ROSIÈRES

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES

FR 16

USINES DE ROSIÈRES - 30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 - Lunery - France

• Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut reduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson.
• Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau.
• Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes.
• AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
• ATTENTION : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
• En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
• Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant des risques d'explosion.
• Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacée en respectant les instructions.
• Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
• Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert.

Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

• Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

• Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabriquant ou en contactant le service après-vente.

• Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

• Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

• Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.

• Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.

• Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

• En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

• AVERTISSEMENT : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.

• AVERTISSEMENT : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

• Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

SOMMAIRE

Instructions Générales 19
- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit 21
- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four 23
- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance 27
- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
  - Retrait et nettoyage des grilles
  - Retrait de la porte du four
  - Retrait et nettoyage des vitres
  - Remplacement de l'ampoule

Dépannage 30
- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales



Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants.Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillée;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION
Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.
Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques
(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.
Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :
• Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
• Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
• Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

1.6 Déclaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

En utilisant le symbole CE sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

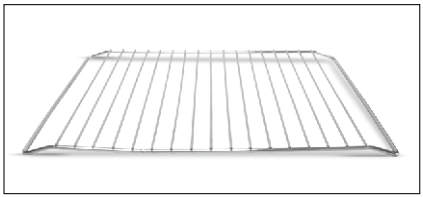
2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins (gradins fils si inclus)
3. Tournebroche
4. Grille métallique
5. Léchefrite
6. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
7. Porte du four

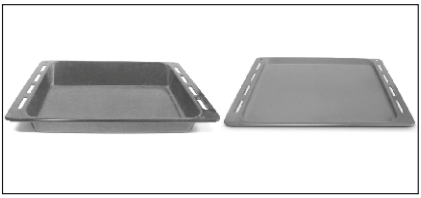
2.2. Accessoires

1 Grille métallique



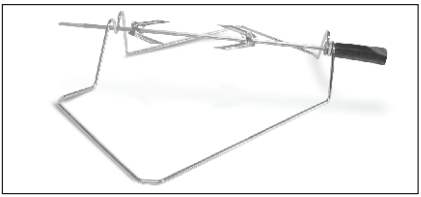
La grille métallique sert de support aux plats.

2 Léchefrite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrons être tenu pour responsable.

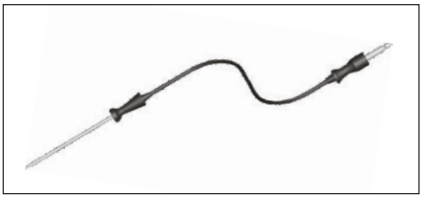
3 Tournebroche



Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée. Le gain d'énérgie est de 90-95% par rapport au système tradionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérer la broche dans la viande à cuire
- Fixer la viande grâce aux crochets
- Serrer les vis
- Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
- Enlever la poignée

4 Sonde à viande (selon modèle)



Mesure de la température interne de la nourriture en cours de cuisson. Insérez la sonde à viande dans l'embout prévu à cet effet.

– Préparez l'aliment et ajoutez proprement la sonde à viande dans l'aliment. Ne pas préchauffer ou commencer à cuire avant d'insérer proprement la sonde à viande. La sonde doit être insérée dans l'aliment et son réceptacle lorsque le four est encore froid.

– Ne pas insérer la sonde à viande dans l'aliment congelé.

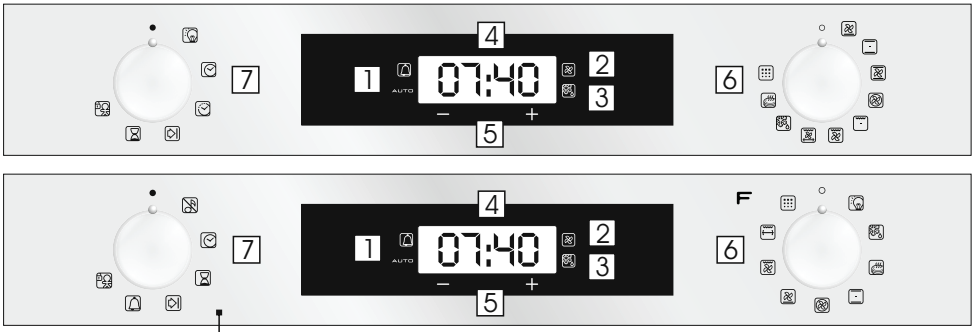
– Ne pas laisser la sonde à viande dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée:elle peut être endommagée.

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



1. Minuteur / Mode automatique
2. Fonction avec chaleur tournante
3. Décongélation
4. Température ou affichage de l'heure
5. Boutons de réglages
6. Manettes de sélection de fonction
7. Manettes de sélection de programme

ATTENTION!

La première opération à effectuer après l'installation, ou après une coupure de courant, est le réglage de l'heure (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote).

200 ° -> Le LED "·" clignote jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

HOT -> Quand un programme se termine, si le four est encore chaud, l'écran affiche "HOT", en alternance avec le temps, même si les boutons sont positionnés sur OFF.

NB -> Les températures présélectionnées sont des températures préconisées, celles-ci peuvent et doivent être adaptées en fonction du plat cuisiné, la prise en main de chacun permet d'obtenir un bon résultat.

En cas de dégagement de fumée, cela indique que les cuissons sont trop chaudes, il convient à ce moment-là de baisser les températures de cuisson.

FONCTIONS	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LE DESACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
MODE SILENCE 	• Positionner la manette du programmateur sur la position “Mode silence”.	• Tourner la manette sur la position off.	• Permet de couper la sonnerie.	• Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
MISE À L’HEURE 	• Régler la manette du programmateur sur la position Mise à l’heure. • Utiliser les touches centrales + et - pour régler l’heure.	• Tourner la manette sur la position off.	• Permet de régler l’heure qui apparaît sur le display.	• Cette fonction vous permet de régler l’heure en utilisant les touches centrales + et -. NB: Régler l’heure lors de l’installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12: 00 clignote alors à l’écran).
DURÉE DE CUiSSON 	• Sélectionner une fonction de cuisson • Régler la manette du programmateur sur la position Durée de cuisson. • Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -. • Le voyant Auto s’affiche.	• Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche “ - ” .	• Permet de régler un temps de cuisson. • Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l’heure du jour. • Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.	• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s’arrête automatiquement et l’alarme sonne quelques secondes.
FIN DE LA CUISSON 	• Sélectionner une fonction de cuisson • Régler la manette sur la position Fin de cuisson. • Régler l’heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et - . • Le voyant Auto s’affiche.	• À la fin de la cuisson, le four s’arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	• Permet de régler l’heure de fin de cuisson. • Quand l’heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l’heure du jour. • Afin de visualiser l’heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson.	Cette fonction est utilisée avec la fonction DUREE DE CUISSON. • Par exemple, votre plat doit cuire pendant 45 minutes et être prêt à 12.30. Sélectionnez le mode de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes ("-" "+"). Régler la fin de la cuisson à 12h30 ("-" "+"). La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes), et continuera jusqu'à la fin de la cuisson. A ce moment il s'arretera automatiquement et émettra un signal sonore. AVERTISSEMENT: en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et non la durée de cuisson, le four se met immédiatement en marche et s'éteindre à l'heure de fin de cuisson.
MINUTERIE 	• Régler la manette du programmateur sur la position Minuterie. • Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et - .	• Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmateur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche “ - ” .	• Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé. • Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.	• Utile comme “aide mémoire”, l’alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
SÉCURITÉ ENFANT 	• Régler la manette du programmateur sur la position Sécurité enfant. • Appuyer sur la touche + pendant 5 secondes. • La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche “Stop”.	• Remettre la manette du programmateur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. • L’indication Stop disparaît.	Le four est hors fonction.	Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

SONDE A VIANDE (selon modèle) → Si la sonde à viande est insérée dans l'emplacement prévu à cet effet, l'écran affiche le mot "SONDE". Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 200°C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 200°C. Pour confirmer un degré de température, en appuyant sur le bouton "SELECT", l'écran affiche "Q 40°". Il est alors possible de sélectionner la température souhaitée de la sonde à viande,variable de 30 à 90°C, avec un intervalle de 1°C. Pour confirmer la température de la sonde à viande choisie, il suffit d'appuyer sur la touche "SELECT". L'écran affiche alors "Q" suivie de la température réelle à coeur de la sonde à viande. Une fois que la sonde atteint la température selectionnée, le programme de cuisson prend fin automatiquement. Si un programme de cuisson est sélectionnée avec utilisation de la sonde, en appuyant sur les touches "-" et "+", vous pouvez à tout moment vérifier ou modifier la température de la sonde à viande.
Par une simple pression d'une des deux touches, le display indique la température finale que la sonde à viande devra atteindre. Si vous pressez de nouveau l'une des deux touches, vous pouvez modifier la température finale de la sonde à viande.
Si l'utilisateur change de programme de cuisson, la température de la sonde à viande se réinitialise. Il faut recommencer la manipulation avec la température voulue. La sonde à viande ne peut pas être utilisée avec un programme de cuisson pré-programmé ou avec un séparateur de cavité (selon modèle). Dans le cas échéant, l'écran affiche "Q NO" et aucune fonction ne pourra être sélectionnée avant que la sonde à viande soit retirée. Les fonctions décongélation, grill , tournebroche, pyrolyse, et tous les programmes de cuisson pré-programmés ne peuvent pas être effectués avec une sonde à viande. (elles ne s'affichent pas sur le menu).

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES POUR LA CUISSON AVEC SONDE (°C)	
Viande rouge	
Bleu	50
Saignant	56
Mi-saignant	58
A point	60
Bien Cuit	62
Saumon	35
Poulet	min 68

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	Fonction (selon modèle)
	**L'ampoule:** Allumage de l'éclairage du four
	**Décongélation:** fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	**Le mode étuve:** utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.
	**Chaleur brassée:** fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	**Sole brassée:** idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	**Turbo-Gril:** l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	**Gril:** l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	**Tournebroche:** l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-Gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
	**Pieces Volumineuses:** Conseillé pour la cuisson de viandes volumineuses à la broche, ce programme permet de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme la pièce.
	**Pyrolyse**
	**SUPER GRILL:** le four a deux positions de gril Grill: 2200 W Grill Super: 3000 W

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lêchefrite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmateur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

REMARQUE: Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
- PYRO SUP: nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !

Remarque: un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- **Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails téléscopiques).**
- **Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.**
- **Fermer la porte du four.**
- **Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.**
- **Nettoyer la porte du four.**
- **Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.**
- **Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.**
- **Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.**

En utilisant le cycle de pyrolyse:

Si un cycle de pyrolyse est choisi l'écran affiche "ECO" (90 min) en clignotant. En utilisant le "<" ou ">" , il est possible de changer la pyrolise en «SUPER» (120 min).

Si une pyrolyse est déjà démarrée, il n'est plus possible de changer de "ECO" pour "SUPER" et vice versa.

Il est impossible de modifier une durée de pyrolyse, mais le temps de fin peut être modifié.

Durant la pyrolyse le buzzer ne fonctionne pas.

Une pyrolyse ne peux pas démarrer si le séparateur, les grilles latérales ou la sonde sont détectés.

Une pyrolyse ne peux pas etre programmée par Wi-Fi.

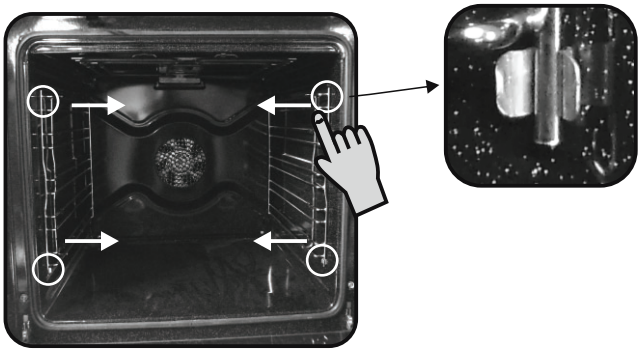
4.3 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

1-Retirez les grilles en les tirant vers l'intérieur du four (voir schéma)

2- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.

3-Une fois les grilles nettoyées, reclipser-les dans le four (voir schéma)



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.

2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.

3. Replacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

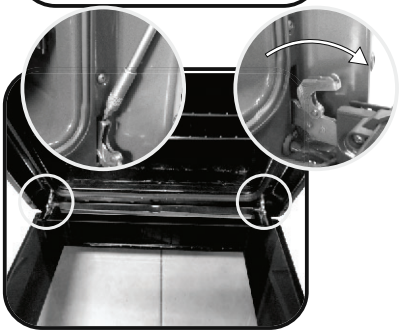
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

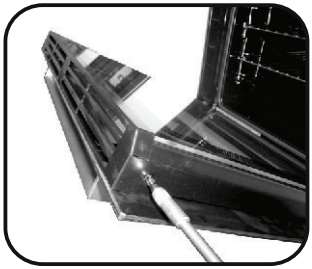
1.



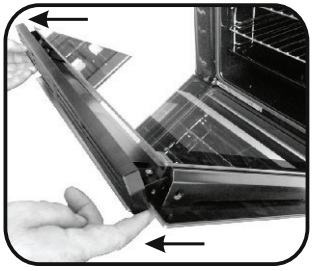
2.



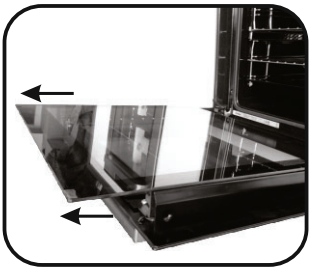
3.



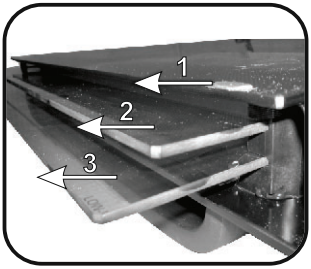
4.



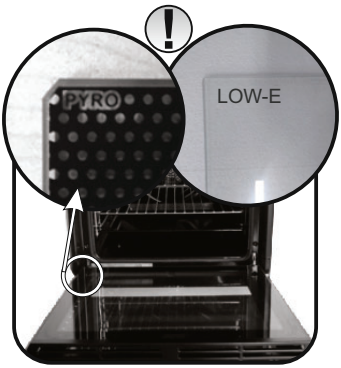
5.



6.



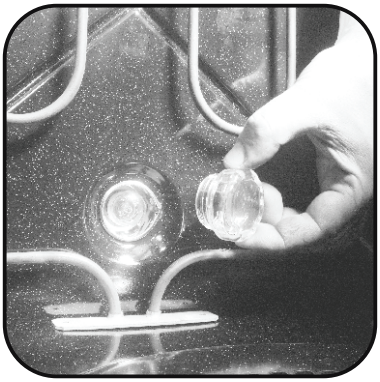
7.



REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.





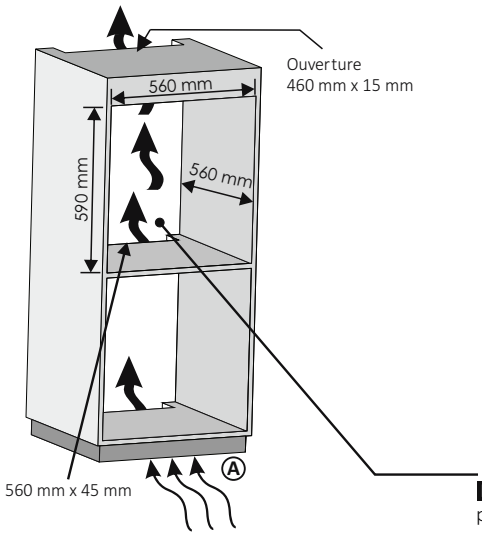


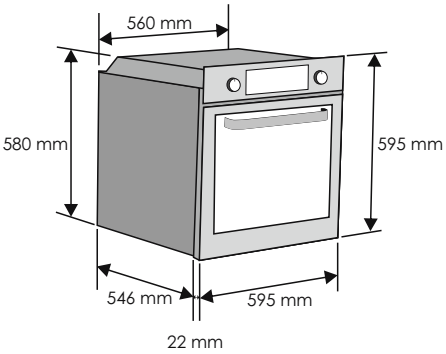


5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucume réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

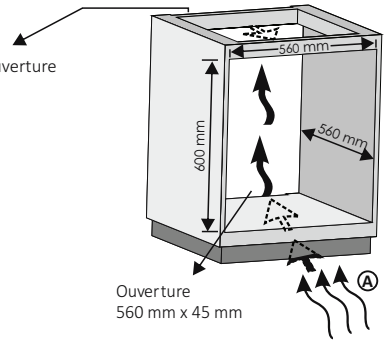




FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

Ⓐ **FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm^2

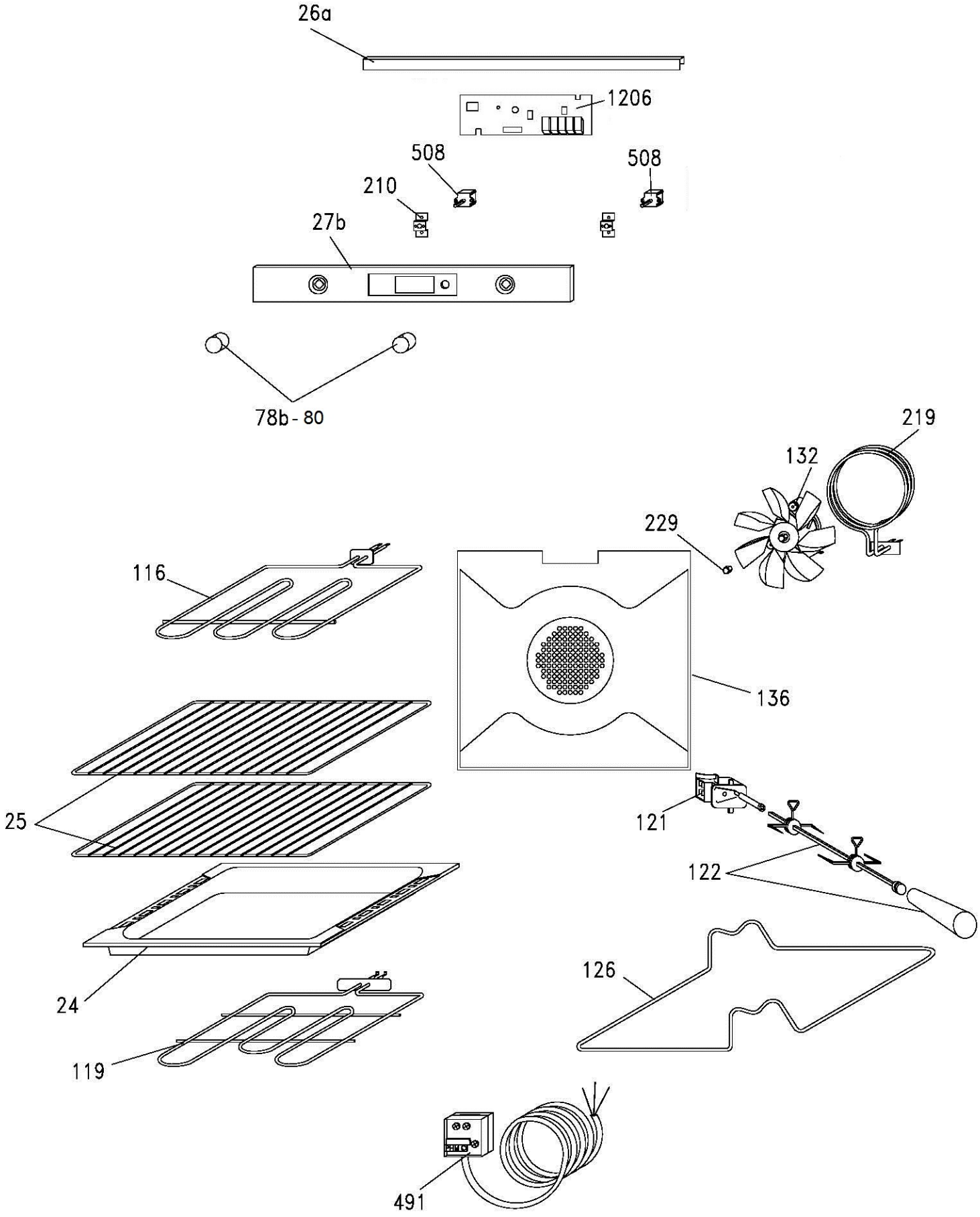
FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm



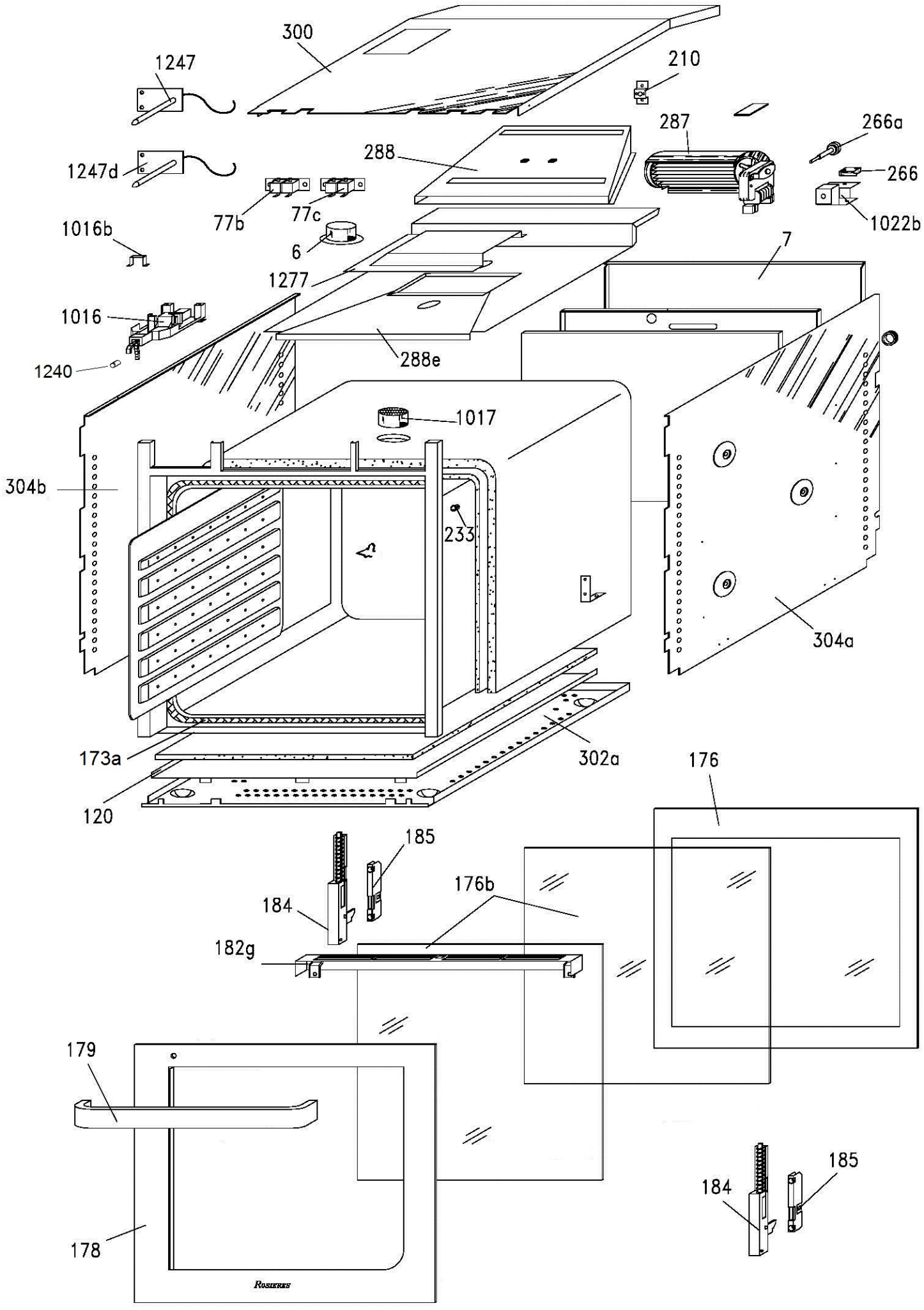
42820518 • 70gr A5 • 02.2019 • REV.F

FR

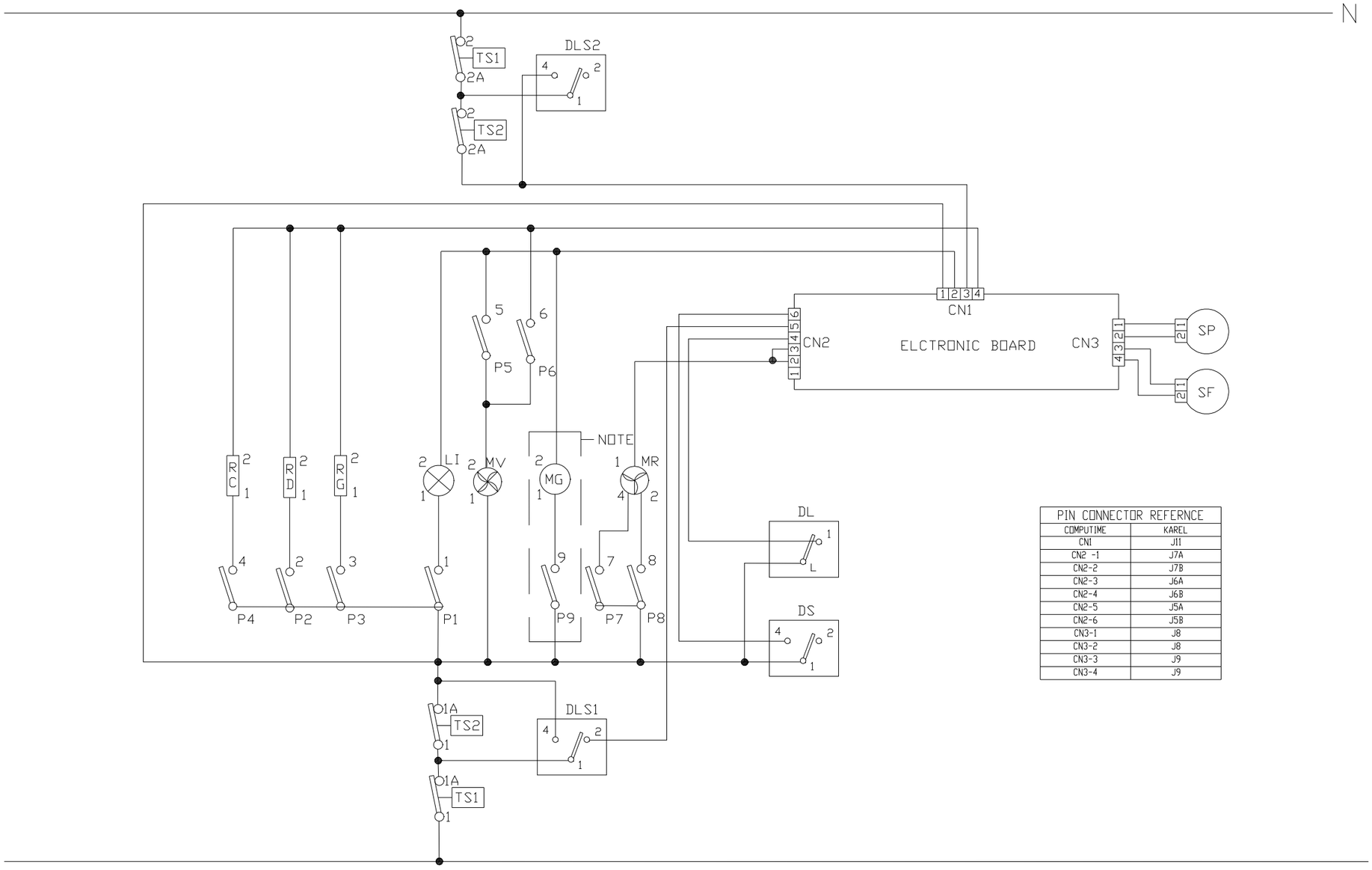
Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexacltudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.


26a
1206
508
508
210
27b
78b - 80
219
132
229
116
136
25
121
122
126
24
119
491

iecu1645


300
1247
210
287
266a
288
1247d
266
77b
77c
1022b
1016b
6
7
1277
1016
288e
1240
1017
304b
233
304a
173a
302a
120
176
185
176b
184
182g
179
185
184
178
ROSIERES

iecu1717



PIN CONNECTOR REFERNCE	
COMPUTIME	KAREL
CN1	J11
CN2 -1	J7A
CN2-2	J7B
CN2-3	J6A
CN2-4	J6B
CN2-5	J5A
CN2-6	J5B
CN3-1	J8
CN3-2	J8
CN3-3	J9
CN3-4	J9

VALIDO PER PRODUZIONE***

NOT 1: Pilic cevirmesiz ürünlerde isaretli hatti dikkate almayiniz.

NOTE 1: Eliminate the selected area if the product is witout turnspit.

E			
D			
C			
B			
A	03.04.19	ADD PIN CONNECTOR REFERENCE FOR ALTERNATIVE SUPPLIER	A.Vassalli
CL No	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION	MODIFIED BY

SPECIFICATION

BASE CODE

TREATMENT

MATERIAL

	DATE	SIGNATURE
DRAWN	26.04.2018	A. ALSAN
CHECKED	26.04.2018	A. VASSALLI

FOR: PT-Halino Pyro Fan Assisted

CANDY GROUP

NAME: Electrical Diagram Ecodesign-Preco-Pyro-9F/MF

(LOCAL LANGUAGE) Elektrik Diyagrami Ecodesign-Preco-Pirolitik-9F/MF

WEIGHT	SCALE	PART CODE	SHEET
Kg	1:1	42827184	/

SIZE	REPLACE No	ORIGIN	CL No	CLASS SPECIFICATION
A3	42818492		-	-

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS OF EEC DIRECTIVES AND AMENDMENTS

ALL RIGHTS RESERVED.THE REPRODUCTION OF ANY PART WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN