

FOURS ELECTRIQUES

F 7450 - F 7451



Cher Client,
vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).
Le Constructeur, ne répond pas des inexactitudes de cette notice imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Note: l'esthétique des figures contenues dans cette notice est purement indicative.

L'appareil est conçu et réalisé conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et aux amendements respectifs.

L'appareil est conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

- CEE 73/23 + 93/68 concernant la sécurité électrique.
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique.

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

SOMMAIRE



1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION pages 3-4

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL pages 5-6



3. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

- A. Informations techniques page 7
- B. Avertissements page 7
- C. Encastrement du four page 7
- D. Fixation du four page 7
- E. Branchement électrique page 8
- F. Entretien page 9
- G. Remplacement des composants électriques page 9



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

- A. Que faire avant la première utilisation page 10
- B. Comment se servir du four page 10
- C. Notes sur la sécurité page 10
- D. Modes de cuisson page 11
- E. Conseils pratiques pour la cuisson pages 12-13
- F. Tableau de cuisson au four page 14
- G. Tableau de cuisson au grill page 15
- H. Programmeur mécanique (temps de cuisson) page 16
- I. Nettoyage et entretien pages 17-18



5. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE? page 19

6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES page 19



7. SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DETACHEES page 19



1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

L'utilisation de votre nouveau four est très simple. Cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conservez avec soin cette notice, elle vous sera utile à tout moment.

- **L'installation et les opérations d'entretien mentionnés dans la section "3" doivent être exécutées exclusivement par un technicien qualifié.**
- **L'appareil est destiné exclusivement à un usage cuisson du type domestique. Tout autre usage (type professionnel) est exclu, donc dangereux et non garanti.**
- **Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une mauvaise installation, un entretien incorrect ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- **Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.**
- **Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.**
- **La sûreté électrique de l'appareil est assurée quand le four est correctement branché à une installation électrique avec mise à la terre (conformes aux normes de sécurité électrique). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.**
- **Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez l'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur le panneau arrière).**

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

- **NE PAS toucher l'appareil avec une partie du corps mouillée ou humide.**
- **NE PAS utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.**
- **NE PAS tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.**
- **NE PAS laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...).**
- **NE PAS permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.**



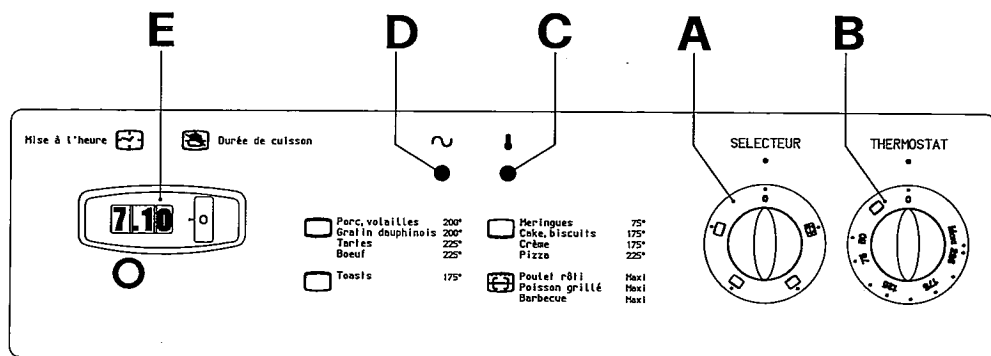
1. AVERTISSEMENT ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

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

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

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

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



①

MANETTE SELECTEUR DE FONCTION (Fig. 1 - rep. A)

En tournant la manette, vous choisirez parmi les fonctions suivantes:

“0” — Four éteint - lumière éteinte

☐ — Mise en service résistances supérieure et inférieure

☐ — Mise en service résistance supérieure (périphérique)

☐ — Mise en service résistance inférieure

☐ — Mise en service résistance supérieure (gril) + tournebroche

Note: La lumière du four s'allume et reste en service sur toutes les positions.

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 1 - rep. B)

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

VOYANT JAUNE THERMOSTAT (Fig. 1 - rep. C)

Allumé, il signale la mise en service du four et du gril. Pendant le fonctionnement du four, quand la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Tout au long de la cuisson il s'allume et s'éteint régulièrement à plusieurs reprises, car la température du four est contrôlée par le thermostat.

VOYANT ROUGE (Fig. 1 - rep. D)

Allumé, il signale que l'un des composants électriques est en service.

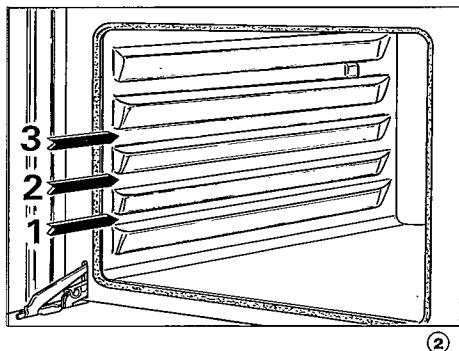
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PROGRAMMATEUR MECANIQUE (temps de cuisson) (Fig. 1 - rep. E)

Cet accessoire remplit les fonctions suivantes:

- indiquer l'heure
- programmer le temps de cuisson (il coupe le fonctionnement du four à la fin du temps programmé)
- signaler avec une sonnerie la fin de cuisson

Si vous utilisez le four sans aucune programmation, vérifiez que le programmeur soit positionné sur le fonctionnement manuel (voir instructions à la page 16).



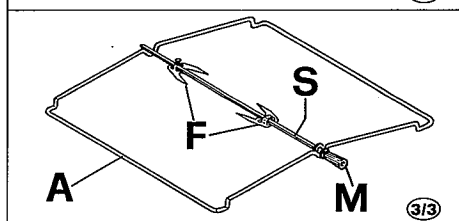
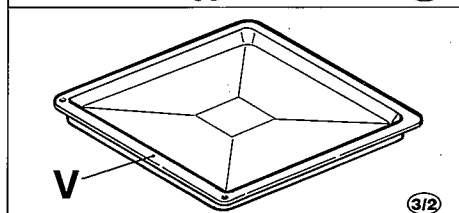
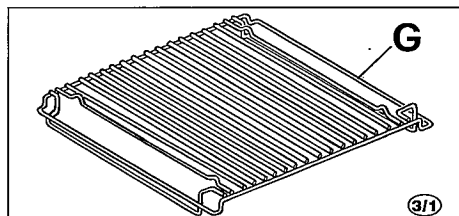
ACCESSOIRES DU FOUR

Les parois du four ont des glissières (Fig. 2), sur lesquelles se glissent les accessoires ci-dessous (Fig. 3):

3/1. Grille du four

3/2. Lèchefrite

3/3. Support de la broche (A) + broche (S)
+ fourches (F) + poignée (M)



THERMOSTAT DE SECURITE OU LIMITEUR DE TEMPERATURE

Pour éviter le surchauffement du four, l'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui intervient en cas de panne du thermostat principal. Il coupe l'alimentation électrique. Ne faites aucune intervention de votre propre initiative, mais adressez-vous à votre Service Après-Vente FAR.



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

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

Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié. Les pièces en acier inoxydable sont montées sur l'appareil avec une protection en matière plastique. Cette protection doit être enlevée avant l'utilisation de l'appareil. Pour l'enlever plus facilement, nous vous conseillons de la couper sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille.

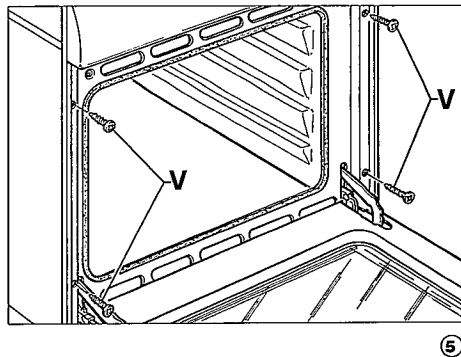
Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

Les parois adjacentes et entourant l'appareil doivent résister à une surtempérature de 65 K. La colle qui fixe le revêtement stratifié au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

Le four peut être encastéré dans un meuble colonne ou dans un meuble bas en pratiquant une ouverture d'encastrement (voir les dimensions sur la Fig. 4).

Pour garantir l'aération de l'appareil, il est indispensable de pratiquer l'ouverture A, conformément à la Fig. 4. Vérifiez que le plan support sur lequel repose le four soit bien de niveau.

Encastrez le four dans le meuble et fixez-le avec les vis V. Il est indispensable que le four repose sur un plan qui supporte son poids, car la fixation à l'aide des vis sert exclusivement à éviter que le four ne sorte du meuble quand on ouvre la porte.





3. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

E. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

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

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

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

lettre L (phase) = conducteur couleur marron
lettre N (neutre) = conducteur couleur bleu
symbole de terre $\oplus$ = conducteur couleur jaune-vert

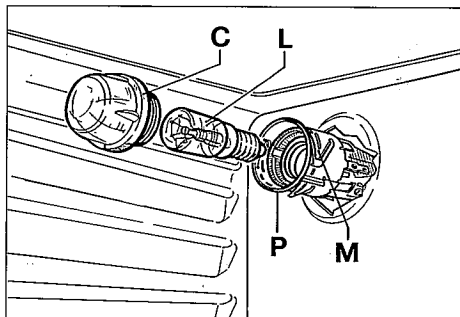
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à aucun endroit à un échauffement de 75 K.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.

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

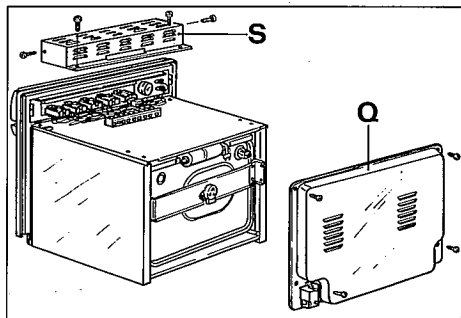
- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Le raccordement électrique peut être protégé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



3. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



⑥



⑦

F. ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout remplacement, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

G. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

- Pour remplacer la lampe L du four, dévissez la calotte de protection C (Fig. 6) dévissez la lampe défectueuse et remplacez-la par une autre lampe résistant aux hautes températures (300°C), avec les caractéristiques suivantes: 15 W - 230 V ~ - E 14.

- Pour accéder aux autres composants électriques, sortez le four de son emplacement en dévissant les vis V (voir Fig. 5). En sortant le four, vous pourrez accéder au bornier (Fig. 7).

Dans le cas du remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre devra être plus long que les conducteurs de phase et neutre et respecter les recommandations indiquées dans le paragraphe "E. BRANCHEMENT ELECTRIQUE".

- Déposez la protection arrière Q pour accéder au moteur tournebroche, aux résistances, au limiteur de température et à la douille de lampe (Fig. 7).
- Pour remplacer la douille P, forcez à l'aide d'un tournevis sur les pointes M des ressorts de blocage (Fig. 6) et sortez la douille vers l'intérieur du four.
- Pour remplacer le thermostat, le commutateur, le programmeur et les voyants, déposez le capot de protection S (Fig. 7). Enlevez les manettes et dévissez les vis au-dessous pour libérer les composants à remplacer.



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

A. QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

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

Il est normal que des fumées et mauvaises odeurs sortent du four. A la fin de cette opération, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le à l'intérieur avec de l'eau tiède savonneuse. Avant la première utilisation, lavez aussi tous les accessoires.

B. COMMENT SE SERVIR DU FOUR

Le four vous permet d'effectuer des cuissons à convection naturelle. Vous trouverez:

- Page 11: Description des différents modes de cuisson.
- Page 12-13: Conseils pratiques pour un meilleur rendement des cuissons.
- Page 14-15: Tableaux des cuissons et grillades.

C. NOTES SUR LA SECURITE

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



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

D. MODES DE CUISSON

☐ CUISSON TRADITIONELLE

Tournez la manette du sélecteur sur la position ☐ et la manette du thermostat sur la température désirée.

Attendez que le voyant jaune du thermostat  s'éteigne avant d'introduire les aliments.

Les résistances supérieure et inférieure sont mises en service et diffusent la chaleur du haut et du bas.

Cette cuisson est indiquée pour la cuisson de tous les aliments (viande, gibier, volailles, pain, pizza, gâteaux et biscuits).

☐ RISSOLER AVEC LA RESISTANCE SUPERIEURE

Tournez la manette du sélecteur sur la position ☐ et la manette du thermostat sur la température Maxi.

La résistance supérieure périphérique est mise en service et la chaleur est diffusée directement sur les aliments. Cette cuisson est particulièrement indiquée pour faire rissoler délicatement la partie supérieure des aliments ou griller du pain.

☐ CUISSON AVEC LA RESISTANCE INFERIEURE

Tournez la manette du sélecteur sur la position ☐ et la manette du thermostat sur la température désirée. Attendez 10 minutes avant d'introduire les aliments.

La résistance inférieure est mise en service et la chaleur est diffusée du bas vers les aliments. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les cuissons qui ont besoin d'une température modérée sur le dessus (tarte aux fruits ou à la confiture, aliments à gratiner) ou pour des "retouches" de cuisson à des aliments déjà bien rissolés, mais qui ne sont pas cuits à l'intérieur.

Cette fonction est indiquée aussi pour réchauffer des produits gastronomiques déjà cuits.

CUISSON AU GRIL

Tournez la manette du sélecteur sur la position  et la manette du thermostat sur la température désirée.

Attendez 5 minutes avant d'introduire les aliments.

La résistance supérieure centrale est mise en service et la chaleur est diffusée directement sur les aliments.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour griller viande et poisson.

Vous pouvez l'utiliser aussi pour dorer rapidement les plats déjà cuits.

Comment utiliser le tournebroche (Fig. 9)

- Enfilez le poulet ou le morceau à rôtir sur la broche en le serrant entre les deux fourches F; équilibrez bien les aliments pour éviter des efforts inutiles au moteur.
- Après avoir enfilé le support dans le gradin approprié, appuyez la broche sur le support et introduisez l'extrémité dans l'axe du moteur du tournebroche (réf. E - Fig. 9).
- **Placez toujours la lèche-frite sur le fond du four pour récupérer le jus**, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUE POUR LA CUISSON".
- Dévissez et enlevez la poignée de la broche et fermez la porte du four.



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

E. CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

Gâteaux et pain:

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



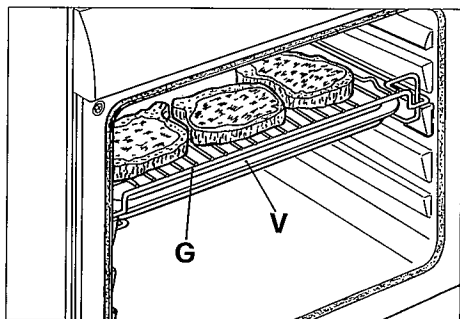
4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Viandes, volailles et poissons:

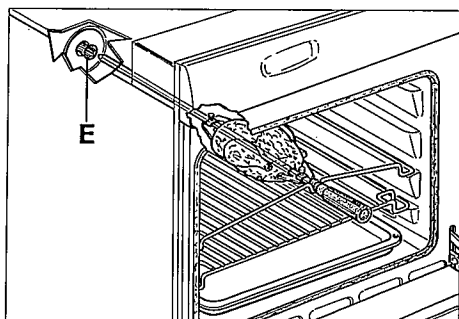
- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, mettez à l'arrêt le four, 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur intérieure (ceci afin d'économiser de l'énergie).
- Si vous utilisez des casseroles fermées, les rôtis seront plus succulents. Les casseroles ouvertes permettent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

Grillades:

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours la lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson. Placez-la sous la grille (voir Fig. 8) ou sur le fond du four (voir Fig. 9).
- **Versez de l'eau dans la lèchefrite**, afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégageant de mauvaises odeurs et des fumées. Vérifiez et ajoutez si nécessaire de l'eau pendant la cuisson afin qu'elle ne s'évapore trop vite.
- Retournez les aliments dès que la moitié du temps de cuisson est passée.
- Pour les volailles grasses (oie), pincer sous les ailes pour que la graisse puisse sortir, après environ une heure de rôtissage.



8



9



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

F. TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Température en °C	Position grille four	Temps de cuisson en minutes	Remarques
			3 2 1		
VIANDES					Casserole ou autre récipient sur la grille du four
Veau rôti	1	220-225	2	80-90	
Rosbif	1	220-225	1	40-50	
Porc rôti	1	220-225	2	80-100	
Agneau rôti	1	200-225	1	90-120	
GIBIER					
Lièvre rôti	1	225-Maxi	2	50-60	
Faisan rôti	1	225-Maxi	2	60-70	
Perdrix rôti	1	225-Maxi	2	50-60	
VOLAILLE					
Poulet rôti	1	220-225	2	80-100	
Dinde rôtie	1	220-225	2	100-120	
Canard rôti	1	220-225	2	90-120	
POISSON					
Poisson rôti	1	200	2	30-35	
Poisson en sauce	1	175	2	20-25	
PATE					
Lasagne	2.5	210-225	1	60-75	
Cannelloni	2.5	210-225	1	60-75	
PIZZA	1	225-Maxi	2	25-30	
PAIN	1	225	2	20-25	
PÂTISSERIE					Plat à pâtisserie sur la grille du four
Biscuits en général		190	2	15	
Pâte brisée		200	2	20	Moule sur la grille du four
Savarin	0.8	200	2	40-45	
TARTES					
Gâteau Paradis	0.8	190	2	52	Moule sur la grille du four
Tarte aux fruits	0.8	200	2	65	
Gâteau au chocolat	0.8	200	2	45	



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

G. TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Température en °C	Position grille four		Temps de cuisson en minutes	
			3		1° Côté	2° Côté
			2			
			1			
VIANDES						
Entrecôte	0,5	Maxi	3		15	15
Bifteck	0,15	Maxi	3		5	5
Poulet coupés en deux	1	Maxi	2		25	25
POISSON						
Truite	0,35	Maxi	3		18	18
Sole	0,2	Maxi	3		10	10
PAIN						
Toast		Maxi	3		2-3	2-3

TOURNEBROCHE

POULET	1,3	Maxi	2	45-50
---------------	-----	------	---	-------

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



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

H. PROGRAMMATEUR MECANIQUE (temps de cuisson) (Fig. 10)

Cet accessoire remplit les fonctions suivantes:

Description du programmeur:

- A Horloge électrique
- B Manette de réglage de l'heure et de programmation du temps de cuisson
- C Cadran de visualisation:



Fonctionnement manuel

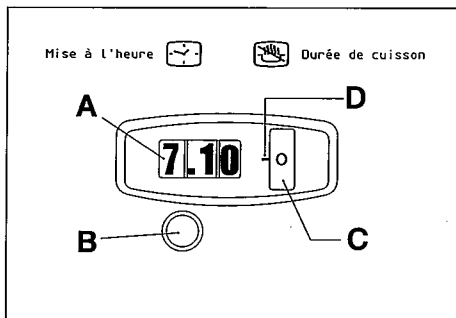


Fonctionnement automatique



Sonnerie à l'arrêt

D Repère du cadran de visualisation



Réglage de l'heure

Pour régler l'heure, vous devez appuyer et tourner vers la droite en même temps le bouton B jusqu'à affichage de l'heure désirée.

Fonctionnement manuel

Le four peut être utilisé sans aucune programmation. Dans ce cas vous devez tourner le bouton B du programmeur vers

la droite et faire coïncider le symbole  avec le repère D du cadran C.

Fonctionnement automatique (arrêt en fin de cuisson)

Tournez vers la droite le bouton B et programmez sur le cadran C le temps de cuisson désiré en minutes.

La cuisson étant terminée, le symbole "0" coïncidera avec le repère D du cadran C et une sonnerie signalera la fin de cuisson. Pour arrêter la sonnerie, tournez le bouton B vers la droite et faites coïncider le symbole  avec le repère D du cadran C.

Note: A la fin de chaque cuisson n'oubliez pas de replacer le symbole  en face du repère D du cadran C à l'aide du bouton B.



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

PARTIES EXTERIEURES

Pour nettoyer toutes les surfaces (bandeau, la vitre extérieure de la porte, cadre) utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse en ayant soin de les rincer et de les essuyer parfaitement. Evitez d'utiliser n'importe quel produit abrasif ou détergent pour conserver l'aspect satiné.

PARTIES INTERNES DU FOUR

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

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

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

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

PANNEAUX AUTO-NETTOYANT (CATALYSE) (Fig. 11)

Les parois latérales et arrière du four sont équipées de panneaux revêtus d'un émail micro-poreux qui absorbe et élimine les graisses produites pendant la cuisson.

Le phénomène de catalyse se produit au dessus de 200°C. Dans le cas de cuisson d'aliments contenant beaucoup de graisse, nous vous conseillons, une fois la cuisson terminée, de prolonger d'environ une demi-heure le fonctionnement du four à vide (avec le thermostat position Maxi) afin que le phénomène de catalyse se fasse complètement.

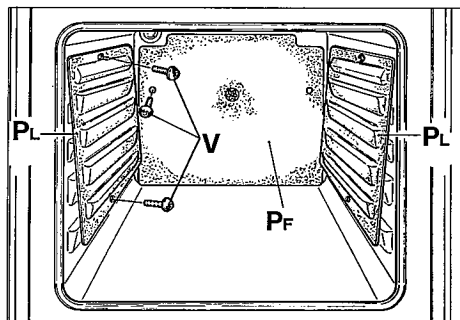
En cas de débordements abondants de liquides ou de graisses, essuyez immédiatement avec une éponge humide et chauffez le four pendant 2 heures avec le thermostat sur la position Maxi. Attendez le refroidissement du four et passez de nouveau une éponge humide. Si toutes les substances ne sont pas éliminées, répétez l'opération.

Il est recommandé d'extraire périodiquement les panneaux du four, de les laver à l'eau savonneuse tiède et de les essuyer avec un chiffon doux.

Pour le démontage suivez les instructions ci-dessous:

— Dévissez les vis V et enlevez les panneaux latéraux PL et le panneau du fond PF.

Pour remonter les pièces, refaites ces opérations en sens inverse.



11



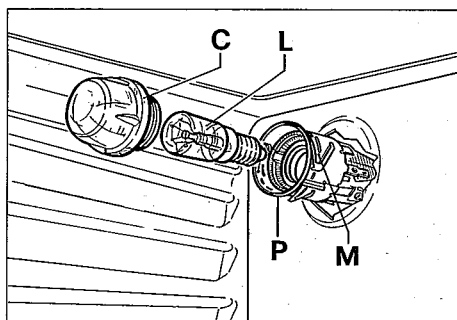
4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

JOINT DE LA FACADE DU FOUR

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

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

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



12

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (Fig. 12)

Dévissez la calotte de protection C et remplacez la lampe L du four par une autre lampe résistant aux hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes: 15 W - 230 V ~ - E 14.

5. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE?

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

PROBLEME	SOLUTION
Le four électrique ne fonctionne pas	— Contrôlez que les manettes de commande soient correctement positionnées pour la cuisson. - OU — Contrôlez que le programmateur mécanique (temps de cuisson) soit réglé sur le fonctionnement manuel (voir les instructions à la page 16) - OU — Contrôlez les disjoncteurs de sécurité du réseau d'alimentation électrique. Si la panne concerne le réseau, adressez-vous à un technicien qualifié.
Pendant l'usage, le voyant du thermostat ne s'allume pas	— Tournez la manette du thermostat sur une température supérieure - OU — Tournez la manette du sélecteur sur une autre fonction
La lumière du four ne s'allume pas	— Tournez la manette du sélecteur sur une autre fonction - OU — Adressez-vous au Service Après-Vente FAR et achetez une lampe résistant aux hautes températures. Remplacez-la suivant les instructions données à la page 18.

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions minimum d'encastrement du four	hauteur largeur profondeur	570 mm 560 mm 540 mm
Dimensions utiles du four	hauteur largeur profondeur volume	325 mm 425 mm 410 mm 57 litres
Caractéristique des composants électriques	résistance inférieure four résistance supérieure four + gril lampe du four moteur tournebroche câble d'alimentation	1600W 700 + 1800 W 15W - E 14 - T300 4W H05 RR-F sez.3x1,5mm ²
Autres caractéristiques	puissance totale maximum tension d'alimentation fréquence	2320 W 230 V 50 Hz

7. SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DETACHEES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens expérimentés et spécialisés, afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement. Chaque réparation ou mise au point qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou au Service Après-Vente FAR en spécifiant le type d'inconvénient rencontré et la référence de votre appareil. En cas de besoin de pièces détachées d'origine, vous devrez vous adresser auprès des Services Après-Vente FAR.