

MARQUE: HOTPOINT

REFERENCE: UT89 EP.20 HA INOX

CODIC: 3620573

QUEL FOUR.COM



Italiano, 1



English, 17



Français, 33



Espanol, 49



Português, 65

FKQ 99 E P.20 /HA
FK 89 EL P.20 X /HA
FK 89 EL P.20 /HA
FKQ 89 EL P.20 /HA
FKQ 89ES P/HA
FK 89 E P.20 X /HA
FK 89 E P.20 /HA
FK 89 P X /HA
FK 89S P X /HA
FK 89 P /HA
FK 89S P /HA
FK 99 ES P.20 X /HA
FK 99 ES P.20 /HA
70FK 899EP X RU/HA
70FK 899EP RU/HA
UTQ 89EP /HA
UTQ 89ELP.20 /HA
UT 89EP X /HA
UT 89EP /HA
UT 89ESP.20 X /HA
UT 89ESP.20 /HA
UT 89ELP.20 X /HA
UT 89ELP.20 /HA
FK 892EJ P.20 X /HA
FK 892EJ P.20 /HA
FKQ 99 EL P.20 /HA

Sommaire

Installation, 34-35

Positionnement
Raccordement électrique
Caractéristiques techniques

Description de l'appareil, 36

Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Mise en marche et utilisation, 37-38

Verrouillage de porte / commandes
Régler l'horloge
Régler le minuteur
Mise en marche
Rétablissement des réglages d'usine
Standby

Programmes, 39-42

Programmes de cuisson manuels
Programmes de cuisson automatiques
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 43

Sécurité générale
Mise au rebut
Economie et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 44-46

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage
Montage du Kit glissières coulissantes
Nettoyage automatique FAST CLEAN

Anomalies et remèdes, 47

Assistance, 48

Installation

FR

! Important : conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

Positionnement

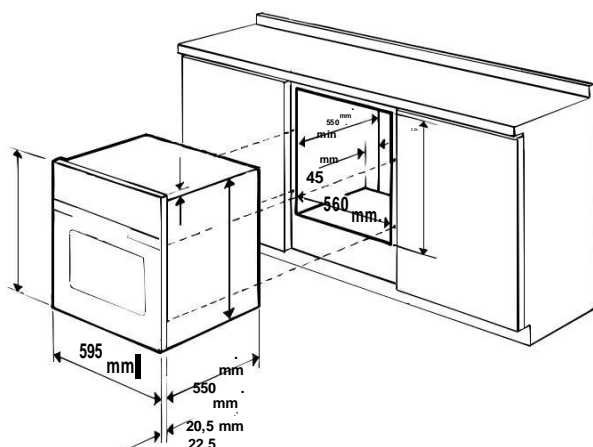
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas de meubles en plaques de bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C ;
- la cavité du meuble pour l'encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes :



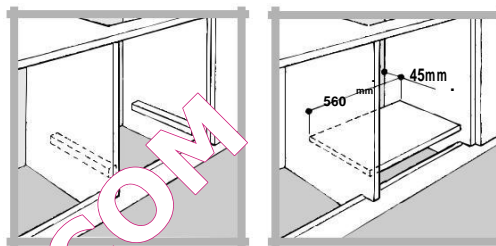
* Seulement pour modèles inox

! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

Aération

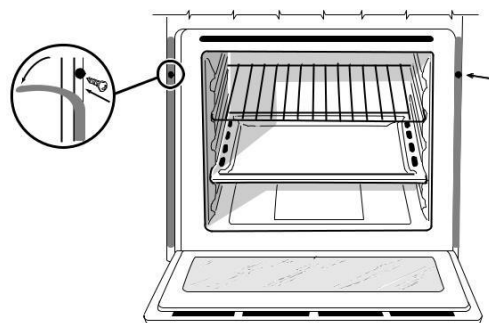
Afin de garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



Encastrement et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble :

- ouvrir la porte du four ;
- retirer le haut des joints latéraux pour dégager les 2 trous de fixation ;
- Fixer le four au meuble en utilisant 2 vis à bois
- remettre en place les 2 joints.

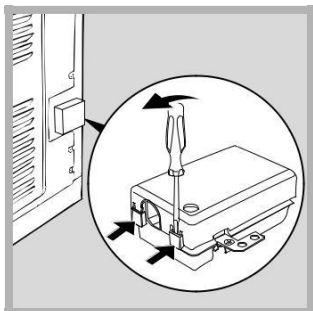


! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

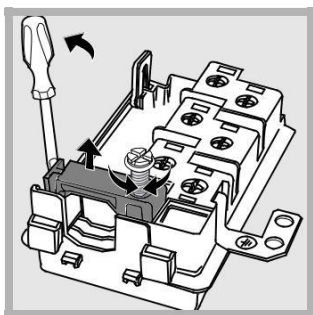
Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).



2. Dévisser la vis du serre-câble et le retirer en faisant levier à l'aide d'un tournevis (voir figure).

3. Retirer les vis des contacts L-N- puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (T).

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir ci-contre).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante (celle par exemple du panneau arrière du four).

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi ;


- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique (voir ci-dessous) ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (voir ci-dessous) ;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles.

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur 43,5 cm hauteur 32 cm profondeur 41,5cm
Volume	L. 58
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50/60Hz (voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 2800W
ENERGY LABEL* (ETIQUETTE ENERGIE *)	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four: ECO.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15.12.04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2002/96/CE et modifications successives. - 1275/2008 standby/off mode

* Sans glissières télescopiques

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

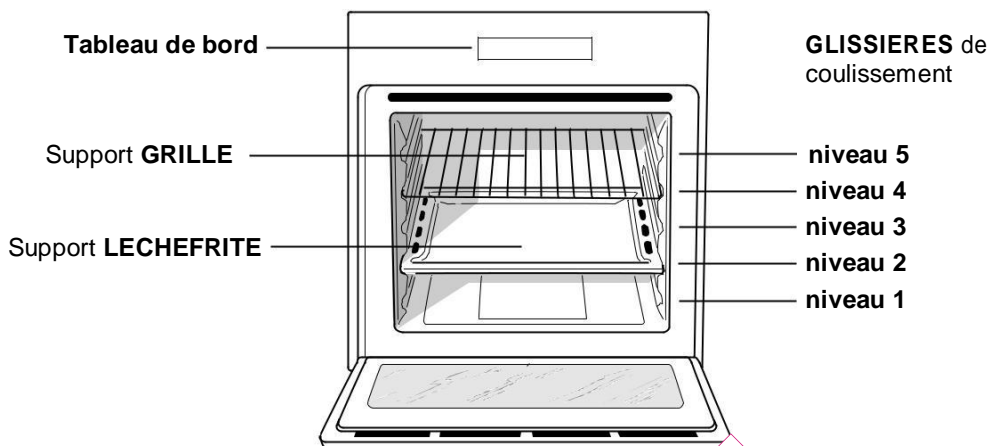
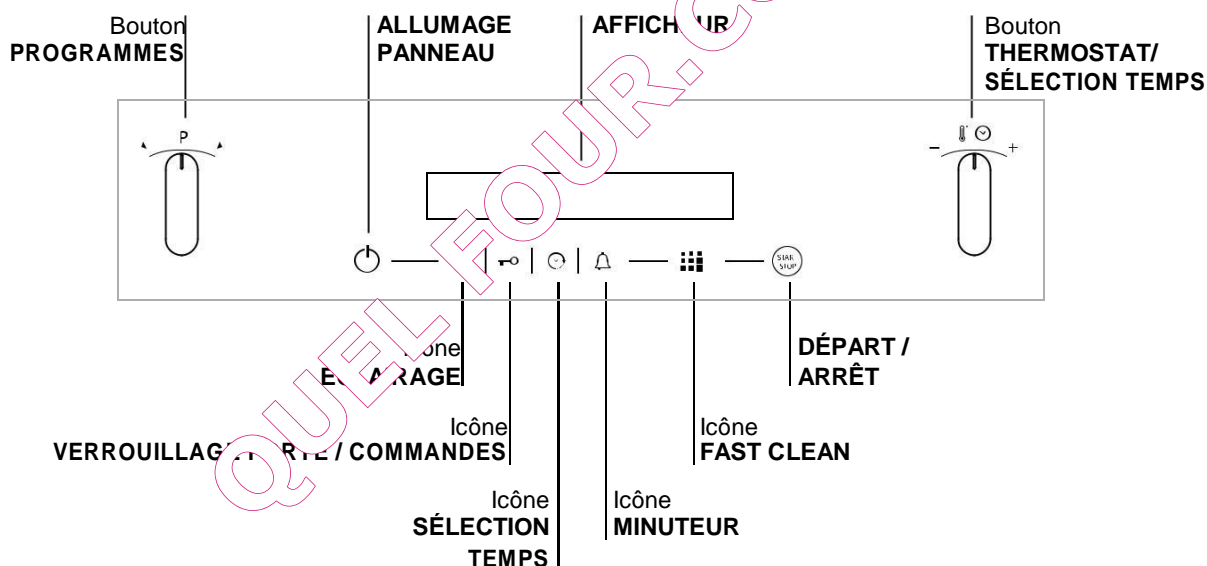
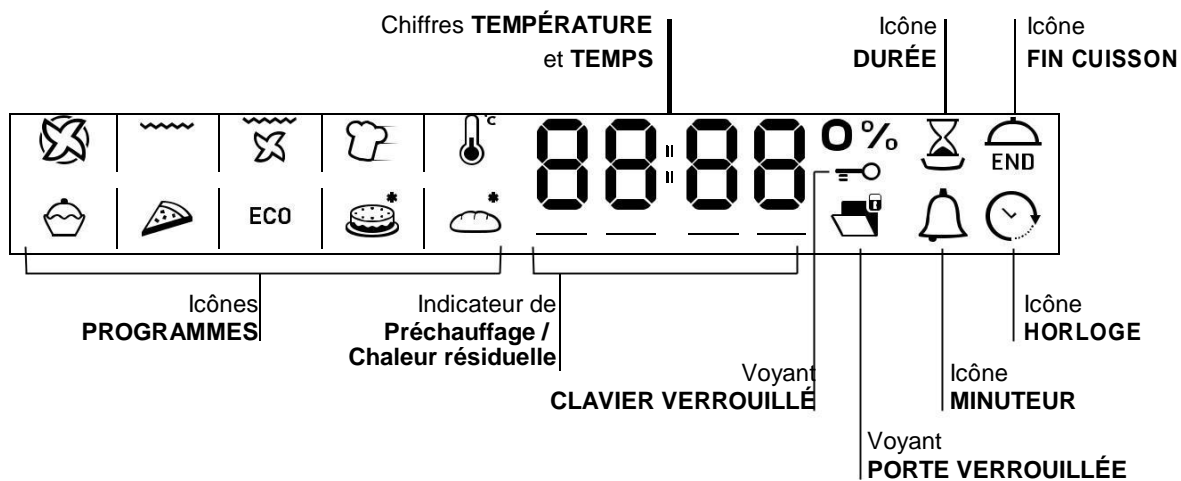


Tableau de bord



Afficheur



Mise en marche et utilisation

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant le thermostat sur le maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Pour simplifier les sélections, garder le bouton en place : les chiffres défilent plus rapidement.

! Chaque sélection est automatiquement mémorisée pendant 10 secondes.

! Quand on porte les gants, il est impossible d'actionner les touches.



Certains modèles sont équipés d'un système de charnières qui permet à la porte de se fermer lentement sans devoir l'accompagner avec la main.


Pour une bonne utilisation, avant de fermer :


- ouvrir complètement la porte.
- éviter de forcer manuellement la fermeture.

Verrouillage de porte / commandes

! La porte et les commandes peuvent être verrouillées four éteint, cuisson en cours ou terminée ou bien en programmation.

Pour verrouiller la porte et les commandes du four, appuyer sur la touche  pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole clé « n—O » apparaît sur l'afficheur. Les touches 

et  allumées indiquent que le verrouillage est activé.


Pour déverrouiller, appuyer à nouveau sur la touche  pendant au moins 2 secondes.

! Lors du nettoyage de l'appareil, il peut arriver de fermer par inadvertance le verrouillage de porte (un ressort est visible). Dans ce cas, le ramener en position ouverte en tournant le verrouillage de porte vers le haut (voir figure).




Régler l'horloge

! L'horloge n'est réglable que four éteint. Si le four est en mode veille (standby), une première pression


sur la touche  affiche l'heure courante. Appuyer à


nouveau pour régler l'heure.

Après branchement au secteur ou après

une panne de courant, la touche  et les chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter pendant 10 secondes.


Pour régler l'horloge :

1. Appuyer sur la touche .
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur « + » ou « - » et régler l'heure.
3. Une fois l'heure exacte atteinte, appuyer à

nouveau sur la touche .

4. procéder comme sus-indiqué pour les minutes aussi.

En cas de panne de courant, il faut remettre


l'horloge à l'heure. L'icône  qui clignote sur l'afficheur signifie que l'horloge a besoin d'être réglée.


Régler le minuteur


! Le minuteur est toujours réglable tant four éteint que four allumé. Il ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes ou après avoir appuyé sur une touche active quelconque.


Pour régler la minuterie :

1. Appuyer sur la touche .
2. Régler la durée désirée en tournant le bouton SÉLECTION TEMPS sur « + » ou « - ».
3. Une fois la sélection voulue atteinte, appuyer à


nouveau sur la touche .

L'icône  allumée signale que le minuteur est activé. L'AFFICHEUR affiche le décompte.


Pour annuler la sélection de la minuterie, appuyer

sur la touche  et à l'aide du bouton ramener le temps à 00:00. Appuyer à nouveau sur la touche

.

L'icône  éteinte signale que le minuteur est désactivé.


Mise en marche du four

1. Appuyer sur la touche pour  allumer le panneau de commande. L'appareil émet un triple son ascendant et toutes les touches s'allument à la suite.

2. Pour sélectionner le programme de cuisson

souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES. L'écran affiche :

- en cas de programme manuel, la température associée au programme ;
- en alternance « Auto » et la durée en cas de programme automatique.

3. Appuyer sur la touche  pour démarrer la cuisson.

4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de montée en température s'éclairent progressivement au fur et à mesure que la température augmente.


5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage. Il est temps d'enfourner les plats.


6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- Modifier la température en tournant le bouton

THERMOSTAT (seuls programmes manuels) ;

- programmer la durée d'une cuisson (voir Programmes) ;

- stopper la cuisson en appuyant sur la touche . Dans ce cas, l'appareil se rappelle de la température éventuellement modifiée précédemment (uniquement pour programmes manuels).

- éteindre le four en gardant la touche  enfoncée pendant 3 secondes.

7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas établies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant (par exemple : un départ de cuisson a été programmé à 20h30. A 19h30, il y a une coupure de courant. Après rétablissement du courant, il faut reprogrammer).

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Ventilation de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord, la porte du four et la partie basse de la porte du four. En programme FAST COOKING le ventilateur s'active automatiquement dix minutes après le démarrage. Au début du programme FAST


CLEAN le système fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

L'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte du four ou au démarrage d'un programme de cuisson.

En cas de modèles équipés de LED INSIDE, au démarrage de la cuisson les leds de la porte s'allument afin d'avoir un meilleur éclairage de tous les niveaux de cuisson.


La touche  permet d'allumer ou éteindre l'éclairage à tout moment.


Indicateurs de chaleur résiduelle

Cet appareil est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Pour éteindre, l'afficheur signale par allumage de la barre de "chaleur résiduelle" la présence de température à l'intérieur de l'enceinte. Les éléments de la barre s'éteignent au fur et à mesure que la température à l'intérieur du four baisse.

Rétablissement des réglages d'usine

Le four peut retourner à ses paramètres de réglage usine, il suffit pour cela de réinitialiser toutes les sélections effectuées par l'utilisateur (horloge et durées personnalisées). Pour procéder à la réinitialisation, éteindre le four, continuer à tourner le bouton PROGRAMMES dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer en même temps sur la

touche  pendant 6 secondes. Une fois que la réinitialisation a eu lieu, un signal sonore retentit.

Dès la première pression sur la touche  il y a retour à la première mise en service.

Standby

Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 30 minutes et si aucun verrouillage de touches ou de porte n'a été sélectionné, l'appareil se place automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'icône horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Programmes

FR

! A chaque allumage, le four propose le premier programme de cuisson manuel.

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30 et 250°C au choix (300°C pour le programme BARBECUE). Toute modification de la température sera mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température choisie est supérieure à la température intérieure du four, l'écran affiche « Hot ». Il est toutefois possible de démarrer la cuisson.

Programme MULTINIVEAUX

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme BARBECUE

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée (voir « Conseils de cuisson »).

Programme GRATIN

Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée (voir « Conseils de cuisson »).

Programme FAST COOKING

Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programmes BASSE TEMPÉRATURE

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Programme PÂTISSERIE

Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats (comme, par exemple, les gâteaux levés).

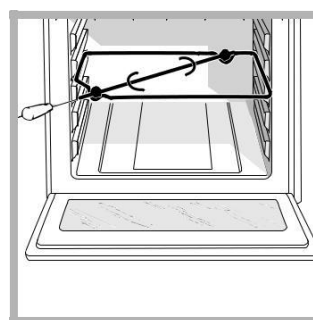
Programme PIZZA

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide du four. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.



Programme 500
Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce mode peu énergétique est



recommandé pour les petits plats, il est idéal pour chauffer les aliments et finir la cuisson.

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)
Pour actionner le tournebroche (voir figure), procéder comme suit :



1. placer la lèche-frite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encasturer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. brancher le tournebroche en amenant le sélecteur

PROGRAMMES sur  ou sur  ;

Quand les deux programmes  ou  sont lancés, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

! La température et la durée de cuisson sont présélectionnées et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**. Possibilité de personnaliser la durée de cuisson selon ses goûts

personnels en la modifiant de $\pm 5/20$ minutes selon le programme choisi. Si cette modification est effectuée avant le démarrage du programme, elle est mémorisée et reproposée dès une prochaine utilisation du programme. Si la température intérieure du four est supérieure à celle proposée par le programme choisi, l'écran affiche le message « Hot » et la cuisson ne peut pas être lancée : il faut attendre que le four refroidisse.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.

...

Programme GÂTEAUX

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfournier à froid. Il est aussi possible d'enfournier à chaud.



* Programme PAIN

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :


- suivre la recette à la lettre ;
- respecter le poids maximal pour chaque plaque ;
- ne pas oublier de verser 50 g (0,5 dl) d'eau chaude dans la lèchefrite au gradin 5 ;
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :

- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)





Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
 - Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
 - Disposer la farine en fontaine.
 - Verser le mélange d'eau et de levure
 - Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
 - Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
 - Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains. Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
 - Saupoudrer les pains de farine.
 - Pratiquer des entailles sur les pains.
 - Enfournier à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
 - En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.






Programmer la durée de cuisson



1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS vers « + » et « - » pour régler le temps désiré ; si le bouton est maintenu en place, les chiffres défilent plus rapidement.
3. Une fois la durée voulue atteinte, appuyer à nouveau sur la touche . L'écran affiche en alternance la durée et la température sélectionnée.
4. Appuyer sur la touche  pour démarrer la cuisson.
5. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'écran affiche « END ».
 - Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.


! Pour utiliser au mieux la programmation de durée, il faut que l'horloge soit correctement réglée.

1. Suivre la procédure de 1 à  pour la durée ;
2. Appuyer 2 fois sur la touche  : l'icône  et les chiffres se mettent à clignoter sur l'afficheur ;
3. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur « + » ou « - » et régler l'heure de fin de cuisson.
4. Une fois l'heure finale atteinte, appuyer à nouveau sur la touche . L'écran affiche en alternance la durée, l'heure de fin de cuisson et la température sélectionnée.
5. Appuyer sur la touche  pour activer la programmation.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

6. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'écran affiche « END ».

- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Pour annuler une programmation, appuyer sur la touche .

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTI NIVEAUX

- Utiliser les niveaux 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.

Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)	
			glissières standard	glissières coulissantes				
Manuels								
Multiniveaux*	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	220-230	20-25	
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	180	30-35	
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	oui	170	20-25	
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	oui	200-210	65-75	
	Agneau	1	2	1	oui	190-200	45-50	
	Maquereau	1	1 ou 2	1	oui	180	30-35	
	Lasagnes	1	2	1	oui	190-200	35-40	
	Choux sur 3 niveaux		1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	190	20-25	
	Biscuits sur 3 niveaux		1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	190	10-20	
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	210	20-25	
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	oui	200	20-30	
	Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	non	300	15-20
Soles et seiches		0,7	4	3	non	300	10-15	
Brochettes de calmars et crevettes		0,7	4	3	non	300	8-10	
Tranches de colin		0,7	4	3	non	300	10-15	
Légumes grillés		0,5	3 ou 4	2 ou 3	non	300	15-20	
Côte de veau		0,8	4	3	non	300	15-20	
Saucisses		0,7	4	3	non	300	15-20	
Hamburgers		4 ou 5	4	3	non	300	10-12	
Croque-monsieur ou toasts		4 ou 6	4	3	non	300	3-5	
Poulet rôti au tournebroche (oui présent)		1	.	-	non	300	70-80	
Agneau rôti au tournebroche (oui présent)		1	.	-	non	300	70-80	
Gratin*		Poulet grillé	1,5	2	2	non	210	55-60
		Seiches	1	2	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (oui présent)	1,5	.	-	non	210	70-80	
	Canard rôti au tournebroche (oui présent)	1,5	.	-	non	210	60-70	
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	non	210	60-75	
	Rôti de porc	1	2	2	non	210	70-80	
	Agneau	1	2	2	non	210	40-45	
	Cuisson rapide*	Surgelés						
Pizza		0,3	2	1	-	250	12	
Mélange de courgettes et crevettes en croûte		0,4	2	1	-	200	20	
Feuilleté aux épinards		0,5	2	1	-	220	30-35	
Chaussons salés		0,3	2	1	-	200	25	
Lasagnes		0,5	2	1	-	200	35	
Petits pains dorés		0,4	2	1	-	180	25-30	
Poulet en morceaux		0,4	2	1	-	220	15-20	
Précuits								
Ailes de poulet dorées		0,4	2	1	-	200	20-25	
Aliments Frais								
Biscuits (pâte brisée)		0,3	2	1	-	200	15-18	
Cake aux fruits		0,6	2	1	-	180	45	
Friands au fromage	0,2	2	1	-	210	10-12		
Basse température*	Canard	1,5	2	1	oui	200-210	70-80	
	Poulet	1,5	2	1	oui	200-210	60-70	
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	1	oui	200	70-75	
	Rôti de porc	1	2	1	oui	200-210	70-80	
	Biscuits (pâte brisée)	-	2	1	oui	180	15-20	
	Tartes	1	2	1	oui	180	30-35	
Pâtisserie*	Tartes	0,5	2 ou 3	1 ou 2	oui	180	25-35	
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	1 ou 2	oui	180	40-50	
	Cake aux fruits	0,7	2 ou 3	1 ou 2	oui	170-180	45-55	
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	2 et 4	1 et 3	oui	180-190	20-25	
	Génoise	0,6	2 ou 3	1 ou 2	oui	160-170	30-40	
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	180-190	20-25	
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	180	20-25	
	Crêpes farcies	0,8	2	1	oui	200	30-35	
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	oui	90	180	
	Friands au fromage	0,5	2	1	oui	210	20-25	
	ECO*	Tartes	0,5	2 ou 3	1 ou 2	oui	200	30-40
		Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	2 et 4	1 et 3	oui	200	20-25
Génoise		0,6	2 ou 3	1 ou 2	oui	180	35-40	
Biscuits sur 2 niveaux		0,7	1 et 3	1 et 2	oui	200	20-25	
Friands au fromage		0,5	2	1	oui	200	20-30	
Meringues sur 2 niveaux		0,5	1 et 3	1 et 2	oui	90	180	
Filets de poisson		0,5	2 o 3	1 o 2	oui	200	20-25	
Petites brochettes d'agneau		0,5	2 o 3	1 o 2	oui	200	20-25	
Steaks hachés		0,5	2 o 3	1 o 2	oui	200	20-25	
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	oui	220	15-20	
	Fougasses	0,5	2	1	oui	200	20-25	
Automatiques**								
Gâteaux	Gâteaux	1	2 ou 3	2	non			
Pain***	Pain (voir recette)	1	1 ou 2	1	non			

*Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

**Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Ces valeurs peuvent être modifiées par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.

***Comme indiqué dans la recette, ajouter 50 g (0,5 dl) d'eau dans la lèchefrite placée au niveau 5.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple : le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation ou les fils électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Il faut toujours s'assurer que les boutons sont bien dans la position " " quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas

d'accéder aux mécanismes internes pour tenter

de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).

- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.

Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes) et la "pyrolyse différée" (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- De légères différences de couleur à l'avant du four sont dues aux différents matériaux utilisés à savoir verre, plastique ou métal.
- Des ombres éventuelles sur la vitre du four, semblables à des stries, sont dues au reflet de la lumière de la lampe du four.
- L'émail grand feu est traité à des températures très élevées. Pendant ce processus, des modifications chromatiques pourraient se produire. C'est tout à fait normal et cela n'influence en aucune manière sur le fonctionnement. Les bords des tôles minces ne peuvent pas être intégralement émaillés et peuvent par conséquent sembler bruts. Ceci ne compromet en aucun cas la protection anticorrosion.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

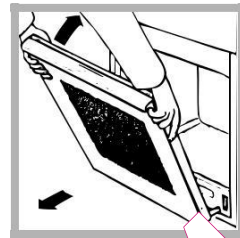
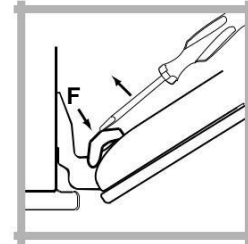
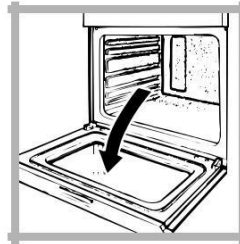
Nettoyage de la porte

! Sur les modèles équipés de LED INSIDE, il est impossible de démonter la porte

Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs ; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four :

1. ouvrir la porte complètement (voir figure) ;
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (voir figure) ;



3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

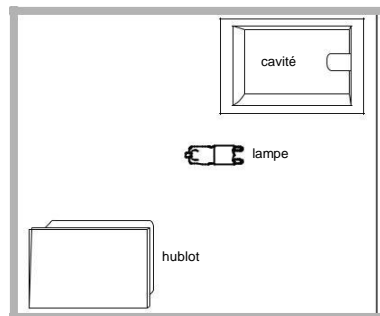
Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

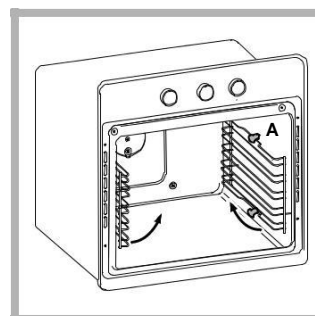
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (voir figure).

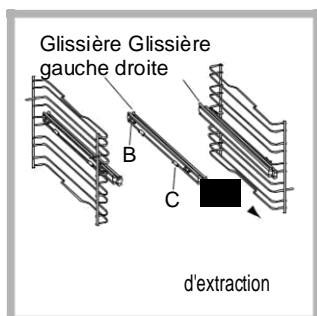


! Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

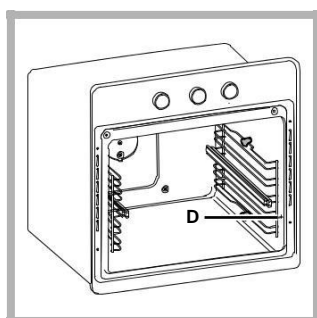
Montage du Kit glissières



- Pour monter les glissières coulissantes :
1. Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises **A** (voir figure).



2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Nettoyage automatique FAST CLEAN

Pendant le programme FAST CLEAN la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation, autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.

Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le FAST CLEAN :

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer le programme FAST CLEAN :

- Appuyer sur la touche pour allumer le panneau de commande.
- Appuyer sur la touche ; l'afficheur affiche en alternance « Piro », « nor » et, par défaut, une durée de 1h30 (cycle normal).
- Appuyer sur la touche puis tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour modifier le niveau de nettoyage présélectionné. Il est possible de choisir 3 différents niveaux de nettoyage avec durée présélectionnée et non modifiable :
 - Economique (ECO) : tourner le bouton vers « - ». Durée 1 heure ;
 - Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
 - Intensif (INT) : tourner le bouton vers « + ». Durée 2 heures.
- Appuyer sur la touche pour confirmer.
- Appuyer sur la touche pour démarrer le nettoyage.


Pour le cycle FAST CLEAN aussi, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (voir Programmer la fin du nettoyage automatique).



Les sécurités

- la porte est automatiquement verrouillée dès que la température atteint des valeurs élevées. L'icône s'allume sur l'afficheur ;
- une pression de la touche permet d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

- Appuyer 2 fois sur la touche : l'icône et les chiffres se mettent à clignoter sur l'afficheur ;
- tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur « + » ou « - » et régler l'heure de fin de nettoyage.
- Une fois l'heure finale atteinte, appuyer à nouveau sur la touche . L'écran affiche en alternance la durée, l'heure finale et le niveau de nettoyage sélectionné.

4. Appuyer sur la touche  pour activer la programmation.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée.

5. Un signal sonore indique que le nettoyage est terminé et l'écran affiche « END ».


- Exemple : il est 9h00 et on choisit un FAST CLEAN niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Pour annuler une programmation, appuyer sur la

touche .

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faut attendre

que l'icône  s'éteigne : Cela signale que la température du four est redescendue à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

QUELFOUR.COM

Anomalies et remèdes

FR

Problème	Cause possible	Remède
La « Touche Horloge » et les chiffres de l'afficheur clignotent.	L'appareil vient d'être branché au secteur ou il y a eu une panne de courant.	Régler l'horloge.
Le programme de cuisson n'a pas démarré.	Il y a eu une panne de courant.	Reprogrammer.
Seule la « Touche Horloge » est éclairée en haute luminosité.	L'appareil est en mode veille (standby).	Utiliser une touche quelconque pour quitter le mode standby.
J'ai choisi un programme automatique. L'écran affiche « HOT » et la cuisson ne démarre pas.	La température à l'intérieur du four est supérieure à celle proposée pour le programme choisi.	Attendre que le four refroidisse.
J'ai choisi la cuisson ventilée et les aliments ont des traces de brûlures.	Les positions 1 et 5: sont directement frappées par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.	Il est recommandé de tourner les tanches à mi-cuisson.

QUEL FOUR.COM

Assistance

FR

Attention :

L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : "F" suivi des chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

Avant d'appeler le service de dépannage :

- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même ;
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu ;
- Si ce n'est pas le cas, contactez le service d'Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie ;
- le code erreur affiché
- le modèle de l'appareil (Mod.) ;
- son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

QUEL FOUR.COM