

**Fours
encastrables**

**Built-in
ovens**



Mode d'emploi - Conseils pour l'installateur
Instruction for the use - Advice for the installer

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.



Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

**Déclaration de conformité CE**

- Cette four a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cette four a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.



PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- ✓ *Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.*
- ✓ *Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.*
- ✓ *L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage .*
- ✓ *Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.*
- ✓ *En aucun cas étendre des feuilles d'aluminium dans le four. Ne pas poser de plaque à pâtisserie, ni de lèchefrite sur la sole du four.*
- ✓ *Le constructeur ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.*
- ✓ *Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement.
Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.*
- ✓ *L'installation et tous les branchements gaz/électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, dans le plein respect des normes de sécurité en vigueur et selon les instructions du fabricant.*

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS SUR LE MODE D'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil, lorsqu'on est pieds nus;
- ne pas laisser des enfants ou des incapables utiliser l'appareil, sans surveillance;

Le fabricant ne peut pas être considéré comme étant responsable de dégâts, si l'appareil est mal utilisé ou utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable.

LORS DE LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un tissu imbibé d'eau et d'un produit de lessive neutre et le sécher avec soin.
- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Allumer le four vide à puissance maximale pour éliminer les traces de gras des éléments chauffants.

PROTECTION DE SECURITE DE LA PORTE DU FOUR

Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.

En présence d'enfants, il est recommandé d'installer sur la porte une protection qui empêche tout contact direct avec celle-ci.

Cette protection, figurant parmi les options, est fournie sur demande. Contactez votre revendeur ou le service après-vente en indiquant le modèle de votre appareil.

1

FOUR CONVECTION 2 FONCTIONS

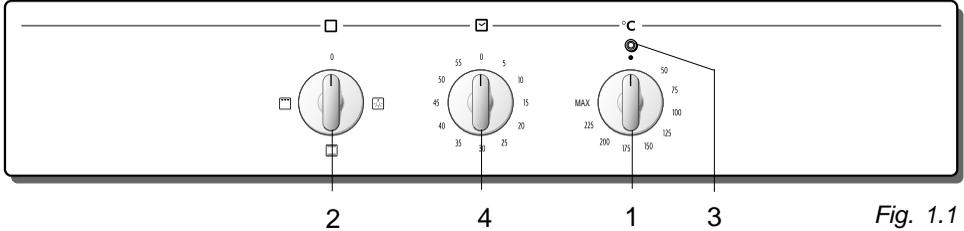


Fig. 1.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la température four
4. Manette minuteur mécanique

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Les 2 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues grâce à 3 éléments chauffants qui sont:

- résistance de la voûte, 1000 W
- résistance de la sole, 1400 W
- résistance de grilloir, 2000 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position **MAX**) pendant environ 1 heure sur la fonction et pendant 15 minutes sur la fonction afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson dans le four de convection qui sont obtenues de manière suivante:

a. par convection naturelle

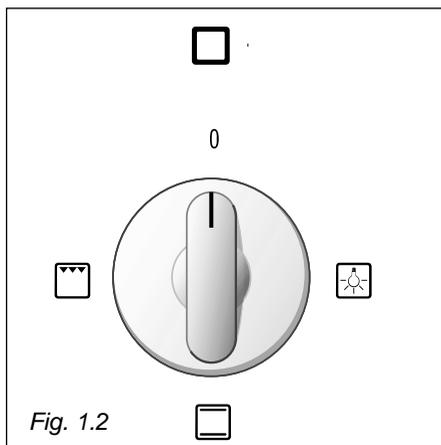
La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.

b. Par rayonnement

La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouge.

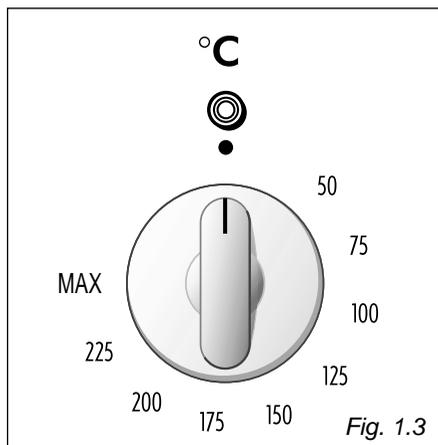
ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.



MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 1.2)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 1.3)

Il sert seulement à choisir la température de cuisson, il n'allume pas le four. Tourner dans le sens horaire jusqu'à la position de la température désirée (de **50** à **MAX**).

ALLUMAGE DU FOUR

L'allumage du four s'obtient en plaçant le bouton du commutateur (fig. 1.2) sur une des fonction de cuisson ainsi que le bouton du thermostat (fig. 1.3) sur la température désirée.



ILLUMINATION DU FOUR

En tournant le bouton sur cette position on allume seulement la lampe du four (15 W). Dans toutes les fonctions de cuisson la lampe reste allumée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur. La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre 50 et MAX avec le bouton du thermostat. Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Conseillé pour:

Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, meringue, ect.



CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILL

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. Utiliser avec la porte du four **fermée** et le bouton du thermostat sur la position **200°C max**.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

**Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.**

CUISSON AU FOUR

Avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Le temps de préchauffage indique le temps nécessaire au four vide pour atteindre la température désirée.

Quand le four est à température désirée, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée.

CUISSON AU GRILLOIR

Mettre le commutateur sur la position  et le thermostat sur la position **200°C max**.

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée**.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèche-frite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS

TEMPERATURE

Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

2

FOUR CONVECTION 2 FONCTIONS avec TOURNEBROCHE

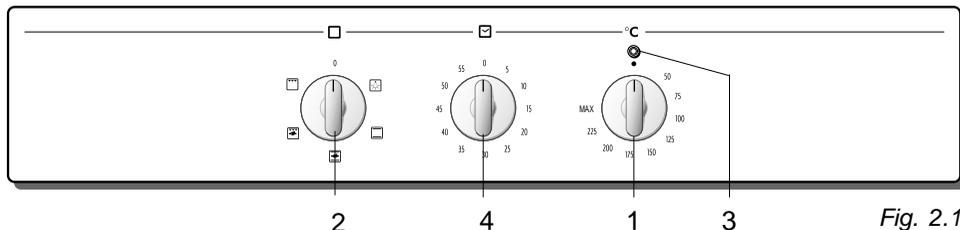


Fig. 2.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la température
4. Manette minuteur mécanique

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants

CARACTERISTIQUES GENERALES

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues grâce à 3 éléments chauffants qui sont:

- résistance de la voûte, 1000 W
- résistance de la sole, 1400 W
- résistance de grilloir, 2000 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position MAX) pendant environ 1 heure sur la fonction  et pendant 15 minutes sur la fonction  afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson du four multifonction sont obtenus de façon suivante:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.

b. Par rayonnement

La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouges (à utiliser avec la porte du four **fermée**).

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.

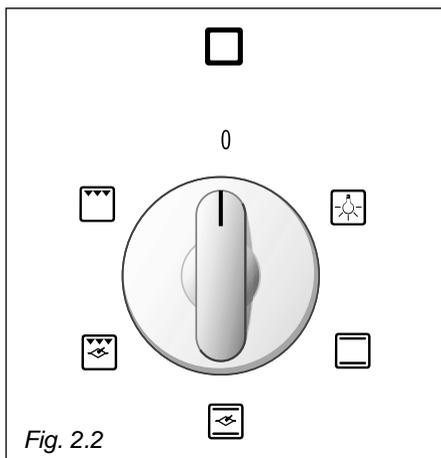


Fig. 2.2

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 2.2)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

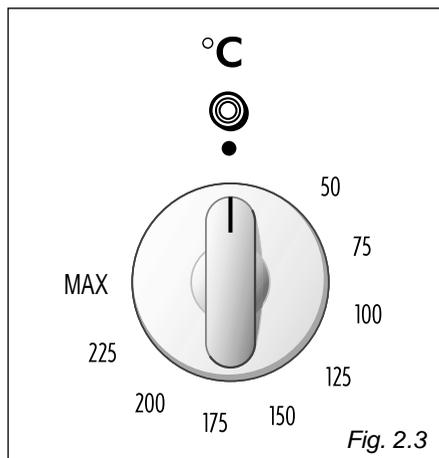


Fig. 2.3

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 2.3)

Il sert seulement à choisir la température de cuisson, il n'allume pas le four. Tourner dans le sens horaire jusqu'à la position de la température désirée (de 50 à MAX).



ILLUMINATION DU FOUR

En tournant le bouton sur cette position on allume seulement la lampe du four (15 W). Dans toutes les fonctions de cuisson la lampe reste allumée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre 50 et MAX avec le bouton du thermostat.

Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Dans la position  le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.

Conseillé pour:

Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, meringue, ect.



CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la porte du four fermée et le bouton du thermostat sur la position **200°C** max.

Dans le position  le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

**Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.**

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS

TEMPERATURE

Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

CUISSON AU GRILLOIR

Allumer le grilloir en tournant les deux manettes:

- Mettre le commutateur sur la position  ou  position et le thermostat sur la position entre **50°C** et **200°C**.

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée**.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

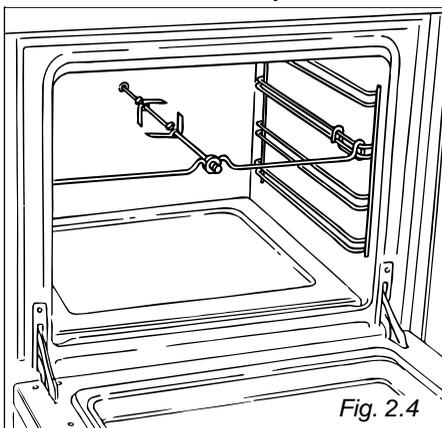
Eloigner les enfants.

TOURNEBROCHE (Fig. 2.4 ou 2.5)

Ce dispositif, qui sert à cuire comme à la broche en utilisant le grill, se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de deux fourchettes réglables
- un support de tige à placer sur le gratin central du four.

Modèles avec four à parois lisses.



UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

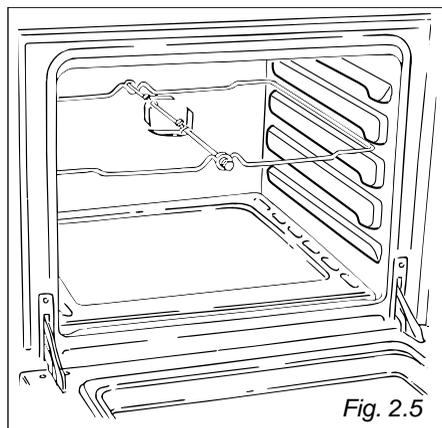
- Introduire le lèchefrite sur le dernier degré en bas du four et insérer le support de l'axe.
- Enfiler dans l'axe les viandes à cuire en ayant soin de les fixer centralement par les fourchettes.
- Introduire l'axe dans le four du moteur et appuyer sur le support le collier de la broche; et enfin enlever la poignée en tournant vers la gauche.

Le sens de rotation du tourne-broche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Modèles avec four à parois bosselées.



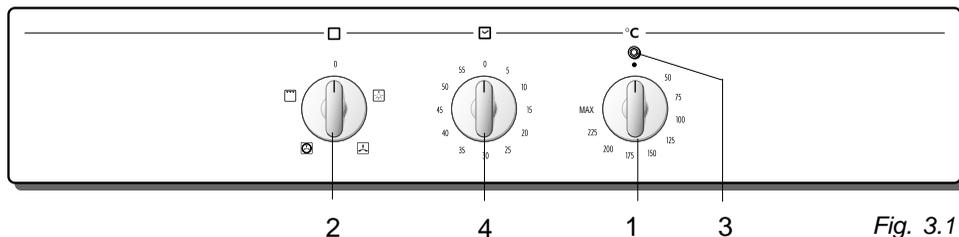


Fig. 3.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la température
4. Manette minuteur mécanique

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Le réchauffement et la cuisson, dans un four électrique à air chaud sont produits par convection forcée.

Les deux éléments qui provoquent ce processus sont:

- Résistance circulaire 2500 W
- Résistance de grill 2000 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position MAX) pendant environ 1 heure sur la fonction et pendant 15 minutes sur la fonction afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

ATTENTION: La porte est chaude, utiliser la poignée.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson du four électrique à air chaud sont obtenus de façon suivante:

a. par convection forcée

Un ventilateur aspire l'air contenu à l'intérieur du four, le fait passer à travers les spirales de la résistance électrique circulaire, et le remet dans le four. Avant d'être aspiré à nouveau par le ventilateur de façon à refaire le cycle décrit, l'air chaud entoure les aliments provoquant une cuisson rapide et complète en tout point.

Il est possible de cuire des plats différents en même temps.

b. Par rayonnement

La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouges.

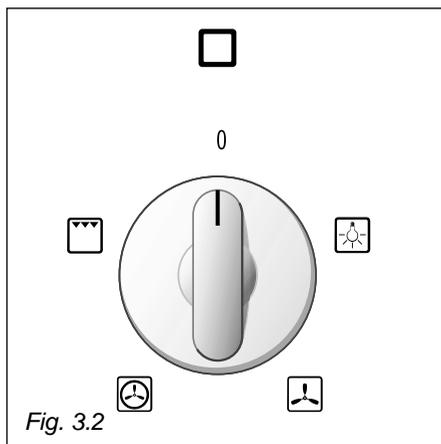


Fig. 3.2

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 3.2)

Tourner le bouton dans le sens horaire pour choisir une des fonctions suivante:

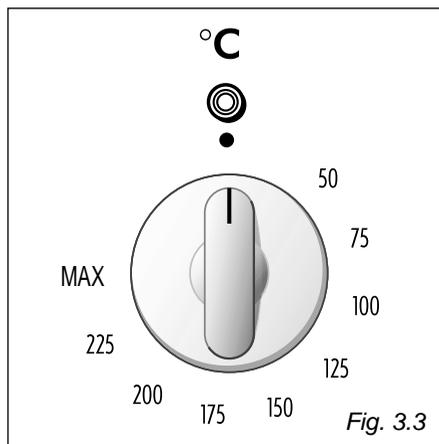


Fig. 3.3

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 3.3)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.

Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.



ILLUMINATION DU FOUR

En tournant le bouton sur cette position on allume seulement la lampe du four (15 W). Dans toutes les fonctions de cuisson la lampe reste allumée.



DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS SURGÉLÉS

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés. Un kilo nécessite d'environ une heure. Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à MAX par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.
Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILL

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. Utiliser avec la porte du four **fermée** et le bouton du thermostat sur la position **200°C max**.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

**Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.**

CONSEILS DE CUISSON

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- a. Positionner la manette du commutateur à l'allure .
- b. Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four à **chaleur tournante** permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes. On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

CUISSON AU GRILLOIR

Mettre le commutateur sur la position  et le thermostat sur la position **200°C max.**

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée**.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill. Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

4 FOUR MULTIFONCTION "4 FONCTIONS"

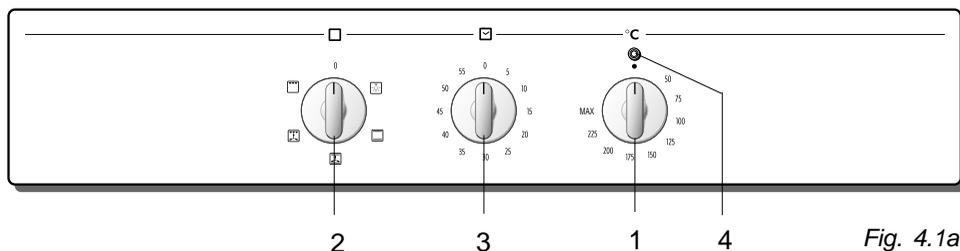
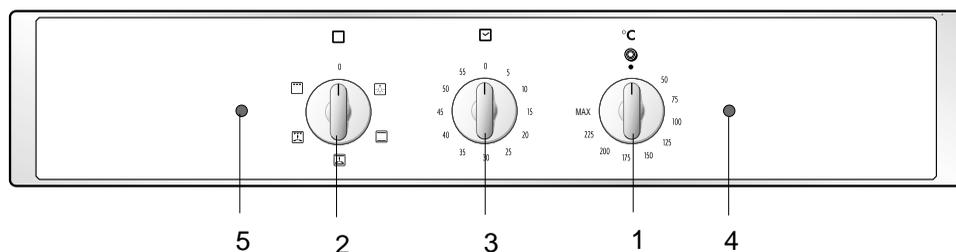


Fig. 4.1b



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Manette minuteur mécanique
4. Témoin de la température
5. Témoin de la ligne

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

ATTENTION:
La porte est chaude, utiliser la poignée.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme l'indique la définition ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel.

En effet il est possible d'insérer 4 différentes fonctions pour chaque exigence de cuisson.

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 3 éléments chauffants suivants:

- Résistance inférieure 1400 W
- Résistance supérieure 1000 W
- Résistance grill 2000 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale, avec le thermostat en position MAX, pendant environ une heure sur la position  et sur la position  pendant 15 minutes, de façon à éliminer des traces éventuelles de gras sur les résistances électriques.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

c. par rayonnement.

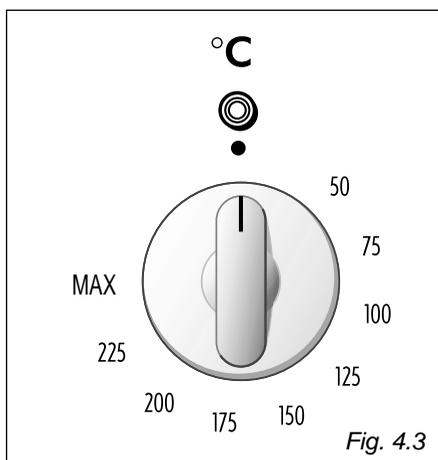
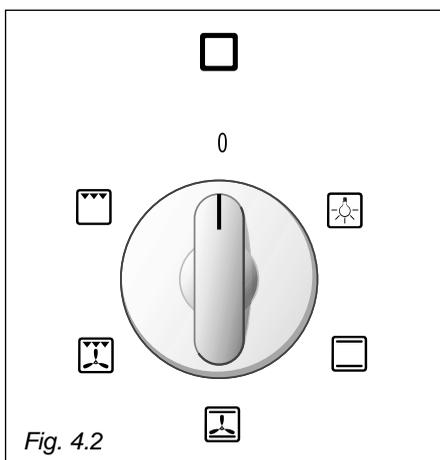
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

d. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

e. par ventilation

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.



BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.2)

Tourner le bouton dans le sens horaire pour avoir une des fonctions suivantes:



ILLUMINATION DU FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15W). Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur. La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre **50** et **MAX** avec le bouton du thermostat. Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Conseillé pour:

Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, meringue, ect.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée. La température doit être réglée de **50°** à **MAX** par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 4.3)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.

Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés. Un kilo nécessite d'environ une heure. Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine. La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

La température doit être réglée de **50° à 175 °C** par la manette du thermostat. Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. Utiliser avec la porte du four **fermée** et le bouton du thermostat sur la position **200°C max**.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

CONSEILS DE CUISSON

REGENERATION

Mettre le commutateur sur la position  et le thermostat sur la position 150 degrés.

Le pain redeviendra tendre s'il est préalablement humidifié par quelques gouttes d'eau et mis au four 10 minutes environ à haute température.

STERILISATION

La stérilisation des aliments à conserver sous verre se fait, dans des récipients pleins et fermés hermétiquement, de la manière suivante:

- a. Mettre le commutateur sur la position  où 
- b. Mettre le bouton du thermostat sur la position 175°C et préchauffer le four.
- c. Remplir le lèche-frite d'eau chaude.
- d. Disposer les récipients sur le lèche-frite en faisant attention qu'ils ne se touchent pas, après avoir mouillé les couvercles, fermer le four et mettre le bouton du thermostat sur la position 125 degrés C.

Quand la stérilisation commence, c'est à dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four multifonction "4 fonctions" permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes. On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON AU GRILLOIR

Mettre le commutateur sur la position  et le thermostat sur la position **200°C max**.

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée**.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill. Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèche-frite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

GRILLADE ET GRATIN

A la position  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne-broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Mettre le thermostat sur la position **175°C max** et après avoir préchauffé le four, installer simplement les aliments sur la grille.

Fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

A titre informatif, indiquons dans le table suivant quelques températures de cuisson en °C. Le temps (en minutes) et température varient selon la fonction choisie, la quantité et les dimensions des pièces.

PLATS

TEMPERATURE

Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

5 FOUR MULTIFONCTION "7 FONCTIONS"

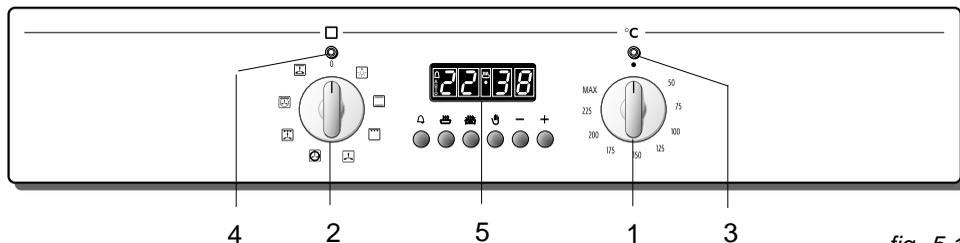


fig. 5.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la température four
4. Témoin de la ligne
5. Programmateur électronique

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme l'indique la définition ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel.

En effet il est possible d'insérer 7 différentes fonctions pour chaque exigence de cuisson.

Les 7 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 4 éléments chauffants suivants:

- Résistance inférieure 1400 W
- Résistance supérieure 1000 W
- Résistance grill 2500 W
- Résistance circulaire 2500 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation allumer le four vide, comme décrit ci-après, et le faire marcher à puissance maximale, avec le bouton du thermostat en position MAX, pendant environ une heure sur la fonction  et , afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

Répéter l'opération pendant 15 minutes également avec le grill, en opérant comme décrit aux chapitres UTILISATION DU GRIL et CUISSON AU GRIL ET GRATIN.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

e. par rayonnement et ventilation

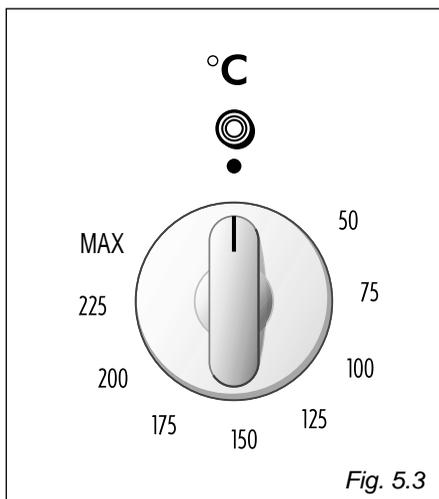
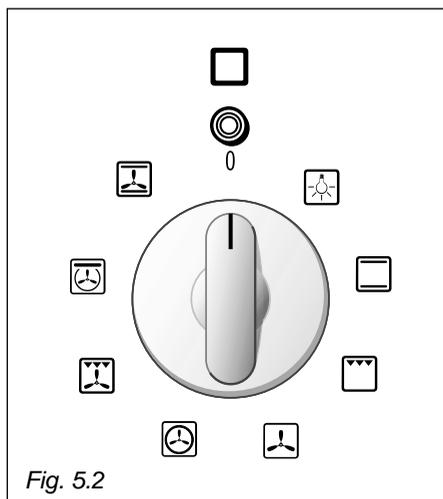
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.



MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 5.2)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

THERMOSTAT (Fig. 5.3)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de **50°C** à **MAX**). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.



ILLUMINATION DU FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de **50°** à **MAX** par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée**, le bouton du commutateur sur la position , et la température doit être réglée de **50°C** à **200°C** max par la manette du thermostat.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés. Un kilo nécessite d'environ une heure. Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à MAX par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de **50° à 175 °C** max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur. La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.

La température peut être réglée entre 50 et 150 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson.

Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de **50°C à MAX** par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- Positionner la manette du commutateur à l'allure .
- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

GRILLADE ET GRATIN

A la position  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Mettre le thermostat sur la position 175 degrés C et après avoir préchauffé le four, installer simplement les aliments sur la grille.

Fermer la porte et laisser marcher le four avec le thermostat dans la position choisie entre 50 et 175 degrés jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.

On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

CUISSON AU GRILLOIR

Mettre le commutateur sur la position  et la manette du thermostat **entre 50°C et 200°C.**

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée.**

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

A titre informatif, indiquons dans le table suivant quelques températures de cuisson en °C. Le temps (en minutes) et température varient selon la fonction choisie, la quantité et les dimensions des pièces.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS:

-  Minuterie
-  Temps de cuisson
-  Heure de fin de cuisson
-  Passage en manuel et annulation des programmes insérés
-  Avancement des nombres de toutes les fonctions
-  Mise e arrière du nombre de toutes les fonctions

Description des symboles lumineux:

AUTO - *clignotant* - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - *allumé sans clignotant* - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

 Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours

 Minuterie en marche

 et **AUTO** - *clignotants et signal sonore*
- Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque: La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 30 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches  ou .

Le programmateur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

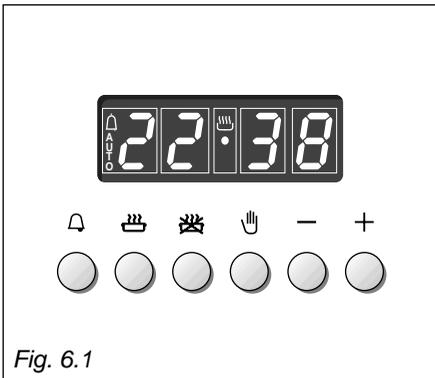


Fig. 6.1

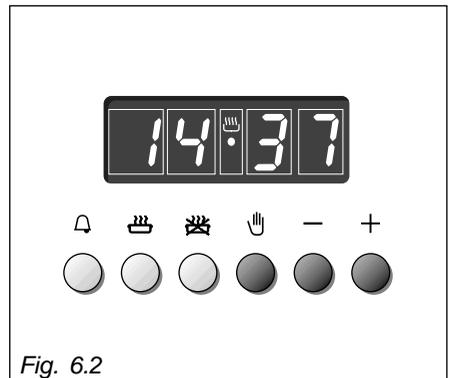


Fig. 6.2

MONTRE ELECTRONIQUE

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.

Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche , puis sur la touche  ou  jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 6.2).

Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches  , tout en appuyant sur la touche  ou .

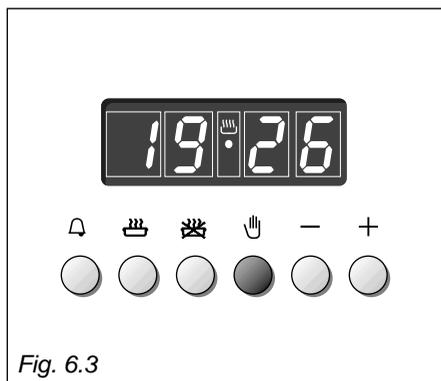
Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO**, en pressant le poussoir  (AUTO s'éteindra et le symbole  s'allumera).

Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir  on obtienne l'annulement du programme et la commutation en manuel.

Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.



MINUTEUR ELECTRONIQUE

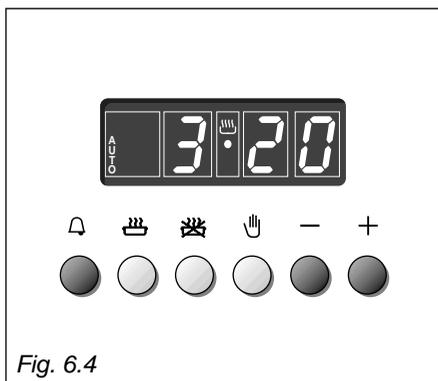
La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min. Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir . Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir  ou  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (Fig. 6.4). Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera. Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir .

À l'échéance du temps le symbole  s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche , on obtient à la suite trois tonalités du son.

Le dernier signal entendu reste programmé.



CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (Fig. 6.5). La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir  si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir . Après le réglage, le symbole  s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmateur la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre. Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.

3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée.

Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmateur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

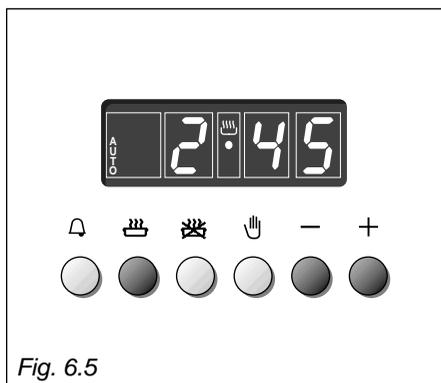


Fig. 6.5

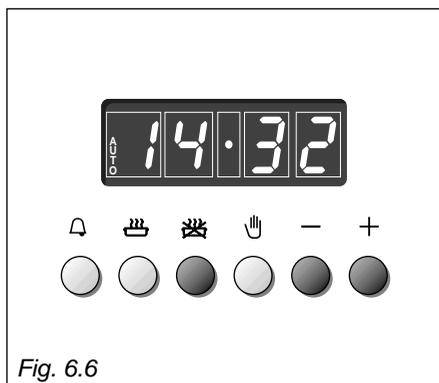


Fig. 6.6

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré.

Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (Fig. 6.7).

ou

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé. L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement. Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme peut être annulé en tout moment, en pressant les poussoir .

À la fin de la cuisson le four s'arrêtera, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé.

Celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

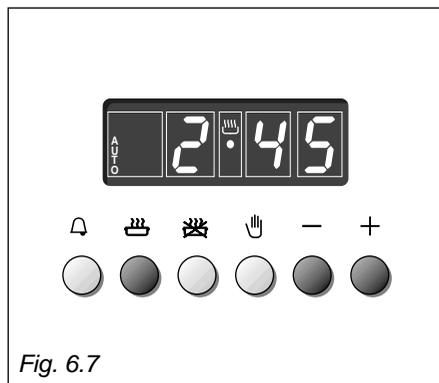


Fig. 6.7

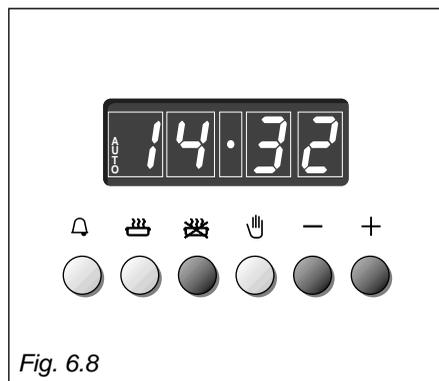


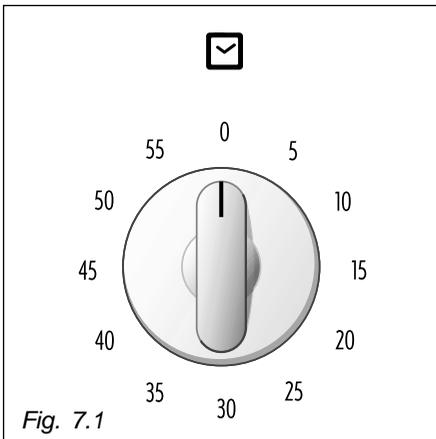
Fig. 6.8

MINUTEUR MECANIQUE (Fig. 7.1)

La minuteur est un avertisseur acoustique à temps qui peut être réglé pour une période maximum de 60 minutes.

La manette de réglage (fig. 7.1) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de 60 minutes, et ensuite positionnée en tournant dans le sens contraire, en faisant coïncider le repère avec le temps désiré.

Après le temps établi un signal acoustique se démarre et cesse automatiquement.



CONSEILS GENERAUX

Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.

Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).

Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

SURFACES FRONTALES EN ACIER INOXYDABLE

Seulement pour les modèles en acier inoxydable

Les surfaces frontales en acier inox (tableau de bord et porte de four) de cette cuisinière sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.

Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

PARTIES EN ACIER INOX, ALUMINIUM ET SURFACES IMPRIMEES

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutre qui détérioreraient la surface protective.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs. Sécher soigneusement.

L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson. Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales en opérant comme décrit dans la page suivante. A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

Les glissières latérales, le lèche-frites et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la prise électrique. Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de (300 degrés C), tension 230 V (50/60 Hz), 15 W, E 14.

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

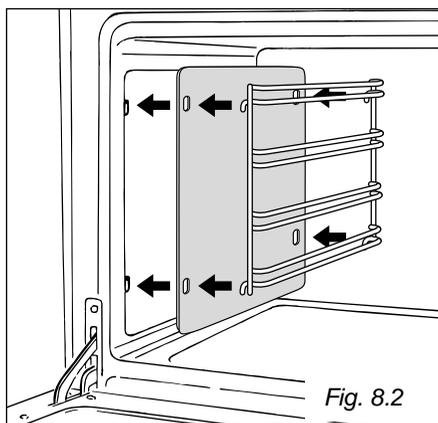
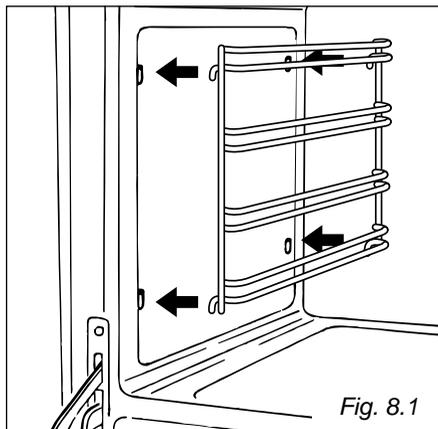
MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

Modèles avec four à parois lisses.

- Accrocher les chassis latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (fig. 8.1).

Dans les modèles avec panneaux autonettoyants, accrocher les chassis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants (fig. 8.2).

- Enfiler au milieu des glissières des chassis latéraux le lèche-frite et la grille comme fig. 8.3.
Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.



CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

Seulement sur certain modèles

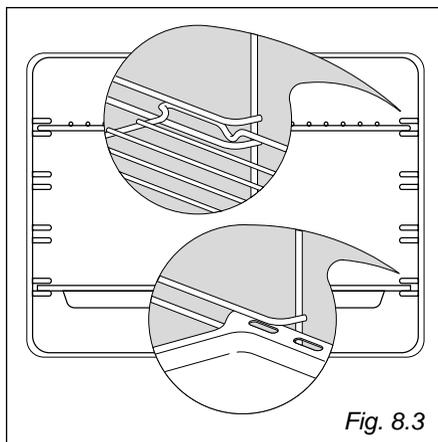
Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.



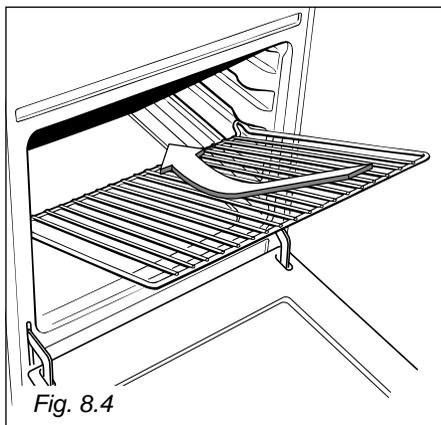
EMPLACEMENT GRILLES DU FOUR

Modèles avec four à parois bos-selées.

Les grilles du four sont équipées d'un dispositif bloquage de sécurité pour éviter toute extraction accidentielle.

Pour les monter, faire glisser les grilles comme indiqué par la figure 8.4.

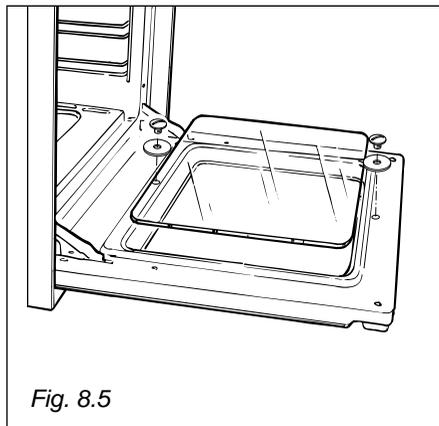
Pour les enlever, procéder en sens inverse.



PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (fig. 8.5).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

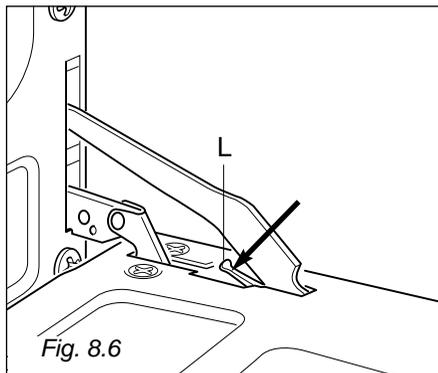


DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut retirer la porte.

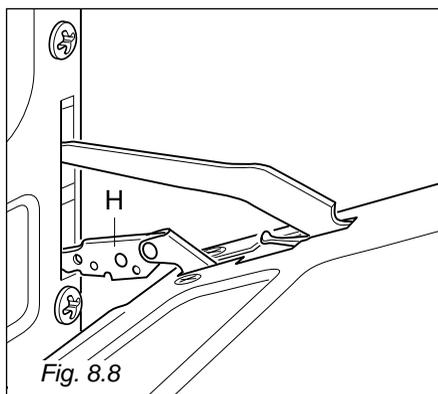
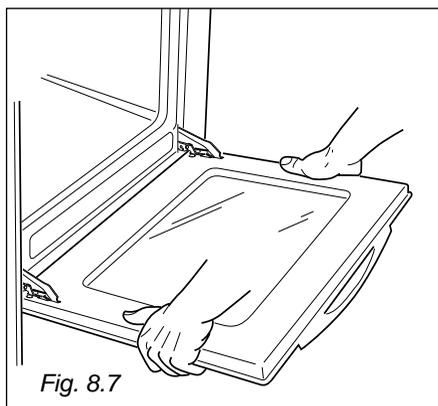
Suivre les instructions avec attention:

- Ouvrir complètement la porte.
- Pousser vers le bas le levier "L" fig. 8.6 et, tout en le maintenant dans cette position, fermer lentement la porte de façon à bloquer la charnière.
- Saisir la porte (comme indiqué sur la fig. 8.7) et, tout en la fermant, libérer les charnières comme illustré sur la fig. 8.8.



REMONTAGE DE LA PORTE

- Saisir la porte, en plaçant les deux mains près des charnières, et soulever les leviers "H" avec les index (fig. 8.8).
- Introduire les charnières dans leur logement jusqu'à ce que les leviers "H" soient accrochés.
- Ouvrir la porte complètement pour libérer les leviers "L".



Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toute les opérations d'entretien ou de réparation doivent se faire quand l'appareil est débranché.

9

INSTALLATION

Les parois du mobilier adjacent au four doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Le four peut être monté dans des mobiliers normalisés avec une largeur et une profondeur de 60 cm.

S'il doit être encastré dans un mobilier, il faut veiller à disposer de l'espace correspondant aux dimensions reprises sur les figures 9.1.

Le four devra reposer à la partie inférieure sur des supports capables d'en supporter tout le poids, les quatre vis frontales servant à la fixation.

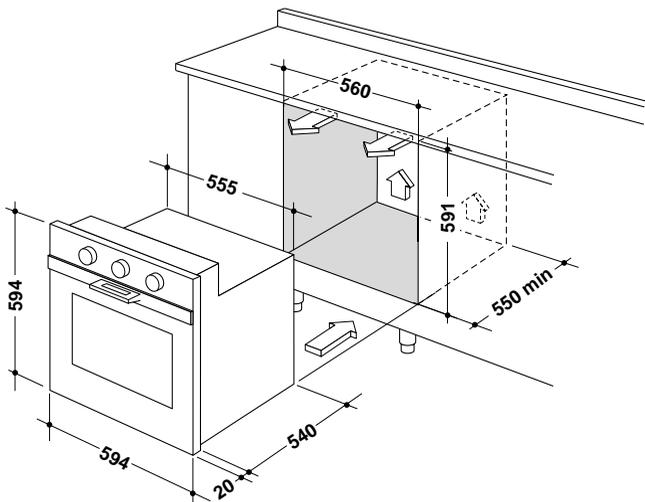
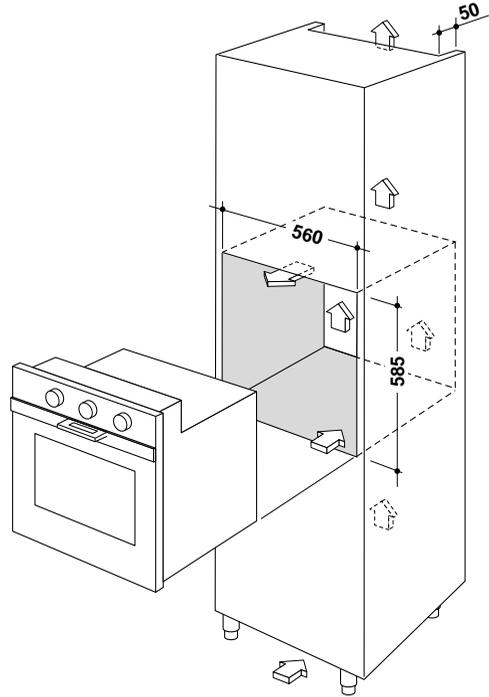


Fig. 9.1

Pour procurer au four une aération interne indispensable, il est nécessaire que le meuble dispose d'un ventilation comme indiqué sur les figures 9.2.

✓ Tout en faisant attention de NE PAS soulever le four par la poignée.

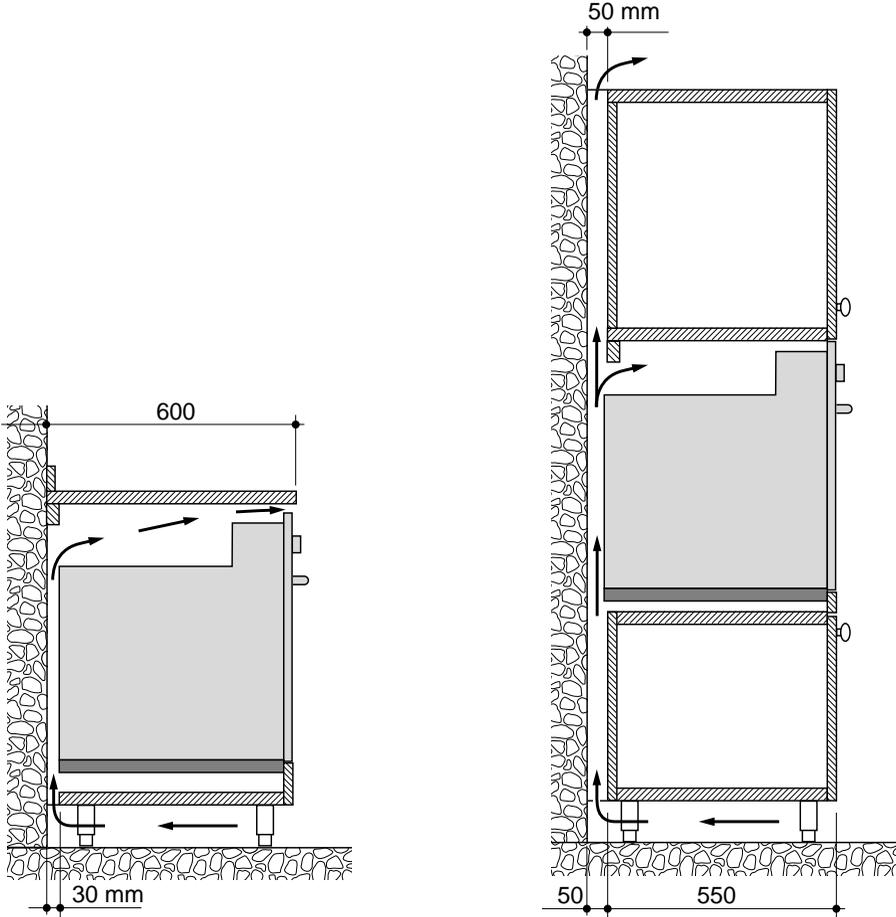


Fig. 9.2

EN GENERAL

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- L'appareil est fourni sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut exécuter le branchement direct au réseau, en interposant entre appareil et réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé pour un câble approprié disponible près les services après-vente.
- Les appareils sont prévues à l'origine, sauf indications spéciales, pour fonctionner en courant alternatif monophasé de 230 V.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION H05RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm²