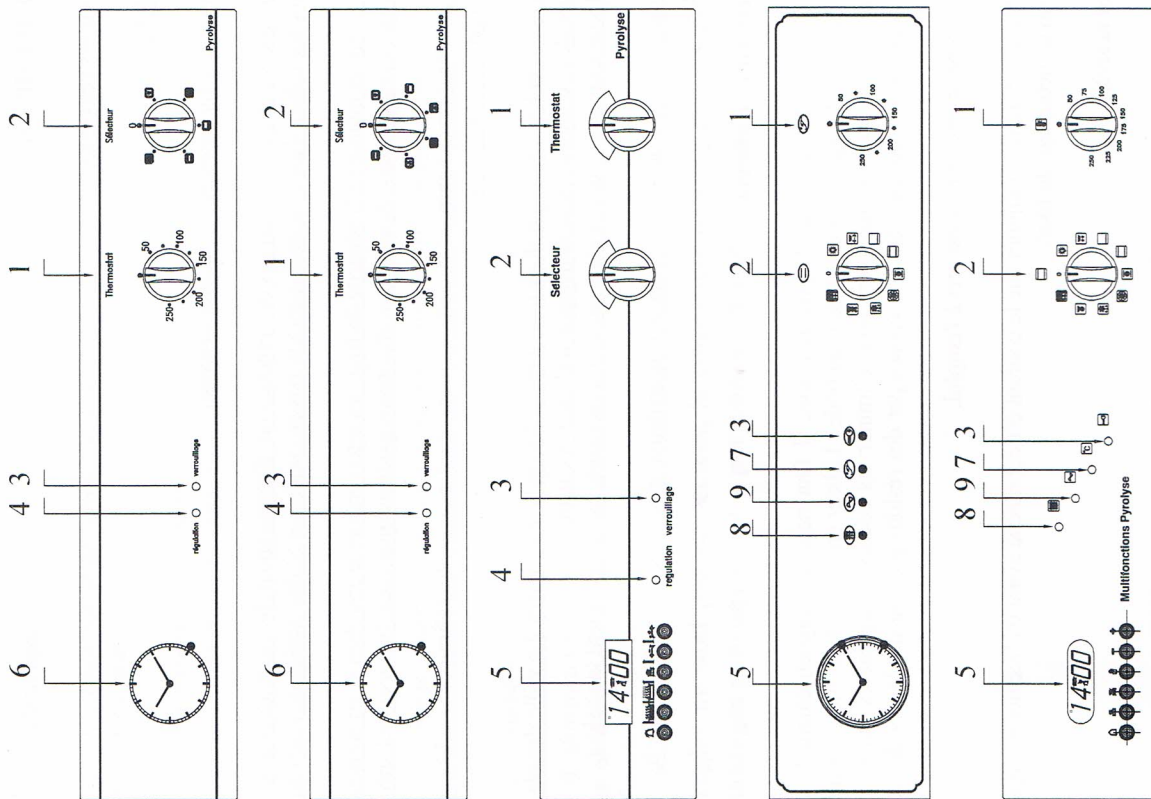
Après ces opérations, le four est prêt à l'emploi.

ATTENTION: S'assurer toujours que le courant est débranché avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage du four.

Mise en marche

Avant d'allumer le four et après l'avoir encastré, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de parties sous tension accessibles et que tous les éléments de l'emballage ont été éliminés.

A ce point, on peut procéder à l'allumage du four en suivant les instructions.



- 1- Thermostat
- 2- Commutateur
- 3-Lampe blocage porte four
- 4-7-Lampe thermostat
- 4-8-Lampe cycle pyrolyse
- 5- Programmeur electronique
- 6- Programmeur analogique
- 9- Lampe alimentation

Four multi fonctions

Grâce aux différents éléments de chauffage commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, ce four offre plusieurs modes de cuisson, basés sur trois sources de chaleur principales.

- A. Circulation forcée de l'air (four ventilé)
- B. Propagation spontanée de la chaleur (convection à four statique)
- C. Rayons infrarouges (grill).

Éléments et opérations commandées par le sélecteur 9 fonctions

- Pos. 1: Eclairage du four + témoin rouge.
L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.
- Pos. 2: Résistance du grill.
Cuisson par rayons infrarouges pour les grillades normales. Thermostat sur 230°C (250°C). Le grill étant réglé par thermostat, on peut faire des grillades porte fermée.
- Pos. 3: Résistance de sole.
Cuisson lente - aliments à réchauffer (porte fermée).
Température du thermostat: 50°-230°C (50°-250°C).
- Pos. 4: Résistance de voute + résistance de sole.
Cuisson traditionnelle four statique (porte fermée).
La température du thermostat se règle avec le bouton du thermostat de (50°-250°).
- Pos. 5: Résistance de voute + résistance de sole + ventilateur.
Cuisson traditionnelle semi-forcée (porte fermée). Les températures du four sont choisies en plaçant le bouton du thermostat sur une valeur entre 50' et 230°C (50°-250°C). Recommandé pour les plats nécessitant le même niveau de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur (rôtis, pâtisseries).
- Pos. 6: Résistance chaleur tournante.
Cuisson sur un ou deux ou trois niveaux (porte fermée).
Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C).
- Pos. 7: Eclairage du four + témoin rouge + ventilateur.
Aucune résistance ne fonctionne.
Le thermostat ne fonctionne pas.
Opération de décongélation pour produits surgelés (porte fermée).
L'éclairage du four et le témoin rouge seront allumés lors des opérations suivantes.

Pos. 8: Cuisson par rayons infrarouges + ventilateur.



Thermostat sur 230°C (250°C).

Utilisé pour obtenir un niveau idéal de rôt à l'extérieur et maintenir le jus à l'intérieur.

Le grill étant réglé par thermostat, on peut faire des grillades porte fermée.

Pos. 9: Autonettoyage du four



Le commutateur mettre sur la fonction pyrolyse. L'autonettoyage pyrolytique se sélectionne à l'aide du programmeur fin de la cuisson. Le cycle de nettoyage dure environ 1h30 à h et il faut le mettre en route toutes les 6/8 cuissons.

Libérer l'intérieur du four de tous les accessoires (grilles, plaques etc ...)

Utilisation du four multi fonctions

Choisir parmi l'un des 7 modes de cuisson qui sont à votre disposition. S'il s'agit de cuisson à porte fermée (pos. 3-4-5-6-8, possibilité 2), préchauffer le four en plaçant le bouton du thermostat sur la température choisie pour la cuisson. Le témoin lumineux jaune signifie que le chauffage du four est en cours, à son extinction la température choisie a été atteinte. Pendant la cuisson le même témoin jaune s'allumera et s'éteindra automatiquement.

Pour les opérations 2-3-4-5-6-8 du sélecteur, le plateau émaillé doit être retiré du four. En effet il ne doit être utilisé que pendant l'utilisation du grill pour récolter les graisses. Les aliments doivent être placés dans des plats munis d'un bord élevé et placés au milieu de la grille chromée. Dans le cas de cuisson à four ventilé il est possible de cuisiner à la fois aliments différents (viande et poisson) sur plusieurs grilles, pourvu que les températures de cuisson des aliment soient les mêmes.

Four traditionnel

La cuisson peut s'effectuer selon deux méthodes:

A. Propagation spontanée de la chaleur (convection)

B. Rayons infrarouges (grill)

Éléments et opérations commandées par le sélecteur 5 fonctions

Pos. 1:



Éclairage du four + témoin rouge.

L'éclairage du four et le témoin rouge seront allumés lors des opérations suivantes.

Pos. 2:



Résistance centrale du grill-rôtissoire.

Cuisson à infrarouges. Porte du four fermée. Bouton du thermostat sur la position 230°C (250°). Le grill étant réglé par thermostat, la cuisson se fait porte fermée.

Pos. 3:



Résistance de sole.

Cuisson lente - aliments à réchauffer (porte fermée).

Température du thermostat de 50° à 230°C.

Pos. 4: Résistance de voute + résistance de sole.



Cuisson traditionnelle four statique (porte fermée).

La température du thermostat se règle avec le bouton du thermostat de à 230°C (50°-250°).

Pos. 5: Autonettoyage du four



Mettre le commutateur la fonction pyrolyse. L'autonettoyage pyrolytique se sélectionne seulement à l'aide du programmeur fin de la cuisson. Le cycle de nettoyage dure environ 1h 30 à deux h et il faut le mettre en route toutes les 6/8 cuissons au four.

Libérer l'intérieur du four de tous les accessoires (grilles, plaques etc..)

L'utilisation de four

IMPORTANT: avant la première utilisation, il est recommandé de chauffer le four à la température maximale pendant 30 à 60 minutes, porte fermée, afin d'éliminer les résidus éventuels d'enduits qui produiraient fumées et odeurs de surchauffe.

Cuisson au four

Pour cuire à point, il faut préchauffer le four à la température de cuisson choisie, enfourner quand le témoin lumineux jaune s'éteint signifiant que la température choisie est atteinte.

Seules les viandes très grasses peuvent être enfournées à four froid.

Dans le cas de viandes congelées, vous pouvez rôtir sans devoir décongeler.

Pour cela vous devez sélectionner une température de 20°C inférieure à la température choisie et adopter des temps de cuisson 1/4 plus longs.

Choisissez de préférence des plats avec un bord élevé afin de moins salir les parois du four.

Table 1

Plat		Temp. en °C	Niveau* Grille	Temps en min.
Gâteaux dans moule à pâte battue				
Galette, fouace		175	1	55-65
Tarte		175	2	60-70
Fond de Tarte		200	2	8-10
Tarte au fromage, cheesecake		200	1	25-35
Tarte aux fruits		200	1	25-35
Gâteaux dans moule à pâte levée				
Pain blanc 1 kg de farine		200	1	25-35
Petites pâtisseries				
Pâte Brisée		200	3	10-15
Pâte à choux à la crème		200	2	30-45
Pâte biscuit		200	3	15-20
Lasagnes		225	2	40-50
Viandes (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)				
Viandes rôties à cuisson longue		175	2	12-15
Viandes rôties à cuisson brève		200	2	10-12
Pain de viande		200	2	30-40
Volailles				
Canard 11/2 - 2 kg		200	2	120-180
Oie 3 kg		200	2	150-210
Poulet rôti		200	2	60-90
Dinde 5 kg		175	2	230-240
Gibier				
Lièvre		200	2	60-90
Cuisson de chevreuil		200	2	90-150
Cuisson de cerf		175	2	90-180
Légumes				
Tourte de légumes		200	2	40-45
Pizza		240	1	20-25
Grillades				
Côtes de porc			4	8-12
Saucisses			4	10-12
Poulet à la grillade			3	25-35
Rôti de veau à la broche 0,6 kg				50-60
Poulet à la broche				60-70

* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclus le dépôt sur le fond du four, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé).

Comment utiliser le grill

- Placer la viande à griller chromée, ou dans le cas de petits morceaux de viande, les placer dans un plat aux bords très bas.
 - Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.
 - Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.
- Mettre en marche la résistance du grill:

Comment utiliser le grill

- A.avec four à fonctions multiples; Pos. 4 ou 5 du sélecteur
- B.avec four traditionnel; Pos. 4 du sélecteur de même dans le cas d'un four ventilé.
- Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles ...) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill.

Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif.

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1° face	2° face
Viandes basses ou fines	6	4
Viandes modérément épaisses	8	5
Poissons fins et sans écaille	10	8
Poissons modérément volumineux	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

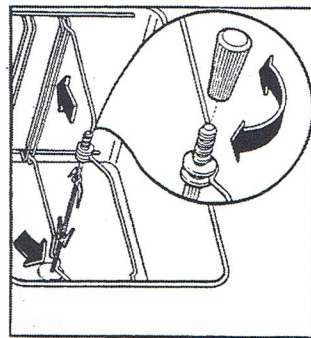
Comment utiliser le tourne-broche

Sur les modèles de fours traditionnels, il est possible d'utiliser le tourne-broche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, les bloquer avec les deux petites fourchettes.

Ensuite procéder de la manière suivante:

- Dévisser la poignée de la broche
- Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.
- Placer le bouton de commande sur la pos. 4 pour mettre en marche le petit moteur.
- A la fin de la cuisson, visser le poignée sur le broche et retirer le tout du four.

A titre indicatif, un poulet d'env. 1.3 kg
cuit en 85 - 90 min.



Pyrolyse

Après avoir réglé le commutateur sur la fonction "PYROLYSE"  , programmer l'heure de début et la durée du cycle de nettoyage.

L'opération de pyrolyse a besoin d'1h 30 pour la chambre de cuisson du four. La durée de la fonction pyrolytique peut être modifiée jusqu'à un maximum de 3 heures selon le degré d'encrassement du four.

Avec le système de la pyrolyse, on obtient le nettoyage du four en détruisant la saleté la plus tenace à une température d'environ 475°C. Les cendres produites peuvent être facilement éliminées avec un chiffon humide.

Minuterie de fin de cuisson 110 minutes

La fonction de ce programmateur est d'interrompre le fonctionnement du four une fois la durée de cuisson écoulée.

1) Après avoir introduit les aliments dans le four, tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. Tourner le bouton du programmateur (Fig. 8.2) sur la durée de cuisson désirée.

Une fois la durée choisie écoulée, le programmateur émettra un signal sonore, et interrompra le fonctionnement du four.

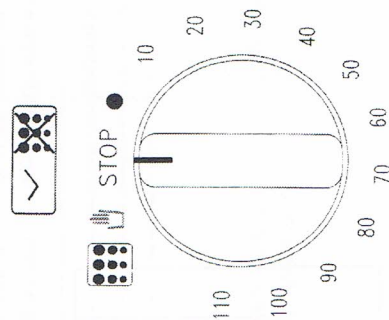
2) Position manuelle.

Pour faire fonctionner le four manuellement sans fixer le temps de cuisson, tourner le bouton sur la position .

3) Autonettoyage pyrolytique

Après avoir réglé le commutateur sur la fonction "PYROLYSE"  , tourner le bouton de l'horloge dans le sens des aiguilles d'une montre sur la durée 90 minutes.

Suivant le degré d'encrassement du four, on peut modifier la durée de la pyrolyse jusqu'à un maximum de 110 minutes.



Programmateur électronique

Le programmateur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affaire lumineux
- Timer, avertisseur sonore jusqu'à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (ou seul début cuisson ou seul fin cuisson).

Description des fonctions des boutons



"timer" avertisseur sonore



Temps de cuisson (durée)



Fin de cuisson



Position manuelle



Augmentation des valeurs de tous les programmes



Diminution des valeurs de tous les programmes.

Description des symboles lumineux

- "AUTO" (clignotant) - Programmateur en mode automatique mais non programmé.
- "AUTO" (allumé en permanence) - Programmateur en mode automatique et programmé.



Cuisson en mode program cours



Avertisseur sonore programmé

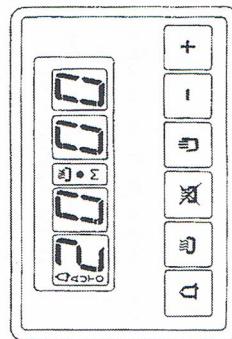


et "AUTO" (tous les deux clignotant) - erreur de programmation. Aucun symbole lumineux sauf les numéros de l'horloge:

Programmateur en mode manuel

Autonettoyage pyrolytique

Après avoir réglé le commutateur sur la fonction "PYROLYSE"  , appuyer sur la touche  , la visu affichera le temps prédéterminé automatiquement de 1h30. Suivant le degré d'encrassement du four, on peut modifier la durée de la pyrolyse avec les touches plus/moins jusqu'à un maximum de 3 heures.



Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) et les minutes.

A la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.

Pour la mise à l'heure exacte, il faut enfoncer simultanément les boutons et et même temps enfoncer ou le bouton (+) ou le bouton (-) jusqu'à fixer l'heure exacte.

La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons (+) et (-).

Cuisson manuelle

(sans utilisation du programmeur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmeur, il faut annuler le clignotement de "AUTO" en enfonçant le bouton .

Si "AUTO" ne s'extinct pas (cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire) il faut annuler le programme en enfonçant à l'heure de la mise à zéro de l'horloge.

Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)

- 1) Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton .
- 2) Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
- 3) Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole "AUTO" s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

Voilà un exemple pratique: l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.

- Enfoncer jusqu'à fixer 0.45.
- Enfoncer jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaît et le symbole "AUTO" s'allumera, cela signifie que le programme a été accepté et mémorisé.

A 13.15 h. (14.00 h. moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement. Pendant la cuisson les symboles et "AUTO" s'allumeront.

A 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche .

Cuisson semi-automatique

- A. Programmation du temps de cuisson.
- B. Programmation de l'heure de fin cuisson.

A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton .

Le four s'allumera immédiatement. Les symboles "AUTO" et s'allumeront. Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore interrompt retentira jusqu'à l'on l'arrête comme décrit ci-dessus.

B) Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton . Le four s'allumera immédiatement. Les symboles "AUTO" et s'allumeront.

A l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore interrompt retentira jusqu'à l'on arrête comme décrit ci-dessus.

Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant.

La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton et mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton le four peut être utilisé en mode manuel.

Horloge analogique

Horloge:

Axe 1 Aiguilles A et B

- Pour mettre à l'heure, tirer puis tourner l'axe 1 dans le sens horaire. Positionner les aiguilles A et B en face de l'heure exacte.

Compte-minutes:

Axe 1 Aiguille C

Fonction sonnerie mécanique après une durée maxi de 55 minutes.

- Pour régler le compte-minutes, tourner l'axe 1 dans l'un ou l'autre sens et placer l'aiguille C en face du temps choisi.

- A la fin du temps, la sonnerie fonctionne puis s'arrête automatiquement au bout d'environ 3 minutes.

La sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant l'axe 1 pour placer l'aiguille C sur la position arrêt .

Durée de cuisson:

Axe 2 Disque E

Fonction pour un départ immédiat et un arrêt automatique de la cuisson.

- Durée maximum 180 minutes (3h).

- Pour régler la durée de cuisson, tourner

l'axe 2 dans le sens horaire et placer une graduation du disque E en face du repère D du cadran.

- La fin du temps de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après environ 3 minutes, le disque E affiche 0 (OFF position).

Cette sonnerie peut-être arrêtée de façon manuelle en tournant l'axe 2 dans le sens horaire pour placer le 0 du disque en face de l'index D.

Début de cuisson:

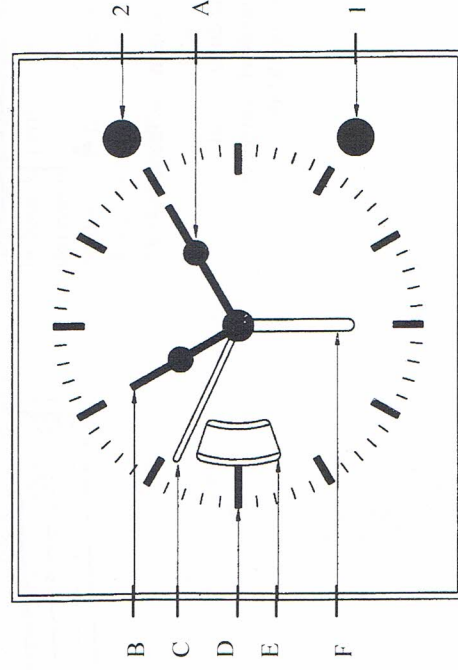
Axe 2 Aiguille F

Fonction pour une cuisson complètement automatique avec départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

- Réglage du début de cuisson sur 12 heures maximum.

- Avant d'effectuer le réglage, du début de cuisson, s'assurer que le 0 où du disque E soit bien en face de l'index D du cadran

- Pour régler le début de cuisson, tirer puis tourner l'axe 2 dans l'un ou l'autre sens et placer l'aiguille F en face de l'heure de départ de la cuisson. Lorsque cette opération est terminée, régler la durée de cuisson comme indiqué précédemment.



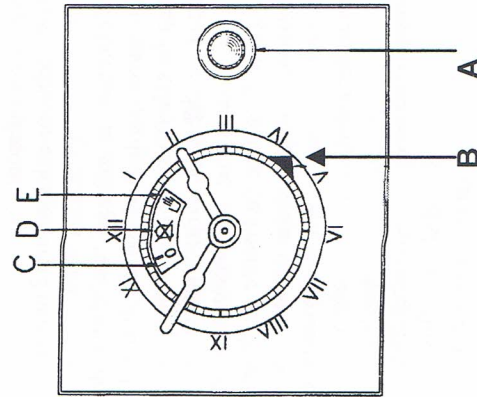
Instructions et fonctionnement

Mise à l'heure de l'horloge: appuyer sur la commande (A) et tourner vers la gauche.

Ajustage de l'heure initiale: tirer sur le command (A) et tourner simultanément vers la gauche index (B).

Ajustage de la durée de la connexion: tourner le commande (A) vers la gauche, sans appuyer index (C). La fin de la connexion sera annoncée par un signal acoustique; pour l'enlever, mettre la command (A) sans appuyer, sur la position (D).

Connexion manuelle: mettre la commande (A) sans appuyer sur la position (E).



Porte four

Nettoyer la porte de la même façon que les surfaces émaillées.

Le vitre de la porte du four peut facilement être démonté et nettoyé en dévissant les deux vis latérales.

Timer = Signal sonore

Le " timer " est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min.

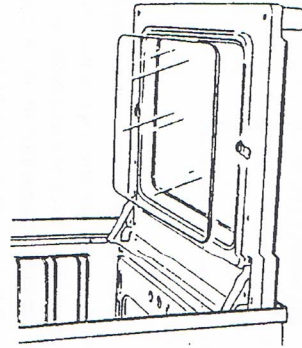
Régler le timer en enfonceant le bouton  et même temps (+) ou (-) jusqu'à obtenir le temps choisi.

Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge réparaît et le symbole  s'allume.

Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonceant le symbole .

A la fin de ce temps, le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermettent retentira jusqu'à l'on l'arrêtera en enfonceant le bouton .

ATTENTION! L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

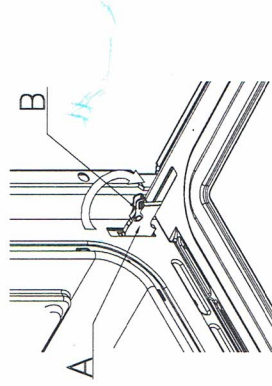


Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

ATTENTION: Couper le courant du four en débranchant la fiche de l'installation électrique.

Dévisser le couvercle de protection A en sens contraire aux aiguilles d'une montre. Dévisser la lampe et la remplacer par une autre lampe.

Remonter le couvercle de protection A



Démontage de la porte

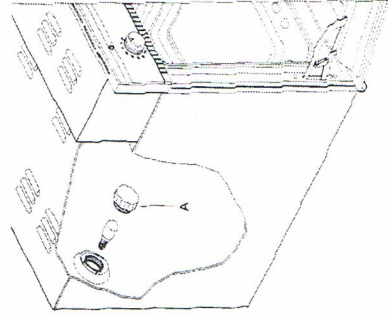
Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en faisant opérer sur les charnières comme il suit:

Charnières à cavaliers mobiles.

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B. En soulevant le cavalier B, la charnière se débouche de son logement.

Après cette opération il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtes à proximité des charnières.

Pour remonter la porte enfiler avant tout les charnières dans leur coulisses. Enfin, avant de fermer la porte, ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B qui ont servi pour accrocher les deux charnières.



Nettoyage et entretien du four

Attention: Avant de procéder à l'entretien du four, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou couper l'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Nettoyage du four: Le nettoyage du four non équipé de panneaux auto-nettoyants, doit s'effectuer après usage, four éteint mais encore tiède, pas chaud, afin que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à éliminer. De plus, les taches et les éclaboussures de graisse n'ont pas encore une croûte dure et consistente. Retirer les supports latéraux en fil chromés: tirer vers le haut la partie avant pour les décrocher des parois.

Nettoyer le four avec un tissu imprégné d'une solution allongée d'ammoniaque, rincer et sécher.