
FR **MODE D'EMPLOI**

IO-CBI-3278 / 9519533 (09.2024 V1)

FR **Four électrique**

FF77MFPRSSN



Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la four.

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil **FAGOR**  combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement



Note!: N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La appareil a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.

Le n° de téléphone est: 01.56.48.06.34.



TABLES DES MATIÈRES

| | |
|--------------------------------------|----|
| CONSIGNES DE SECURITE | 4 |
| CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE | 9 |
| DÉBALLAGE | 10 |
| MISE AU REBUT | 10 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 11 |
| CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL | 12 |
| INSTALLATION | 13 |
| UTILISATION | 15 |
| FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR | 16 |
| CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES | 27 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 32 |
| SITUATIONS D'URGENCE | 37 |
| DONNEES TECHNIQUES | 38 |

CONSIGNES DE SECURITE

Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent s'appliquer obligatoirement.

Ne pas permettre l'utilisation de la cuisinière aux personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie !
- Conservez-les hors de portée des enfants
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.



- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Instruction de mise à la Terre : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçues des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation ou quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbi-



bés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.

- N'utilisez pas votre four pour le chauffage de la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud, car leur isolation n'est pas résistante à hautes températures.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du four avant de le faire fonctionner.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne **JAMAIS** essayer d'éteindre le feu avec de l'eau : éteindre l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie, ne pas placer d'objets sur les éléments chauffants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Se référer au paragraphe 'Nettoyage et entretien' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.
- Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.
- Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie d'énergie ! Voici quelques

conseils:

- **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.** Évitez d'utiliser des récipients plus petits.
- **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.** Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.
- **Utilisez la chaleur accumulée du four.** Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.
- **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four**
- **Veillez à bien fermer la porte du four.** Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.
- **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.** Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

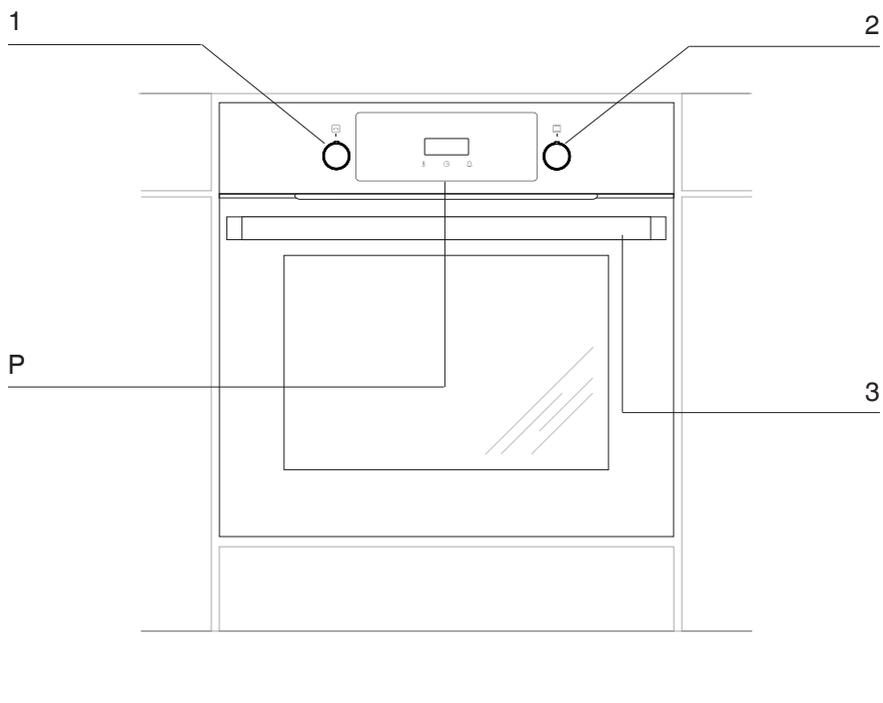
Note: Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants durant le déballage.

MISE AU REBUT



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses



P: Programmateur électronique

1: Manette de réglage +/-

2: Manette des programmes du four

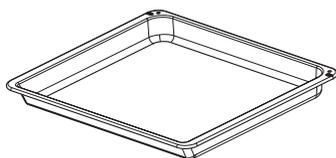
3: Poignée de la porte du four

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

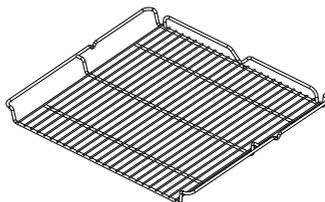
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre four

| Four | Puissance |
|-----------------------|-----------|
| Résistance supérieure | 0,9 kW |
| Résistance inférieure | 1,1 kW |
| Résistance de gril | 1,5 kW |
| Résistance circulaire | 2,1 kW |

Équipement de la four



Lèche-frite

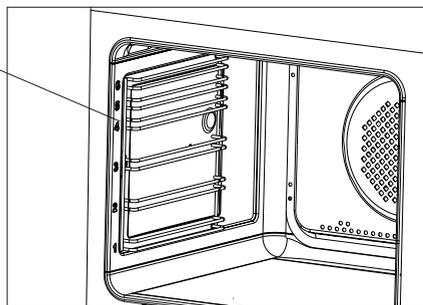


Grille



Sonde thermique

Gradins fils
de la paroi latérale

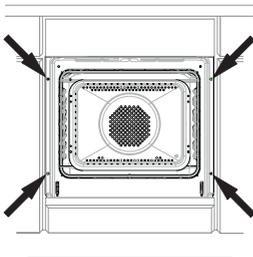




INSTALLATION

Installation du four

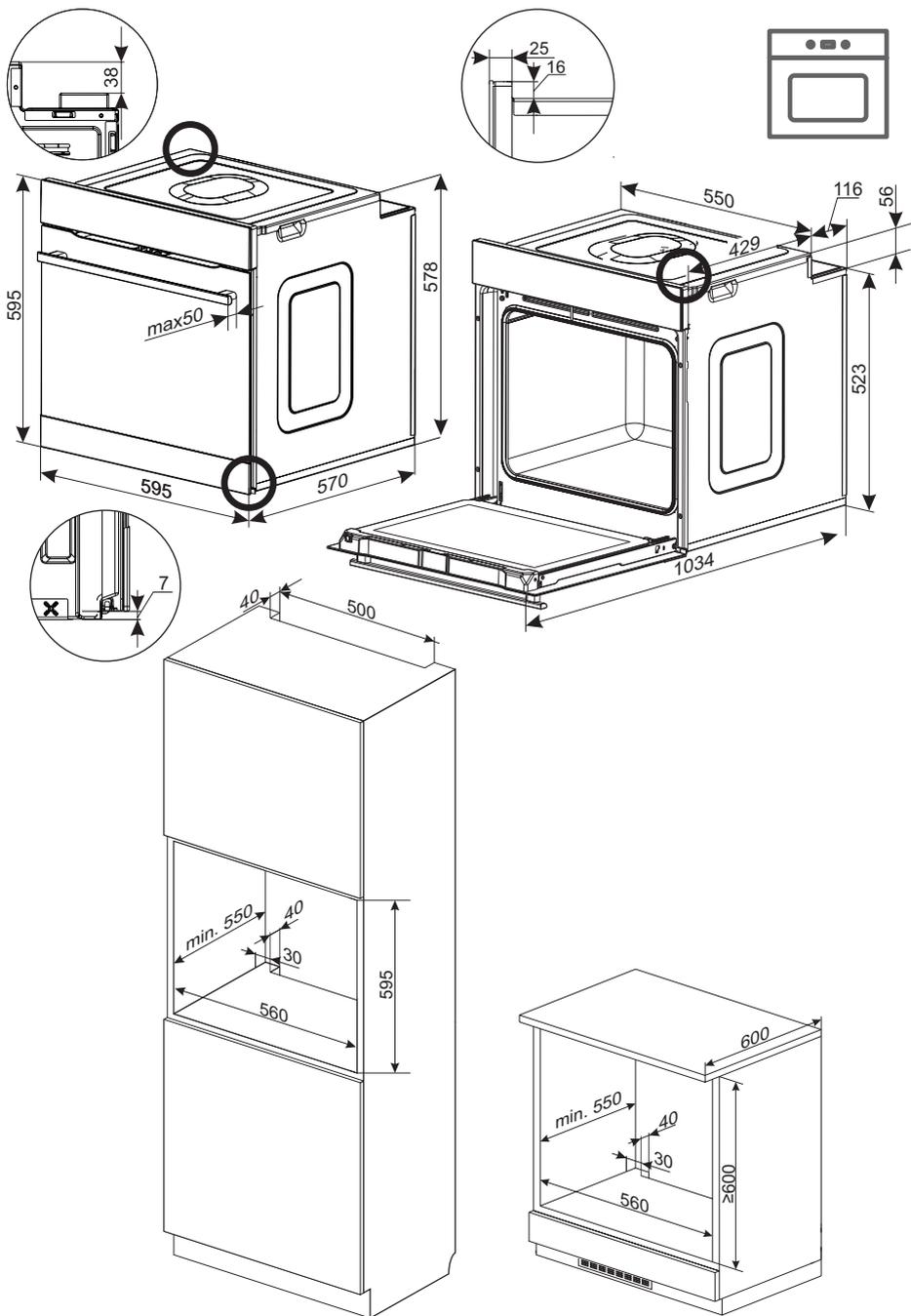
- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

ATTENTION: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.





UTILISATION

Avant la première mise en marche

- Retirer tous les éléments d'emballage, en particulier les éléments protégeant l'intérieur du four lors du transport.
- Retirer tous les accessoires de l'intérieur du four et les nettoyer soigneusement à l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux.
- Enlever le film de protection des rails télescopiques.
- Nettoyer l'intérieur de la cavité à l'eau tiède avec un détergent doux. Ne pas utiliser les brosses ni éponges dures. Elles peuvent endommager le revêtement à l'intérieur de la cavité.

Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Il est impératif d'enlever soigneusement les restes de colle et du film plastique qui enveloppe les supports, et le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

Première chauffe du four

- Mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre.
- Tourner la manette des fonctions sur la position  ou  (description détaillée des fonctions se trouve plus loin dans cette notice).

Le four doit fonctionner pendant au moins 30 minutes. Au début il dégage une odeur, qui disparaît plus tard avec son utilisation. C'est un phénomène normal, il s'agit de la première chauffe du four.

Attention !

Dans les fours équipés d'un programmeur électronique, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00” apparaît en pulsations cycliques.

Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmeur (Voir L'utilisation du programmeur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.

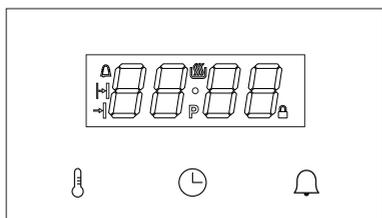
Important !

Le programmeur électronique est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.

Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.

Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

FUNCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR



Le programmeur dispose d'un affichage LED et de 3 touches (sensitives).

| Touche (sensitives) | Description |
|--|---------------------------|
|  | Réglage de la température |
|  | Réglage de l'horloge |
|  | Minuteur |

Attention : Chaque utilisation de la touche est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

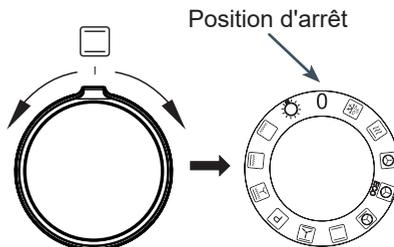
Signification des symboles sur l'affichage.

| Symbole | Description |
|--|------------------|
|  | Thermostat |
|  | Minuteur |
|  | Durée de cuisson |
|  | Fin de cuisson |
|  | Pyrolyse |
|  | Verrouillage |

Manette des fonctions du four

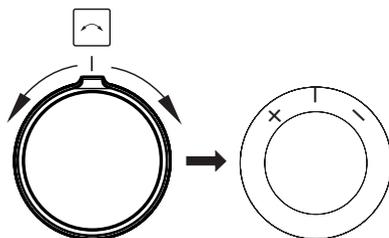
Le four peut fonctionner différemment à l'aide de la résistance de sole, de voute, de la chaleur tournante et du gril. Sélectionner une fonction appropriée avec la manette des fonctions.

La figure ci-dessous présente les fonctions (dans un ordre spécifié) sur la manette :



Manette de réglage +/-

La manette sert à régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et la durée. Tourner la manette vers la droite, pour augmenter la valeur du paramètre. Tourner la manette dans le sens inverse pour diminuer la valeur du paramètre. Avec cette manette il est possible de modifier les paramètres tels que la température, la durée ou l'heure actuelle sur l'afficheur. Lorsque l'on maintient la manette en position «+» ou «-», la vitesse de modification de la valeur du paramètre est augmentée.





Branchement à l'alimentation

Après le branchement à l'alimentation (ou au retour du courant après une panne), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, 0.00 clignote sur l'affichage. Appuyer sur la touche . À l'aide de la manette de réglage +/- modifier la valeur. **Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée.** Pour confirmer le réglage de l'heure, la manette de sélection des fonctions doit être sur la position 0. Si la manette de sélection des fonctions est réglée sur une autre position, le symbole  clignote et le programmeur attend que la manette de sélection des fonctions soit réglée sur la position 0.

Trois pressions successives sur la touche  confirme l'heure et le programmeur passe en mode veille (standby).

Attention : En cas de coupure du courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de cuisson, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les paramètres doivent être à nouveau entrés. Si la pyrolyse était en cours et a été interrompue (ou si la porte est verrouillée pour une autre raison - symbole  allumé), alors les processus de refroidissement du four et d'ouverture de la porte seront effectués avant de pouvoir procéder au réglage de l'heure. Si une température supérieure à 80°C est détectée dans le four, le refroidissement du four se met en marche, cela n'a pas d'incidence sur le réglage de l'heure. Le processus de refroidissement s'arrête lorsque la température baisse sous les 75°C.

Mode de veille (standby).

Le passage en mode standby efface tous les réglages de la durée, de la température, du minuteur. Les résistances sont déconnectées. L'écran affiche l'heure actuelle et la luminosité de l'écran baisse. Sont actives la touche , une pression dessus nous fait

passer au réglage de l'heure, à la modification de la tonalité et de la luminosité ainsi que la touche  qui pressée fait passer en mode réglage du minuteur.

Si la température dans le four dépasse 80°C, au lieu de l'indication de l'heure, la température actuelle dans le four est affichée (elle joue le rôle d'indicateur de la chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement est en marche. Une fois la température baissée à 75°C, le ventilateur s'éteint et l'heure actuelle est affichée au lieu de la température.

Passage en mode standby :

- à tout moment, en tournant la manette de sélection des fonctions sur la position 0, un signal sonore est émis si l'on passe de cette façon en mode standby;
- après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;
- après la fin des cuissons programmées (automatique et semi-automatique, minuteur) ;
- après l'activation de la protection contre la surchauffe ;
- au cours du cycle de pyrolyse, lorsque la manette des fonctions est tournée sur la position 0, le passage en mode de refroidissement se fait. Une fois le refroidissement effectué, la porte se déverrouille et le four passe en mode standby.

Sortie du mode standby :

Tourner la manette de sélection de la position 0 sur une toute autre position de fonction fait passer le four du mode standby en mode actif.

Attention – si le programmeur est passé en mode standby automatiquement, l'utilisateur doit d'abord tourner la manette de sélection sur la position 0 et seulement après sortir du mode standby.

Lorsqu'en mode standby la manette de sélection des fonctions est réglé sur une autre position que 0 – le symbole  clignote.

Après 10 minutes en mode standby normal, le four passe au mode de standby profond : les touches sensibles ne sont pas actives, le bouton sélecteur +/- non plus. Pour activer le four, tourner la manette des fonctions de la position « 0 » sur une quelconque autre position.

Réglage de l'heure actuelle

Le réglage de l'heure actuelle est possible uniquement en mode standby. Une pression sur la touche  dans ce mode entraîne l'affichage de l'heure actuelle à une luminosité normale. Grâce à la manette +/- il est possible de corriger l'heure actuelle, une inactivité de 10 secondes entraîne la sauvegarde du réglage actuel et le retour en mode standby. L'horloge fonctionne uniquement en mode de 24h.

Mode nocturne

Si l'appareil est en mode standby, la luminosité de l'écran d'affichage est diminuée dans la plage horaire 22:00 à 6:00 pour atteindre une valeur qui correspond à - 2 niveaux d'intensité inférieurs à celle réglée.

Changement de la fréquence du signal sonore

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche  lors du réglage de l'heure, entraîne l'affichage du symbole **ton1**, où **1** indique le signal sonore actuel. Le choix se fait de 1 à 3. En tournant la manette de réglage +/- il est possible de changer le signal sonore. Une inactivité de 5 secondes confirme le signal sonore modifié et entraîne le passage en mode standby.

Modification de la luminosité de l'afficheur

La fonction est tout le temps disponible en

mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche  lors du réglage de la fréquence du signal sonore entraîne l'affichage du symbole **bri4**, où **4** indique la luminosité sur une échelle de 1 à 9. En tournant la manette de réglage +/- il est possible de changer la luminosité et une inactivité de 5 secondes confirme la luminosité modifiée et entraîne le passage en mode standby.

Mode actif

C'est le mode où le four réalise la fonction de cuisson ou nettoyage selon les valeurs réglées à l'aide de la manette de sélection des fonctions.

Auto-off : Quand les actions programmées sont terminées (mode automatique, semi-automatique, nettoyage, minuteur), le programmeur passe en mode standby, même si le bouton de sélection des fonctions n'est pas réglé sur la position 0.

Éclairage

L'éclairage dans le four est commandé par le programmeur. Il est allumé par défaut.

L'éclairage est éteint :

- dans les positions : 0, Pyrolyse, ECO
- lorsque la température à l'intérieur de la chambre atteint plus de 300°C ;
- lors des programmes de pyrolyse et de refroidissement ;
- avant la mise en marche du réchauffement dans le programme automatique et à la fin des programmes automatique et semi-automatique ;
- en mode standby, si la manette des fonctions est réglée sur une position autre que 0.

Moteur de refroidissement

La mise en marche et l'arrêt du moteur de refroidissement sont indépendants des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement se met en



marche lorsque la température dans le four dépasse 80°C et s'éteint, lorsque la température baisse en-dessous de 75°C.

Symbole de thermostat

Le symbole du thermostat signale l'état de fonctionnement des résistances. Si au moins une des résistances est alimentée, le symbole s'allume. Le symbole s'éteint si aucune des résistances n'est alimentée (p.ex. lorsque le four atteint la température requise et les résistances restent inactives jusqu'au moment de la baisse de la température du four).

Minuteur

Le minuteur est accessible par une pression sur la touche (le senseur)  en mode standby et en mode actif. Une pression sur  entraîne le clignotement du symbole  et l'affichage de la valeur actuelle du temps décompté ou **0.00** si le minuteur n'est pas actif. A l'aide de la manette de réglage +/-, il est possible de régler la valeur du temps décompté et un appui sur la touche  ou une inactivité de 5 secondes confirment le réglage effectué.

Si le minuteur est actif (fait le décompte) le symbole  est allumé sur l'affichage.

Une fois le décompte jusqu'à zéro effectuée, l'alarme du minuteur se met en route. Elle peut être supprimée à l'aide d'une quelconque touche.

Le décompte du temps par le minuteur verrouille le passage automatique du mode actif en mode standby – le programmeur passe automatiquement en mode standby seulement après la suppression de l'alarme du minuteur.

Porte du four

Lors du fonctionnement du four la porte doit être fermée.

L'ouverture de la porte, lors d'une cuisson désactive automatiquement les résistances

du four. Si cet état dure plus de 60 secondes, le programmeur émet un signal sonore, d'alarme de porte ouverte. L'alarme peut être éteinte à l'aide n'importe quelle touche ou par la fermeture de la porte. L'ouverture de la porte n'a pas d'incidence sur les valeurs réglées de la température et de la durée, mais si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, le programmeur efface tous les réglages et passe en mode standby.

Limitation du temps de cuisson

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est de 100°C au maximum, le four passe en mode standby après 10 heures et si la température réglée est de 200°C et plus, la durée maximale de fonctionnement est limitée à 3 heures. Entre 101°C-199°C le temps de fonctionnement change linéairement, à savoir plus la température est élevée, plus le temps de cuisson est court (entre 3h et 10h).

Activation des programmes de cuisson

Un programme de cuisson peut être activée à l'aide de la manette de sélection des fonctions, en la tournant de la position 0 sur la position choisie. Une fois que la manette de sélection est réglé sur le bon programme, l'écran affiche, au lieu de l'heure courante, la température par défaut par exemple **170C** (Voir tableau des programmes page 14), définie séparément pour chaque position.

La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) et le symbole C reste allumé en continu. La valeur change en tournant la manette de réglage («+» ou «-»).

Une pression sur la touche sensitive  entraîne le passage automatique du four en mode actif. Le four passe en mode standby après 10 minutes d'inactivité.

Réglage de la température

Lors de la sélection du programme de cuisson, la manette de réglage +/- sert à modifier la valeur de la température. La température peut être modifiée par pas de 5°C dans une plage déterminée pour chaque programme. En maintenant actionnée la manette de réglage +/- pendant au moins 1s, il est possible de modifier la température par pas de 10°C. La température est enregistrée par une pression sur la touche , l'horloge affiche l'heure actuelle.

L'utilisation de la manette de réglage +/- entraîne l'affichage pendant 2 secondes :

- à gauche [-] – de la température de consigne ;

- à droite [+] – de la température à l'intérieur du four ;

La température est affichée sans clignotement, cela n'entraîne aucun changement dans les réglages.

Modification des réglages de température

Une pression sur la touche  lors du fonctionnement du four entraîne le passage en mode de modification des réglages. La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) sur l'affichage, et le symbole C reste allumé en continu. La manette de réglage +/- modifie les réglages. La température est enregistrée avec une pression sur la touche  et ensuite, l'horloge passe à l'affichage de l'heure actuelle.

Modification des paramètres au cours du travail

Au cours du travail de l'appareil, il est possible de modifier la fonction effectuée. Si l'utilisateur tourne la manette des fonctions au cours du changement de la température, la température par défaut pour le nouveau programme est affichée et les 5 secondes d'inactivité sont comptées de nouveau. Si l'utilisateur tourne la manette des fonctions quand la température est déjà réglée, le programme continue à la température réglée - à l'exception des situations où la nouvelle fonction a une plage de température inférieure - c'est alors la température la plus proche possible qui est réglée.



Tableau des programmes de cuisson

| Description des fonctions | | Réalisation | | | | | | Température [°C] | | Température préprogrammée [°C] |
|---|------------------------|-------------|---------------------|------|----------------------|--------------------|-------------|------------------|-----|--------------------------------|
| | | Éclairage | Résistance de voute | Gril | Résistance annulaire | Résistance de sole | Ventilateur | min. | max | |
|  | Décongélation | ✓ | | | | | ✓ | --- | --- | --- |
|  | Chauffage rapide | ✓ | | ✓ | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | Chaleur tournante | ✓ | | | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  ECO | ECO | | | | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | Pizza | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | 30 | 280 | 220 |
|  | Conventionnelle | ✓ | ✓ | | | ✓ | | 30 | 280 | 180 |
|  | Pâte | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | Nettoyage par pyrolyse | | ✓ | ✓ | | ✓ | | --- | --- | 480 |
|  | Turbo gril | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | 30 | 280 | 190 |
|  | Super gril | ✓ | ✓ | ✓ | | | | 30 | 280 | 250 |
|  | Gril | ✓ | | ✓ | | | | 30 | 280 | 250 |
|  | Éclairage | ✓ | | | | | | --- | --- | --- |
| 0 | Four éteint | | | | | | | - | - | - |

Fonctionnement semi-automatique

Le fonctionnement semi-automatique règle la durée après laquelle l'appareil s'éteint automatiquement. Le temps d'arrêt possible peut être réglé de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

Pour régler la durée de fonctionnement, en mode actif ou après réglage de la manette de sélection des fonctions sur la fonction souhaitée, appuyer sur la touche . Le symbole  clignote sur l'écran de l'horloge, le message dur s'allume pour 1s et ensuite, l'indication 0.00 (indication du temps restant jusqu'à l'arrêt du four, si la fonction était active précédemment). La manette de réglage +/- permet de modifier les réglages, une inactivité de 5s entraîne la sortie du mode sans changement des réglages, une pression sur la touche  entraîne la confirmation du réglage actuel de l'heure d'arrêt automatique. Après 5 secondes d'inactivité à partir du moment où l'on a appuyé sur la touche , l'horloge affiche l'heure actuelle.

Lors du fonctionnement semi-automatique, le symbole  reste allumé en continu.

Les fonctions de cuisson et de température peuvent être librement modifiées lors du fonctionnement semi-automatique.

Le fonctionnement semi-automatique peut être désactivé, si l'on règle la durée de fonctionnement sur 0.00 - dans ce cas, après une pression sur la touche  ou après une inactivité de 5s, le four passe en mode de fonctionnement pour durée indéterminée.

A la fin du temps déterminé, un bip d'alarme de fin de fonctionnement est émis. Tous les éléments chauffants sont débranchés. Toutes les résistances sont alors éteintes.

a) En réalisant l'une des opérations suivantes :

- en appuyant sur n'importe quelle touche sauf ;

- en tournant la manette de sélection des fonctions ;

- en tournant la manette de réglage +/- ;

- en ouvrant la porte.

Cela entraîne la suppression de tous les réglages de fonction et de température. Malgré le fait qu'une fonction de cuisson soit sélectionnée, le four passera automatiquement en mode standby.

b) En tournant la manette de sélection des fonctions sur 0 - le four passe en mode standby.

c) en appuyant sur la touche , ce qui entraîne le passage en mode de réglage de la durée de fonctionnement - il est alors possible de continuer la cuisson selon les paramètres de la fonction de cuisson et de température précédemment choisis et pendant la durée nouvellement réglée. Attention - dans ce cas (prolongation de la durée précédemment réglée), le réglage de l'horloge sur 0.00 entraîne l'arrêt du four et non le fonctionnement à durée indéterminée.

Fonctionnement automatique

Le fonctionnement automatique consiste en la programmation du programmateur de façon à ce que le four se mette en marche avec un départ différé et termine la cuisson à une heure fixée.

Pour régler le fonctionnement automatique, régler d'abord la durée de cuisson souhaitée (comme pour le fonctionnement semi-automatique). Une fois la durée de fonctionnement confirmée à l'aide de la touche , le symbole  clignote, le message end s'affiche pour 1 seconde sur l'affichage et ensuite, la durée de cuisson apparait (calculée sur l'heure actuelle + la durée de fonctionnement réglée +1 minute). La manette de réglage +/- permet de modifier l'heure de la fin de cuisson. Une inactivité de 5 secondes entraîne le retour sans modification des réglages et la touche  confirme l'heure de la fin de cuisson. Une fois l'heure de la fin de cuisson confirmée, les symboles  et  s'allument et restent allumés en continu. L'écran affiche de nouveau l'heure actuelle.



Lors du décompte jusqu'au début de la cuisson, les symboles  et  restent allumés. Au moment où le four commence à chauffer, le symbole  fonctionne conformément à l'état des résistances (allumé ou éteint) et le four fonctionne comme lors du travail semi-automatique.

L'aperçu et la modification des durées réglées est possible grâce à la touche . Une seule pression sur la touche entraîne le passage au mode de réglage de la durée de fonctionnement, une nouvelle pression sur la touche entraîne le passage au réglage de l'heure de fin de cuisson et une troisième pression entraîne de nouveau l'affichage de l'heure actuelle. La modification du réglage de la durée de fonctionnement sur 0.00 entraîne la suppression simultanée de la durée de fonctionnement et de l'heure de fin de cuisson – passage en mode de fonctionnement à durée indéterminée.

L'heure de fin peut être choisie de 1 minute à 10 heures après la durée de fonctionnement programmée. La durée de fonctionnement (quand l'heure de fin est réglée) peut être modifiée de 0 minute à « l'heure de fin - l'heure actuelle - 1 minute ».

Une fois le travail terminé, régler la manette de sélection des fonctions sur 0.

Sonde thermique

La sonde thermique peut être branchée à tout moment.

En mode standby, cela n'a aucun impact sur le fonctionnement du four.

En mode actif (fonction et température réglées), l'application de la sonde thermique entraîne le clignotement (avec la luminosité qui baisse) de deux températures : sur les chiffres 1-2 c'est la température actuelle de la sonde thermique qui est affichée, et sur les chiffres 3-4 c'est la température réglée (par défaut 80).

Directement après l'application de la sonde thermique, il est possible de régler la température réglée de la sonde thermique à l'aide du bouton de réglage +/- . La touche (le senseur)  et une inactivité de 5 secondes entraînent la sauvegarde du réglage actuel. La valeur de la température réglée sauvegardée est affichée sans clignotement.

Le fonctionnement du four change de la manière suivante :

Lorsque la température de la sonde thermique est inférieure à celle réglée sur la sonde thermique - le thermostat maintient la température réglée auparavant dans la chambre du four.

Lorsque la température de la sonde thermique atteint la valeur réglée :

- les éléments chauffants sont débranchés;
- l'alarme de la sonde thermique est générée;

L'alarme de la sonde thermique peut être éteinte de la même manière que celle du programme semi-automatique :

- tourner le bouton de réglage +/- sur + pour éteindre l'alarme et passer au réglage de la nouvelle valeur de température de la sonde thermique ;
- toute autre action éteint l'alarme et entraîne le passage en mode standby.

L'utilisation de la sonde thermique ne permet pas l'utilisation des modes automatique et semi-automatique. L'insertion de la sonde thermique annule les temps de fonctionnement réglés auparavant. L'utilisation de la sonde thermique n'a d'incidences ni sur la modification de la fonction utilisée ni sur la température de la chambre du four.

Lorsque la sonde thermique est insérée dans la prise en mode standby ou en mode actif, l'utilisation du four reste inchangée jusqu'à la confirmation de la fonction et de la température de la chambre. Une fois la température confirmée, le four commence la chauffe, mais au lieu d'afficher l'heure actuelle, il procède tout de suite à l'affichage et à la confirmation des réglages de la sonde thermique.

Si la sonde thermique est retirée avant que la température de consigne soit atteinte, le four continue à fonctionner en mode de travail continu.

Lorsque la sonde thermique est insérée, l'aperçu et la modification de la température se font ainsi :

- à l'aide du bouton de réglage +/- il est possible d'afficher brièvement les données concernant la température dans la chambre et de passer ensuite à l'affichage de la température de la sonde thermique.
- une seule pression sur la touche (le senseur)  entraîne le passage aux modifications des réglages de la température dans la chambre ;
- une pression sur  lors de la modification de la température dans la chambre entraîne la sauvegarde des réglages et le passage aux modifications de la température de la sonde thermique.

Températures de la sonde thermique

| Type de viande | Température [°C] |
|----------------|------------------|
| Porc | 85 - 90 |
| Bœuf | 80 - 85 |
| Veau | 75 - 80 |
| Agneau | 80 - 85 |
| Gibier | 80 - 85 |

Attention : Il faut utiliser uniquement la sonde de température constituant l'équipement du four.



Nettoyage par pyrolyse

La température de nettoyage pyrolytique par défaut est de 480°C et ne peut pas être modifiée. Sélectionner la fonction pyrolyse, la valeur P2.00 clignotante est affichée et le symbole  est allumé. À l'aide de la manette de réglage +/- il est possible de modifier la durée du nettoyage sur une plage de 2.00 - 2.30 - 3.00 heures. Une pression sur  lance le cycle de pyrolyse.

Le programme pyrolyse est un programme spécial avec des exigences supplémentaires.

La première étape consiste à vérifier la porte : En cas de porte ouverte, le symbole  clignote et le four attend au maximum 10 minutes la fermeture de la porte ; si la porte n'est pas fermée, le programme est annulé. Une fois la porte fermée et vérifiée, le symbole  s'allume fixe et le symbole verrou de porte clignote. Une fois la porte verrouillée, le symbole  verrou de porte devient fixe, et le programme automatique d'une durée de 2.00 – 2.30 – 3.00 heures, selon le réglage choisi, est lancé.

L'affichage indique le temps restant au lieu de l'heure actuelle.

Une heure avant que la durée réglée ne soit écoulée, les résistances sont désactivées, et le four passe en mode de refroidissement. Après le refroidissement à 150 °C, le processus de déverrouillage de la porte s'enclenche. Le déverrouillage de la porte est signalé par l'extinction du symbole . Après le déverrouillage de la porte, le programme se termine comme les programmes semi-automatiques, mais le lancement d'une fonction de nettoyage n'est pas possible. Après la fin de la Pyrolyse, le ventilateur de refroidissement continu de fonctionner et s'arrêtera lorsque la température du four baisse sous les 75°C. En cas de pyrolyse, il est impossible de modifier les réglages lors du programme en

cours, mais il est possible d'avoir un aperçu des réglages et de la température actuelle. Une fois l'alarme de fin de pyrolyse éteinte, le programmeur passe toujours en mode standby.

ATTENTION :

Pour désactiver la fonction de pyrolyse avant la fin convenue, régler le bouton des fonctions sur la position « 0 ». La désactivation de la fonction ne déverrouille pas automatiquement la porte du four. La porte sera déverrouillée après le processus de refroidissement qui peut durer de 45 à 60 minutes.

Informations importantes :

La porte du four est équipée d'un système de blocage qui empêche son ouverture durant le processus. Ne pas ouvrir la porte pour ne pas interrompre le processus de nettoyage ou ne pas endommager l'appareil. En cas d'interruption de la pyrolyse à la suite d'une coupure de courant, le programmeur passe en mode de refroidissement après le retour du courant. Le déverrouillage de la porte s'effectuera après la phase de refroidissement.

En cas d'interruption de la pyrolyse par l'utilisation de la manette de sélection sur une autre position, le four ne s'éteint pas et ne réalise pas un nouveau réglage, il passe en mode de refroidissement et de déverrouillage de la porte comme ci-dessus. Après le déverrouillage de la porte le four passe en mode veille.

Si, lors du lancement de la pyrolyse, l'utilisateur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, le programmeur émet un signal [alarme de la porte ouverte], il annule le programme de pyrolyse et passe en mode de déverrouillage de la porte (comme ci-dessus).

Lisez les instructions dans le chapitre « Nettoyage et entretien » avant de mettre en marche le nettoyage par pyrolyse.

Codes d'erreur

En cas de détection d'erreurs, le programme est interrompu et l'écran d'affichage indique le code de l'erreur :

E1 - absence de capteur de la température de chambre, le four ne peut pas être utilisé.

E2 - court-circuit ou endommagement du capteur de la température de chambre, le four ne peut pas être utilisé.

E3 - surchauffe du programmateur, le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce qu'il refroidisse.

E4 - erreur de la sonde thermique – l'erreur disparaît une fois la sonde thermique retirée, le four peut être utilisé avec des programmes sans sonde thermique.

E5 - sonde thermique mal placée ou court-circuit dans le circuit de la sonde thermique.

E6 - la température dans la chambre dépasse 320°C pour les fonctions autres que la pyrolyse ou endommagement du capteur de la chambre, le four ne peut pas être utilisé.

Prob - sonde thermique placée pour la pyrolyse.

Note:

Lors de l'utilisation du gril, veiller à bien fermer la porte du four.

Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

Utilisation du gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril. Pour allumer le gril, il faut:

- Tourner la manette sur l'une des positions suivantes: 
- Monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- Insérer la lèche-frite avec votre plat au niveau correspondant.
- Fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du gril, voir Cuisson au four - Conseils pratiques.



CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Pâtisseries

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- Il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four,
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- Les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- Dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite incluant une petite quantité d'eau,
- Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

Mode de cuisson ECO

- en utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- la durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

| Type de cuissons Plat | Fonction du four | Température (°C) | Niveau | Durée (min.) |
|-----------------------|---|------------------|--------|--------------|
| Tarte biscotte |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Tarte traditionnelle |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Poisson |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Bœuf |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Porc |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Poulet |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |



| Type de plat/ cuisson | Fonction du four | Température (°C) | Niveau | Temps (min.) |
|--------------------------|------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Tarte biscotte | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Muffins | | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Muffins | | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pizza | | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Poisson | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Poisson | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Poisson | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Saucisses | | 220 | 4 | 14 - 18 |
| Bœuf | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Bœuf | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Porc | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Porc | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Poulet | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Poulet | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Poulet | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Légumes | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Légumes | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

¹⁾ Préchauffer le four vide

²⁾ Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

| Type de plat | Accessoires | Niveau | Fonctions de cuisson | Température (°C) | Temps de cuisson (min.) |
|----------------------|--|---|---|-------------------------|-------------------------|
| Petits gâteaux | Plaque pour pain | 3 |  | 155 ¹⁾ | 29 - 32 |
| | Plaque pour pain | 3 |  | 155 ¹⁾ | 31 - 34 |
| | Plaque pour pain | 3 |  | 150 ¹⁾ | 34 - 37 |
| | Plaque pour pain Plaque pour rôti | 2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain |  | 150 ¹⁾ | 40 - 43 |
| Pâte Brisée (bandes) | Plaque pour pain | 3 |  | 150 - 160 ¹⁾ | 30 - 40 |
| | Plaque pour pain | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 |
| | Plaque pour pain | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 |
| | Plaque pour pain Plaque pour rôti | 2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain |  | 160 - 175 ¹⁾ | 25 - 35 |
| Génoise sans graisse | Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm | 2 |  | 170 - 180 ¹⁾ | 38 - 46 |
| Tarte aux pommes | Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm | 2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant |  | 180 - 200 ¹⁾ | 50 - 65 |

¹⁾ Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.



| Type de plat | Accessoires | Niveau | Fonctions de cuisson | Température (°C) | Durée (min.) |
|--------------------|---|------------------------------------|---|-------------------|----------------------------------|
| Pain blanc grillé | Grille | 4 |  | 220 ¹⁾ | 3 - 7 |
| Hamburgers de bœuf | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 4 - grille 3 - plaque pour rôti |  | 220 ¹⁾ | 1 page 13 - 18 2 page 10 - 15 |

¹⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

| Type de plat | Accessoires | Niveau | Fonctions de cuisson | Température (°C) | Durée (min.) |
|---------------|---|------------------------------------|--|------------------|--------------|
| Poulet entier | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 2 - grille 1 - plaque pour rôti |  | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages) | 2 - grille 1 - plaque pour rôti |  | 180 - 190 | 80 - 100 |

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la four permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « off ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.

Important !

Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Pour nettoyer le panneau frontal utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.

Nettoyage par pyrolyse

Le four se chauffe à une température d'environ 480 °C.

Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste verrouillée tout au long du processus.

Avant d'activer la pyrolyse

Note

Retirer du four tous les accessoires (plaques, grille de support, gradins latéraux). Les accessoires qui restent dans le four pendant la pyrolyse sont endommagés de manière irréversible.

- Éliminer les encrassements importants à l'intérieur du four.
- Nettoyer avec un chiffon humide les parois extérieures du four.
- Suivre les instructions.

Pendant le nettoyage par pyrolyse

Les restes de grillades ou de plats cuits au four sont transformés en cendres, faciles à éliminer, qu'il suffit de balayer ou de nettoyer avec un chiffon humide au terme de la pyrolyse.

- Ne pas allumer la plaque de cuisson.
- Ne pas allumer l'éclairage du four.
- La porte du four est munie d'un système de verrouillage qui empêche son ouverture en cours de pyrolyse. Ne pas ouvrir la porte, sinon le processus de nettoyage s'interrompt.

Note

Durant la pyrolyse, la cuisinière peut atteindre des températures très élevées, ses parois extérieures peuvent être plus chaudes que d'habitude : en conséquence, veiller à ce que les enfants ne se trouvent pas à proximité de la cuisinière pendant ce processus. En raison des émanations qui se produisent pendant le nettoyage, la cuisine doit être bien aérée.



Procédure de nettoyage par pyrolyse

- Fermer la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre Nettoyage par pyrolyse.

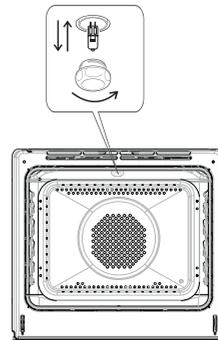
Attention!

Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquera pas. Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

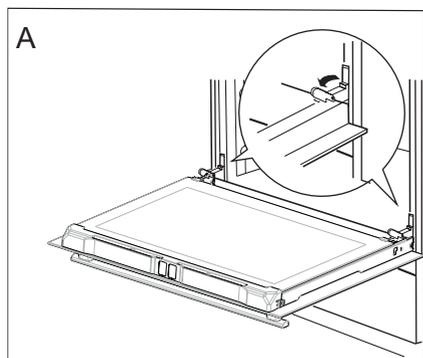
Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.

- Positionner toutes les manettes sur ● / 0 et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
 1. Tension 230 V
 2. Puissance 25 W
 3. G9.
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Fixer le couvercle.



Retrait de la porte

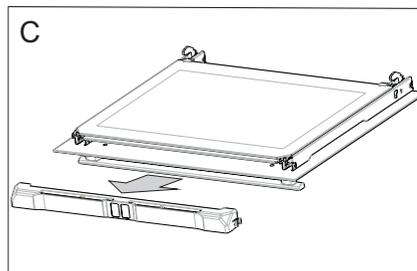
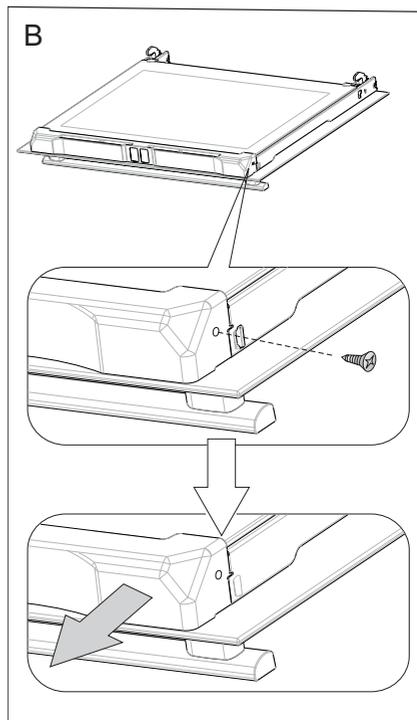
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



A
Écartement des dispositifs de verrouillage
des charnières

Démontage de la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (fig. B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C).





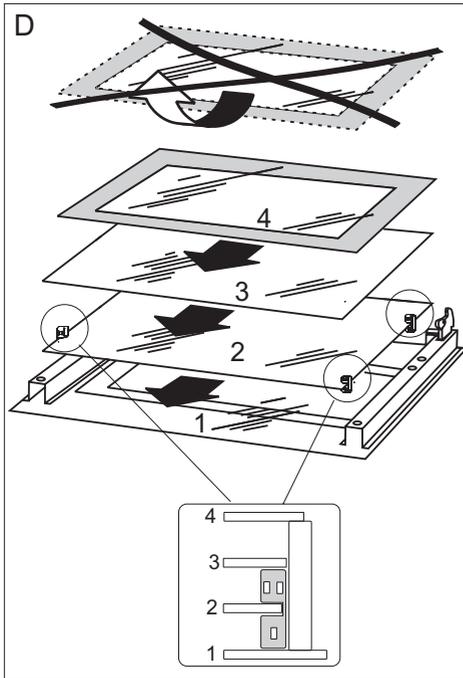
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).

Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut.

Extraire la vitre intérieure (schéma D).

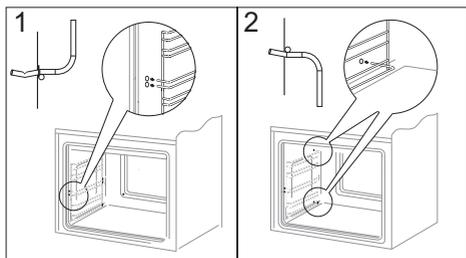
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

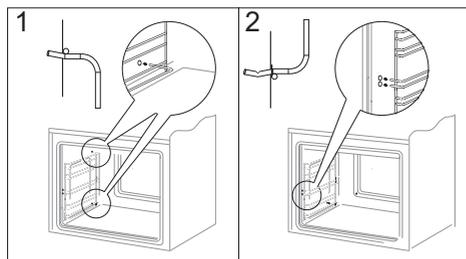


Démontage de la vitre intérieure

- Le four équipé de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.

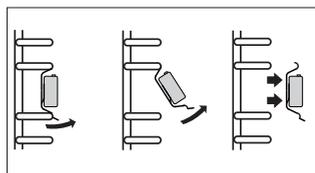


Retirement des échelles latérales

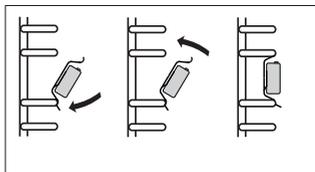


Retirement des échelles latérales

- Les rails télescopiques doivent être démontés et nettoyés avec les gradins de support. Pour poser une lèchefrite sur les rails, il convient d'abord de les déployer (si le four est chaud, emboîter le bord arrière de la lèchefrite sur les ergots situés à l'avant des rails télescopiques) puis de les faire rentrer avec la lèchefrite.



Démontage des rails télescopiques



Note

Il est interdit de laver les rails télescopiques dans un lave-vaisselle.



SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut:

- Fermer les manettes de la cuisinière
- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- Contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau:

| PROBLÈME | RAISON | SOLUTION |
|---|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas | Interruption de l'alimentation électrique | Vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer |
| L'afficheur du programmateur indique les chiffres „0.00” clignotant à intervalles réguliers | L'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant | Programmez l'heure actuelle (cf. commande du programmateur) |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas | Ampoule dévissée ou grillée | Visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance) |

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

Attention! Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

DONNEES TECHNIQUES

| | |
|---|-----------------------|
| Tension nominale | 230V~50 Hz |
| Puissance nominale | 3,6 kW |
| Dimensions de la four (auteur/largeur/profondeur) | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm |

L'appareil est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous:

| | |
|---|--|
| Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur) |  |
| Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur) |  |
| Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur) |  |

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/CE
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

Et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.



FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO



SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr