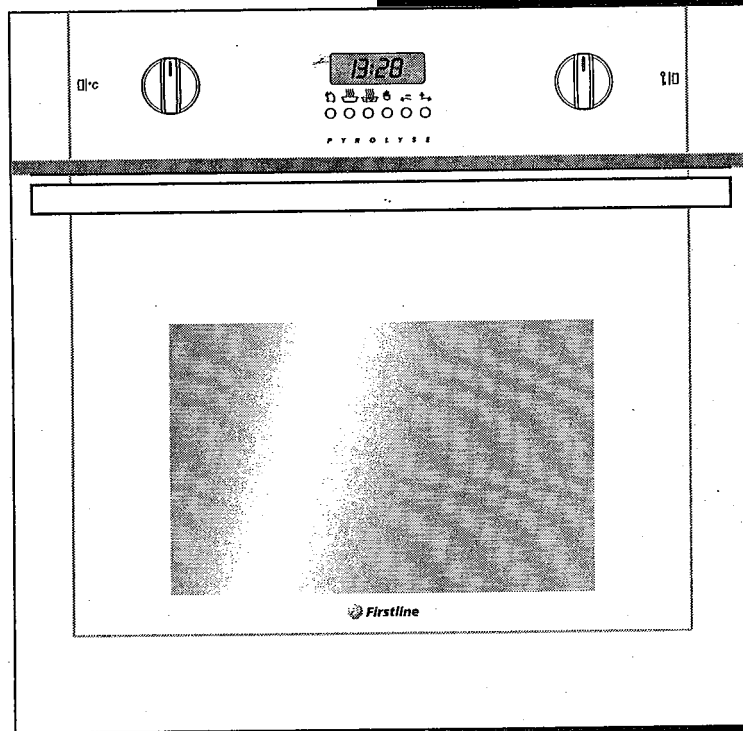


 **Firstline**

Four pyrolyse



FFMP 2500

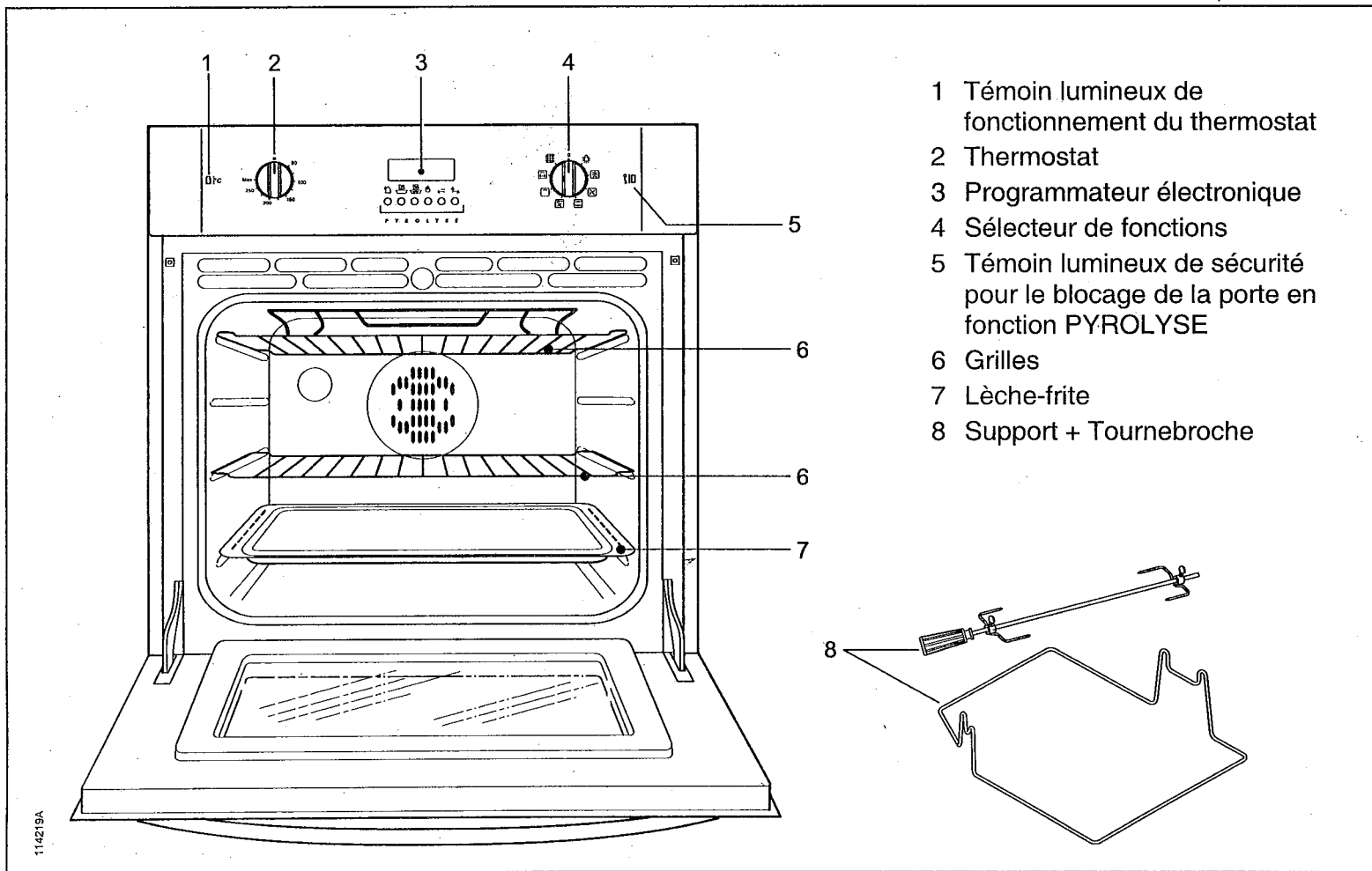


En choisissant cet appareil FIRSTLINE, vous avez opté pour le confort d'utilisation. Conçu selon les normes strictes de qualité, il vous apportera longtemps toute la satisfaction que vous êtes en droit d'attendre. Lisez attentivement ce livret d'installation et d'emploi avant la mise en service de votre four. Il vous facilitera son utilisation.

Sommaire

• Description de l'appareil	4
• Avant la première mise en service	5
• Pour votre sécurité	6
• Installation et raccordement	7
• Cotes d'encastrement	7
• Installation du four	8
• Caractéristiques électriques	8
• Branchement du four au réseau électrique	9
• Utilisation du four	10
• Emploi des commandes	10
– 1. Programmateur électronique	11
– 2. Utilisation du sélecteur de fonctions	14
– 3. Utilisation du thermostat	16
• Conseils de cuisson	17
• Tableau guide des températures et des temps de cuisson	17
• Entretien et nettoyage	18
• Garantie	19
• Mise au rebut	

Description de l'appareil



Pour votre sécurité

- Avant de procéder au démontage d'une pièce, avoir soin de débrancher le câble du réseau électrique.
- N'utilisez pas l'appareil si quelques-unes de ses parties sont cassées (par ex. la vitre). Débranchez-le de la ligne électrique et appelez l'assistance technique.
- La turbine de refroidissement peut rester en fonction tant que le four est chaud, même après extinction du four.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de feuilles d'aluminium à l'intérieur du four.
- 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 pieds nus.
 - **Ne pas** tirer sur le câble d'alimentation.
 - **Ne pas** permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- Utiliser toujours des gants ou d'autres protections pour les mains, avant d'introduire ou d'extraire les récipients du four.
- Faire attention à l'évacuation de la chaleur, lors de l'ouverture de la porte pour vérifier le stade de la cuisson des aliments,
- Utiliser des récipients résistants aux températures indiquées par le thermostat.



Toujours dans le souci d'assurer une sécurité optimale et malgré une porte froide, le hublot se réchauffe pendant le fonctionnement du four et principalement en fonction PYROLYSE. Il est donc conseillé de tenir les enfants éloignés de la porte du four.



Attention: Pendant le fonctionnement, l'appareil devient chaud. Attention de ne pas toucher les parties chaude à l'intérieur du four.



Les réparations doivent être effectuées par un personnel qualifié avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur. Les éléments défectueux doivent être impérativement changé par un Service Après-Vente agréé.

Installation et raccordement

Cotes d'encastrement

MEUBLE COLONNE

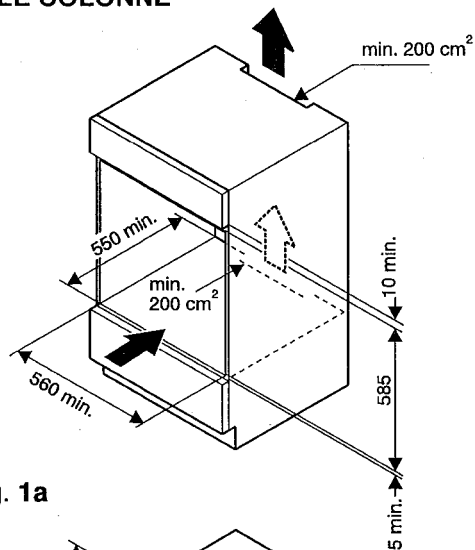
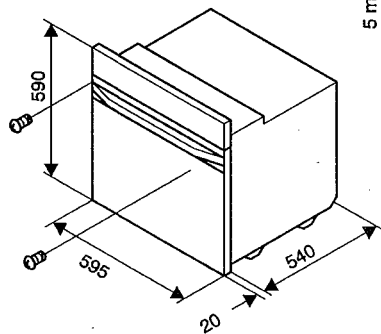


Fig. 1a



MEUBLE BAS

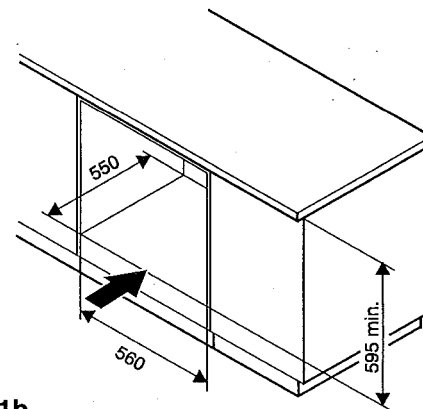
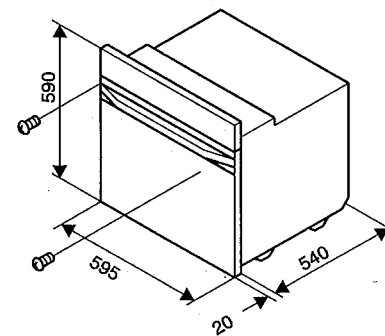


Fig. 1b



Dimensions en millimètres

Figure 1

Installation du four

- Pour encastrier le four dans le meuble, il suffit de faire une découpe ayant les dimensions indiquées en figure 1 (les dimensions sont exprimées en mm)
- **Le four doit être fixé au meuble au moyen des deux vis fournies à cet effet. Utiliser les trous présents sur les montants pour fixer ce dernier. La partie arrière et basse du meuble où le four est encastéré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante et éviter que le meuble ne s'échauffe de trop (fig. 1).**
- Si le four est installé dans une colonne (fig. 1a) laisser un passage libre pour la circulation de l'air d'au moins 200 cm² vers le **haut et sous le four**.
- S'assurer que le meuble est bien aux normes NF et possède un vide sanitaire arrière.

AVERTISSEMENT: L'appareil étant installé dans le meuble, s'assurer que les surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90°C.

Caractéristiques électriques

- **Puissance absorbée:**
 - Résistance de voûte du four 1000 W
 - Résistance de sole du four 1200 W
 - Résistance auxiliaire sole four 400 W
 - Résistance du gril 2000 W
 - Lampe 25 W
 - Moteur de la turbine multifonctions poly-cuissons 25 W
 - Moteur de la turbine de refroidissement 25 W
- **Puissance maximale absorbée:** 2500 W
- **Tension d'alimentation:** 230 V - 50Hz

NOTA: L'appareil est conforme aux directives européennes:

89/336/CEE 73/23/CEE 92/31 CEE 93/68 CEE

Branchement du four au réseau électrique

ATTENTION: Cet appareil doit être impérativement relié à la terre.

- Le four est prévu exclusivement pour un usage domestique. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique située sur le montant gauche, visible lorsque la porte est ouverte.
 - Le branchement doit être effectué par un personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur (selon prescription). **Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages corporels et/ou matériels.**
 - Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture d'au moins 3 mm en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.
 - Pour le branchement, utiliser un câble flexible en caoutchouc silicone du type H05BBF(3x1,5 mm² minimum), en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour des opérations d'entretien nécessaires. Pour brancher le câble au four, agir de la façon suivante (voir figure 2):
- Enlever le couvercle (1) en dévissant les trois vis (2). Dévisser les deux vis (3) du serre-câble et enfiler le câble à travers l'ouverture immédiatement en dessous du couvercle.
 - Enlever 12 cm environ de la gaine extérieure du câble et raccourcir à 6 cm environ les deux fils (de phase et neutre) en laissant plus long celui à relier (fil vert/jaune) à la borne de terre principale placée sur la plaque à bornes; dénuder les trois fils colorés d'environ 1 cm et les brancher correctement à la plaque à bornes en respectant les polarités.
 - Serrer les deux vis (3) du serre-câble et remonter le couvercle (1) à l'aide des trois vis (2).

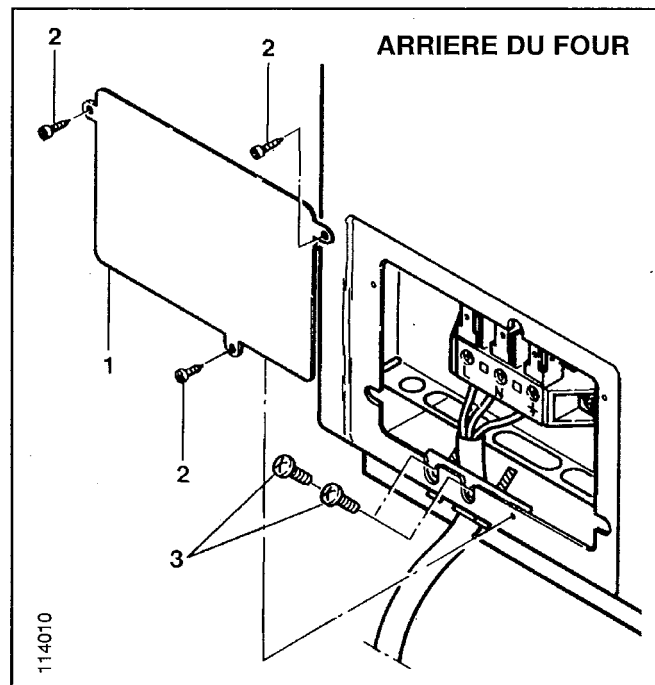
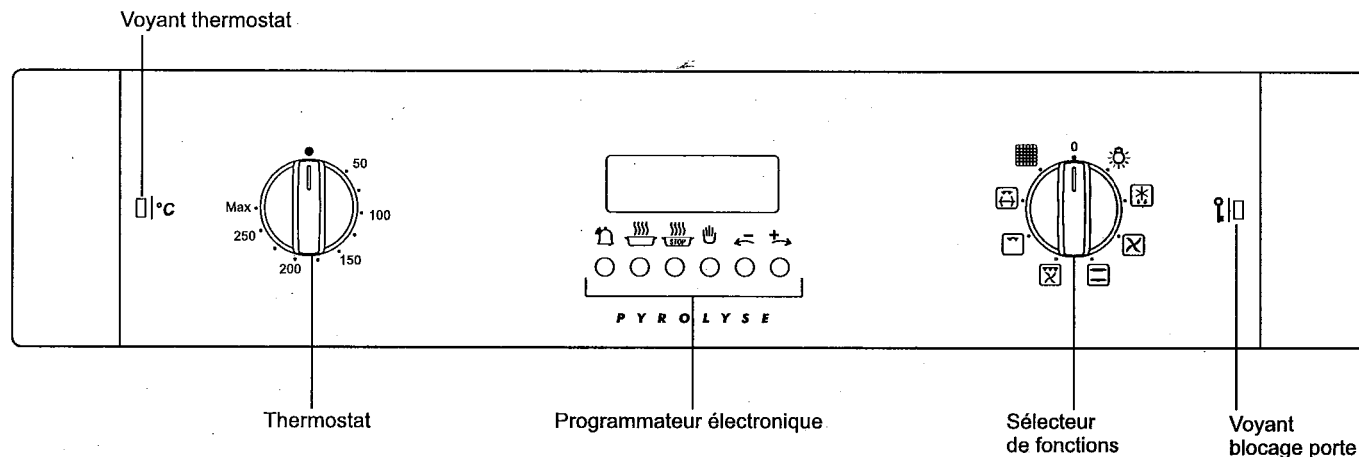


Figure 2

Utilisation du four

Emploi des commandes

Programmateur électronique, sélecteur de fonctions, thermostat, et voyants témoins.



11/4218-3

TABLEAU DE BORD


Pour actionner le four, il faut tout d'abord **indiquer la durée de cuisson au moyen du programmateur**, puis tourner le sélecteur jusqu'à la fonction voulue, puis le thermostat à la température désirée (°C) et le four s'actionnera automatiquement.


1. Programmateur électronique


1.1 Description du programmateur électronique

Le programmateur utilise le système des 24 heures, c'est à dire que 1 heure de l'après midi = 13 heures.


 : minuteur

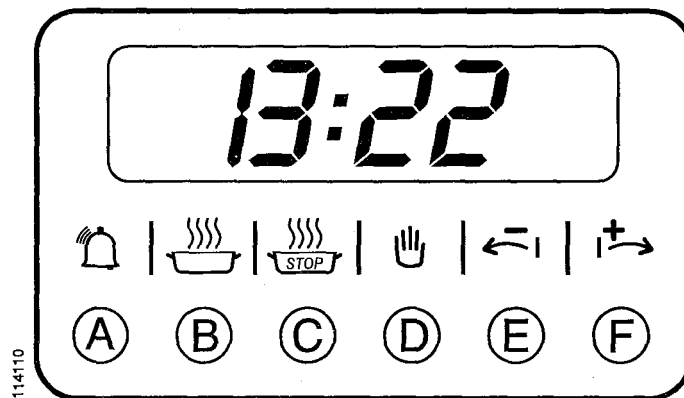
 : durée

 : fin du temps

 : manuel

 : heure décroissante

 : heure croissante







NOTA: Tous les programmes sont prêts à fonctionner environ 1 seconde après la programmation.


1.2 Réglage du programmateur électronique

REGLAGE

• Pour composer l'heure du jour

Dès que l'appareil est branché.

Appuyer en même temps sur le bouton  et  tout en réglant l'heure à l'aide des boutons  et .

Quand l'heure recherchée apparaît, relâchez tous les boutons et appuyer sur le bouton .


VISUALISATION





L'heure recherchée est enregistrée.


REGLAGE

- Réglage du minuteur

Appuyer sur le bouton .




A l'aide des boutons  et , régler la durée désiré.


Pour arrêter le bip, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

Pendant la cuisson, le temps restant peut être visualisé en appuyant sur la touche .

- Ou programmation de la durée de cuisson

Choisir la température et la fonction du four.

Appuyer sur le bouton  et programmer la durée de cuisson à l'aide des boutons  et .

A la fin du programme, positionner le thermostat et le sélecteur de fonctions sur "0" et appuyer sur le bouton  deux fois.

VISUALISATION



Le cadran affiche la durée de cuisson.

A la fin du temps programmé le bip retentira pendant environ 2 minutes si vous ne l'arrêtez pas manuellement.

Visualisation du temps restant.

Le mot **AUTO** apparaîtra et le symbole de cuisson restera.

Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée programmée, un bip retentira pour prévenir que le programme est terminé.




Le bip s'arrête, le programme retourne en mode manuel et l'heure s'affiche.


REGLAGE

VISUALISATION

- **Programmation en utilisant l'heure de fin de cuisson**

Choisir la température et la fonction du four.

Appuyer sur le bouton  et utiliser les boutons  et  pour fixer l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson se termine.




A la fin du programme, positionner le thermostat et le sélecteur de fonctions sur "0" et appuyer sur le bouton  deux fois.




Le mot **AUTO** apparaîtra et le symbole de cuisson restera.


Le bip s'arrête, le programme retourne en mode manuel et l'heure s'affiche.

- **Programmation simultanée de la durée et de l'heure de fin de cuisson jusqu'à 24 heures**

Régler le four à la température et la fonction désirée.

Appuyer sur le bouton  et programmer la durée de cuisson en utilisant les boutons  et .

Appuyer sur le bouton  pour programmer l'heure de fin de cuisson à l'aide des boutons  et .

A la fin du programme, positionner le thermostat et le sélecteur de fonctions sur "0" et appuyer sur le bouton  deux fois.


Le mot **AUTO** apparaîtra.

Dès lors, le four s'enclenchera de lui-même à l'heure voulue.

A la fin du temps de cuisson, un bip retentira.

Le bip s'arrête, le programme retourne en mode manuel et l'heure s'affiche.

- **Pour vérifier le temps de cuisson restant**


Pendant toutes les cuissons programmées, vous pouvez vérifier le temps de cuisson restant en appuyant sur le bouton .

Le temps restant s'affiche.

REGLAGE

VISUALISATION

- **Pour vérifier la fin de cuisson**


Pendant toutes les cuissons automatiques, vous pouvez vérifier l'heure à laquelle le four s'arrêtera en appuyant sur la touche .

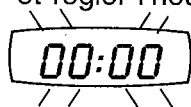
L'heure de fin de cuisson s'affiche.

- **Pour effacer un programme**

Appuyer sur le bouton  et régler l'heure en appuyant sur le bouton

Le programme sera automatiquement effacé.

 jusqu'à ce que s'affiche



2. Utilisation du sélecteur de fonctions

2.1. Description des fonctions du four

Ce four propose 8 fonctions:



Eclairage.







Décongélation: Activé par la turbine, l'air ambiant est aspiré & brassé permettant une décongélation rapide et naturelle des aliments. Cette fonction peut également être utilisée pour refroidir plus facilement certaines préparations devant être consommées froides ou tièdes.







Cuisson ventilée: La turbine fait circuler l'air à l'intérieur du four et la chaleur est amenée rapidement en contact avec les aliments à cuire, tout en distribuant la température d'une façon uniforme. Ce mode de cuisson permet de ne pas dessécher les aliments tout en permettant de cuire simultanément sur plusieurs niveaux (jusqu'à 3 plats différents et sans mélange d'odeurs), ce qui assure une importante économie d'énergie. **Idéal pour rôtis - volailles - gibiers - quiches - pâtisseries.**



Convection naturelle: Porte fermée pour un plat unique; les résistances de voûte et de sole sont en fonction. **Idéal pour rôtis - volailles - gibiers - quiches - pâtisseries.**

-  **Gril total ventilée:** Grâce à sa puissance, la résistance du gril associée à la turbine multi cuissons est tout à fait adaptée pour **griller de grosses pièces de viandes, de volailles ou de poissons.**
-  **Gril partiel:** Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour tous les gratins.
-  **Gril partiel & tournebroche:** En plus du gril partiel, le tournebroche est en fonction. Insérer le support du tournebroche au 2^{ème} gradin (en partant du bas), placer la broche dans son orifice en diagonale et insérer la lèche-frite au gradin du bas afin de récupérer le jus de cuisson. **Idéal pour rôtis et volailles.**
-  **Auto-nettoyage par pyrolyse:** Cette fonction a pour effet de détruire à haute température (environ 475°C) tous les résidus laissés par la cuisson des aliments.
Les fumées produites passent par un catalyseur qui absorbe les particules de graisses et les odeurs.

IMPORTANT: INFORMATIONS SPECIFIQUES A LA FONCTION PYROLYSE

- Avant d'effectuer l'auto-nettoyage par pyrolyse, enlevez tous les accessoires du four (**grilles, lèche-frite, support de tournebroche, tournebroche avec sa poignée**) afin d'éviter de les abîmer.
- Eliminez le plus gros des résidus de la cuisson avec une éponge humide, puis fermer la porte.
- Pour la mise en marche du cycle de nettoyage, il faut toujours préciser la durée depuis le programmateur en appuyant sur le bouton  puis sur les boutons  et . Le temps nécessaire à l'opération d'auto-nettoyage est d'environ **2 h 30 / 3 h 00** et dépend de la quantité de salissures.
- Il **n'est pas nécessaire** d'effectuer l'opération de nettoyage après chaque cuisson, cependant, il ne faut pas attendre que le four soit trop sale.
- La sécurité est optimale grâce au **mécanisme auto-bloquant de la porte**. Au delà d'une température de 320°C jusqu'à la température de pyrolyse et après l'arrêt de la pyrolyse jusqu'à ce que la température redescende sous les 320°C (le voyant lumineux jaune  s'allume).
Une fois le four complètement refroidi, il est préconisé d'enlever les cendres avec une éponge humide.

NB: Dans toutes les positions du sélecteur de fonctions, **excepté** la position d'auto-nettoyage pyrolytique, l'éclairage de la lampe est commandé automatiquement.

3. Utilisation du thermostat






Pour mettre en fonction les éléments chauffants, **excepté** la position décongélation et d'auto-nettoyage pyrolytique, il est **impératif** de sélectionner la température voulue grâce au thermostat (voir la figure à la page 10). Sans cette information, le four ne s'enclenchera pas.

Le voyant lumineux rouge  s'allume quand le thermostat est en service.

UNE FOIS LA CUISSON TERMINEE, LES COMMANDES DU SELECTEUR ET DU THERMOSTAT DOIVENT ETRE RAMENEES EN POSITION D'ARRET (0).

Conseils de cuisson

Tableau guide des températures et des temps de cuisson

PLATS	Positions des grilles sur les gradins en partant du bas	Convection naturelle 		Cuisson ventilée 		Gril partiel  Gril partiel & tournebroche 		Gril total ventilée 	
		Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Rôti / côtes de porc, veau..	2 ^{ème}	200 / 225	100 / 150	175 / 180	90 / 120	200 / 210	40 / 50	180 / 200	30 / 40
Filets, viandes rouges..	2 ^{ème}	240 / 250	40 / 50	210 / 225	7 / 10	200 / 210	5 / 10	200 / 250	5 / 15
Volailles (canard, oie, dinde)	1 ^{er}	190 / 240	150 / 180	180 / 225	60 / 75	–	–	–	–
Poulets	2 ^{ème}	225 / 250	30 / 45	210 / 225	45 / 60	250 / 270	60 / 70	230 / 250	45 / 50
Gibiers	1 ^{er}	210 / 230	80 / 100	250	45 / 60	–	–	–	–
Poissons	1 ^{er}	180 / 190	35 / 45	175 / 180	45 / 60	180 / 200	25 / 35	200 / 220	15 / 20
Tartes	1 ^{er}	170 / 200	30 / 80	150 / 170	35 / 80	–	–	–	–
Biscuits	2 ^{ème}	225	10 / 20	170 / 180	10 / 15	–	–	–	–

Ces informations sont des bases de cuisson devant être suivies à titre indicatif en tenant compte du poids et de la nature du ou des mets à cuire

Position des lèche-frites:

- Pour cuire sur **1 niveau** utiliser le **2^{ème} gradin du bas**;
- Pour cuire sur **2 niveaux** utiliser le **2^{ème} et le 4^{ème} gradin du bas** (uniquement pour la fonction cuisson ventilée);
- Pour cuire sur **3 niveaux** utiliser le **2^{ème}, 3^{ème} et le 4^{ème} gradin du bas** (uniquement pour la fonction cuisson ventilée).

Entretien et nettoyage

- Pour remplacer la lampe:
 - Couper l'alimentation électrique à partir du disjoncteur afin d'éviter tous chocs électriques.
 - Pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant en caoutchouc qui facilitera le démontage.
 - Remplacer la lampe par une neuve du type 25 W - E 14 adaptée aux très hautes températures (300°C).
- Toujours débrancher le câble électrique avant de procéder au nettoyage.
- Ne jamais utiliser pour le nettoyage du four intérieur et extérieur:
 - d'instruments pointus et/ou coupants
 - de produits abrasifs (tampon à récurer, produits de nettoyage puissants...)
- Utiliser une éponge humide avec un détergent léger.
- Conformément à la réglementation en vigueur tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable: débrancher et couper le cordon d'alimentation avant de jeter l'appareil
- Fonction nettoyage par pyrolyse (voir à la page 15).

Garantie

- En cas d'installation et d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager le fabricant.
- Pour toute mise en œuvre de garantie ou de service après-vente, nous vous recommandons de vous adresser au magasin Carrefour le plus proche de votre domicile de préférence dans le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.
- Nos Centres Service Après-Vente assurent gratuitement le remplacement des pièces défectueuses et la main d'œuvre correspondante, pendant une durée de deux ans à partir de la date d'acquisition, sauf en cas de non-respect des conditions d'installation et d'utilisation ou lorsqu'une cause étrangère à l'article est responsable de la défaillance.

Garantie



*Cet appareil est garanti deux ans.
Pour bénéficier de la garantie
Carrefour, il suffit de conserver
votre ticket de caisse qui tient
lieu de bon de garantie.*

Collez ici votre ticket de caisse

MISE AU REBUT

Lorsque vous vous séparez de votre appareil en fin de vie, nous vous remercions de le déposer dans un endroit prévu à cet effet afin d'en assurer sa mise en sécurité et son élimination de façon sûre dans le respect de l'environnement.