

Cher client

Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles.

Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage est donc contre-indiqué, car dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après avoir éliminé l'emballage, il faut vérifier si l'appareil est en bon état.

En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à une personne ayant l'expérience professionnelle requise.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) ne doivent pas rester à la portée d'enfants, car ils risquent d'être dangereux.

- Ne pas essayer de modifier les propriétés techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- Ne pas effectuer d'opérations de nettoyage ou d'entretien, sans avoir d'abord débranché l'appareil.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un neuf), avant de le mettre dans une décharge publique, il faut le rendre inoffensif, conformément aux normes en vigueur qui concernent la protection de la santé et la lutte contre la pollution de l'environnement. Il faut aussi rendre inoffensives les parties qui peuvent être dangereuses, surtout pour des enfants qui risqueraient de se servir de l'appareil hors d'usage comme jouet.

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

La vitre de la porte devient chaude au cours de l'utilisation.

En présence d'enfants, pour éviter le contact avec la porte chaude, il faudrait monter une troisième vitre interne.

Cette troisième vitre interne est fournie sur demande en option (contre paiement). S'adresser au revendeur ou au Service Après-Vente, en indiquant le modèle de l'appareil acheté.

GARANTIE

Votre nouvel achat est muni d'une garantie. Le certificat est joint aux présents documents. S'il manque, veuillez en demander une copie au fournisseur, en indiquant la date de l'achat et le numéro d'immatriculation, qui se trouve sur la plaque servant à identifier l'appareil.

Nous vous rappelons que, pour que la garantie soit valable, il faut joindre au certificat un document fiscal prouvant que l'achat a eu lieu.

En cas de nécessité, ces documents devront être présentés au personnel chargé du service après-vente.

Si on ne respecte pas la procédure indiquée ci-dessus, les techniciens devront faire payer toute réparation éventuelle.

Les interventions, effectuées en service après-vente, ne devront se faire que de la part de centres autorisés, en utilisant des pièces de rechange d'origine.

Pour trouver le centre de service après-vente le plus proche de chez vous, reportez-vous à la notice ci-jointe, intitulée "CENTRES DE SERVICE".

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.

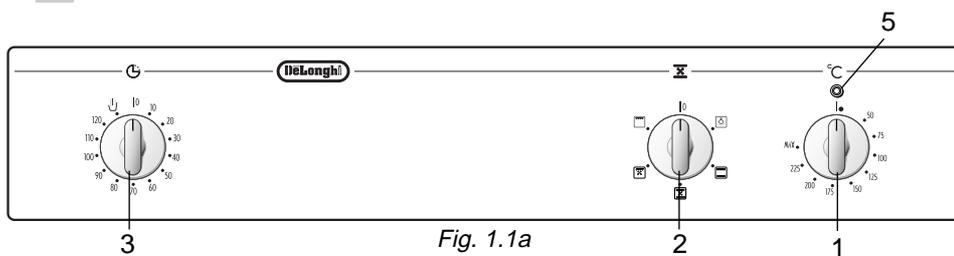


Fig. 1.1a

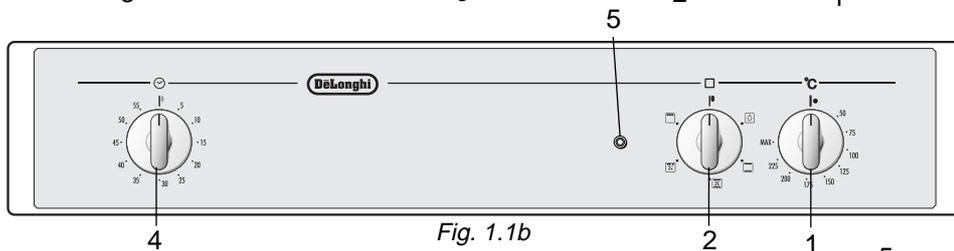


Fig. 1.1b

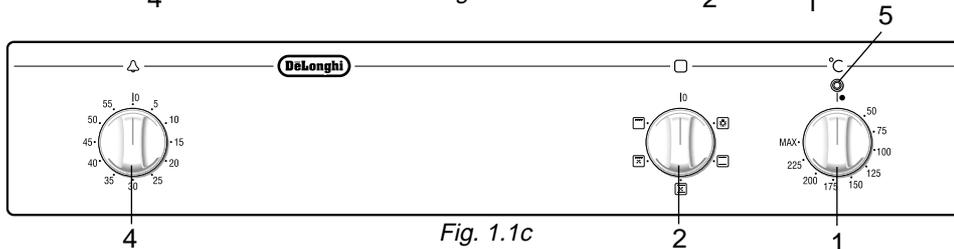


Fig. 1.1c



Fig. 1.1d

DESCRIPTION DES COMMANDES

- 1 – Manette commande thermostat
- 2 – Manette commande commutateur
- 3 – Manette temporisateur électrique
- 4 – Manette minuterie
- 5 – Témoin de la température

Attention: la porte du four devient 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. effet il est possible d'insérer 4 fonctions différentes pour toutes les exigences 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 **X** et sur la position **X** avec le thermostat à **175** degrés pendant 15 minutes, de façon à éliminer des traces éventuelles de gras sur les résistances électriques.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson dans le four ventilés en 4 fonctions qui sont obtenues de manière suivante:

- a. par convection naturelle**
La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.
- b. par convection forcée**
La chaleur produite par les éléments chauffants inférieur et supérieur est redistribuée dans le four par le ventilateur.
Il est possible de cuire des plats différents en même temps.
- c. par rayonnement et ventilation**
La chaleur irradiée par la résistance grill à rayons infrarouges est propagée dans le four par le ventilateur.
- d. Par rayonnement**
La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouges (à utiliser avec la porte du four fermée).

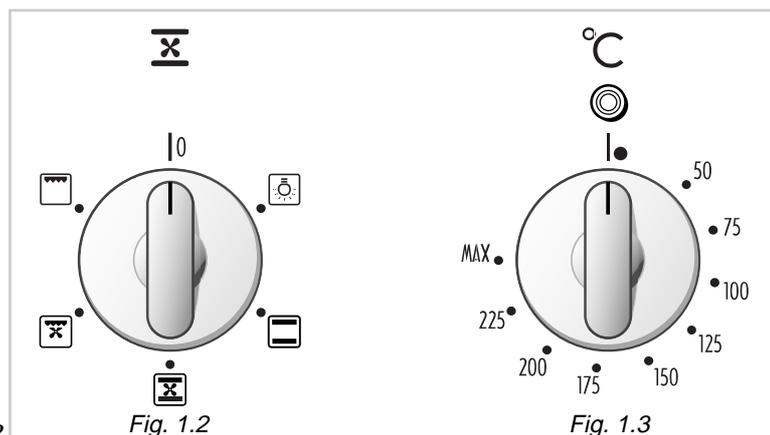


Fig. 1.2

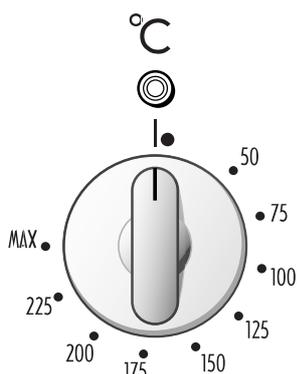


Fig. 1.3

BOUTON 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°C** à **MAX**).

Le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 1.2)

(Fig. 1.2)

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



ECLAIRAGE 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

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 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.



CUISSON AU GRILL VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur. La chaleur se propage principalement par rayonnement et le ventilateur la redistribue dans tout le four.

Le four doit être utilisé avec la porte fermée et la température peut être régularisée par le bouton du thermostat **entre 50 et 175 degrés C**.

Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "CUISSON AU GRILL ET GRATIN".

Conseillé pour:

Les cuissons au grill pour les viandes qui demandent d'être saisie pour bloquer le jus à l'intérieur. Par exemple: filet de veau, côtelettes, ect.

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



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 **225°C** pour 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.

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

Conseillé pour:

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

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

CONSEILS DE CUISSON

STERELISATION

La stérélisation des aliments à conserver sous verre se fait avec des récipients pleins et fermés hermétiquement, de manière suivante:

- Mettre le commutateur en position
- Mettre le bouton du thermostat sur la position 175 degrés et préchauffer le four.
- Remplir le lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur le lèchefrite en faisant bien attention qu'ils ne se touchent pas, et après avoir mouillé les couvercles, fermer le four et mettre le bouton du thermostat en position 130 degrés C.

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

REGENERATION

Mettre le commutateur en position

et le thermostat sur 150 degrés C.
Le pain redeviendra tendre s'il a été préalablement humidifié par quelques gouttes d'eau et mis dans le four pendant 10 minutes.

ROTI

Pour obtenir un rôti classique cuit à point de toutes parts, il faut rappeler:

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

CUISSON AU GRILL ET GRATIN

Sur la position

du sélecteur de fonctions, les aliments grillent de tous côtés car l'air chaud les entoure complètement. Mettre le thermostat en position 175 degrés C, installer simplement les aliments sur le grill.

Fermer la porte et laisser fonctionner le four avec le thermostat sur la position choisie entre 100 et 175 degrés C 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 dépasse 30 min.

CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

Mettre le grill à fonctionner en positionnant le thermostat sur la position **225°C** pour 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**. Laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte **fermée**. Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

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

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

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four sur la position

du sélecteur de fonctions permet de cuire en même temps des aliments hétérogènes. On peut cuire des aliments comme du poisson, un gâteau et de la viande sans que les arômes et les saveurs ne se mélangent.

- Les seules précautions à prendre sont les suivantes:
- Les températures de cuisson doivent être les plus près possible avec une différence maximale de 20 - 25 degrés C entre les divers aliments.
 - Les différents plats doivent être introduits à moments différents selon leur temps de cuisson. Il est évident que avec ce type de cuisson, l'économie de temps et d'énergie est majeure.

Quand le grilloir ou le four sont branchés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants hors de portée.

EXEMPLES DE CUISSON

Pour la cuisson préchauffer le four à température désirée et quand celui-ci a rejoint la température (le voyant de température situé sur le bouton du thermostat s'éteint), introduire les aliments.

On recommande l'utilisation de plats appropriés à la cuisson au four et de modifier la température du four pendant la cuisson si nécessaire.

A titre d'information les tableaux ci-dessous reportent les températures de cuisson en degrés C de certains types de plats. Le temps de cuisson varie selon la quantité.

PLATS	TEMPERATURE
Blanc de poulet à la tomate	180
Beignets	160
Côtes de veau au grill	210
Crêpes aux épinards	185
Filets de sole	175
Gâteau Marguerite	170

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

2

FOURS MULTIFONCTION 7 FONCTIONS



Fig. 2.1a

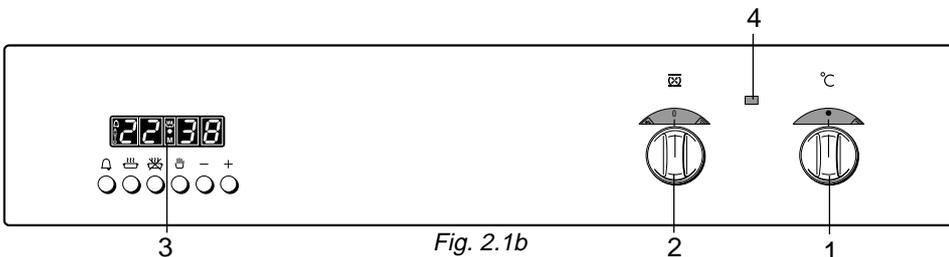


Fig. 2.1b

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Programmateur électronique (début/fin)
4. Témoin de la température
5. Témoin de la ligne

Attention: la porte du four devient 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.

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 250 degrés C, pendant environ une heure sur la fonction [] et pendant 15 minutes sur les fonctions [] et [], afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR MULTIFONCTION 7 FONCTIONS

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

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 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.

c. Par convection semi forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants inférieur et supérieur est propagée dans le four par le ventilateur.

d. Par rayonnement

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

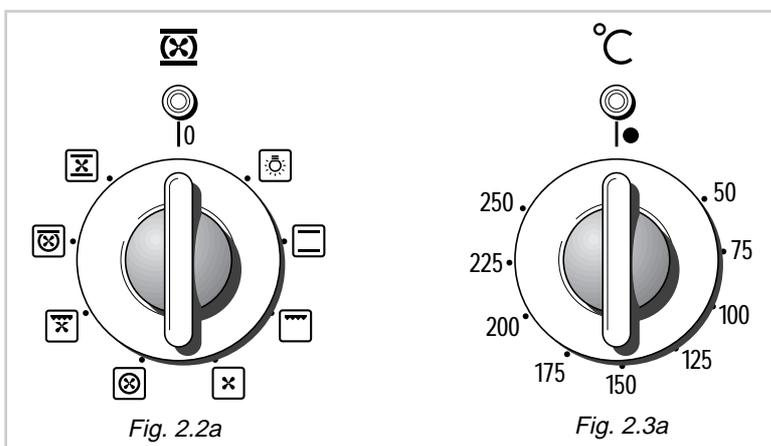
e. Par rayonnement et ventilation

La chaleur irradiée par la résistance grill à rayons infrarouges est propagée dans le four par le ventilateur.

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 2.3)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50 à 250 °C).

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.



MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 2.2)

(Fig. 2.2)

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



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 TRADITIONELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 50 et 250 degrés C 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, 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 **225°C** pour 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.

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

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, etc.

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.



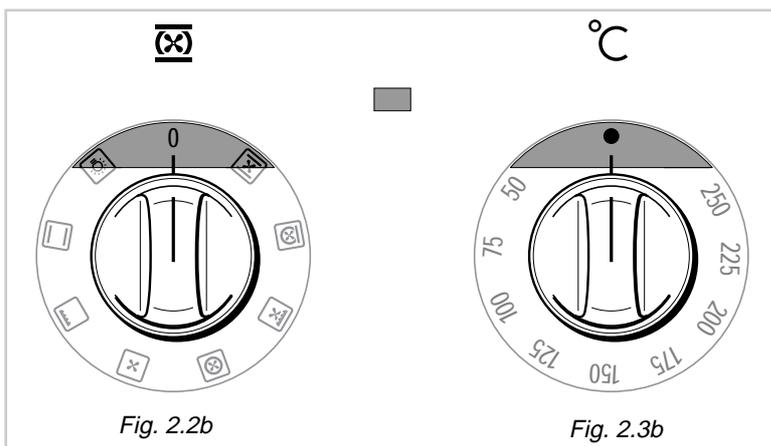
DECONGELATION D'ALIMENTS SURGELES

On allume seulement le ventilateur du four. A utiliser avec le bouton du thermostat en position "0" car les autres positions n'auraient aucun effet. La décongélation se fait par ventilation sans chauffer.

Conseillé pour:

Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg.

Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.



CUISSON A AIR CHAUD

On allume la résistance circulaire et le ventilateur. La chaleur se propage par convection forcée et la température peut être régularisée entre 50 et 250 degrés C avec le bouton du thermostat. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits à l'extérieur et tendres et rosés à l'intérieur; par exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poissons 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.

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.



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° à 250 °C 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.

Quand le grilloir ou le four sont branchés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants hors de portée.

CONSEILS DE CUISSON STERELISATION

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

- Mettre le commutateur sur la position
- Mettre le bouton du thermostat sur la position 185°C et préchauffer le four.
- Remplir le lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur le lèchefrite 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 130 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.

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.

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 dépasse 30 min.

CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

Mettre le grill à fonctionner en positionnant le thermostat sur la position **225°C** pour 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.

Laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la **porte fermée**. Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

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

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

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux allures et 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.

EXEMPLES DE CUISSON

Pour la cuisson préchauffer le four à température désirée et quand celui-ci a rejoint la température (le voyant de température situé sur le bouton du thermostat s'éteint), introduire les aliments.

On recommande l'utilisation de plats appropriés à la cuisson au four et de modifier la température du four pendant la cuisson si nécessaire.

A titre d'information les tableaux ci-dessous reportent les températures de cuisson en degrés C de certains types de plats. Le temps de cuisson varie selon la quantité.

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

3

MINUTEUR - TEMPORISATEUR

MINUTEUR SONORE 60' (Fig. 3.1)

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

La manette de réglage (fig. 3.1) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'un 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.

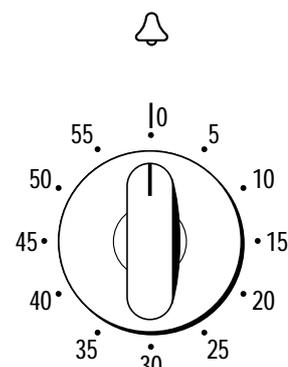


Fig. 3.1

TEMPORISATEUR (Fig. 3.2)

Sa fonction est de faire marcher le four pendant une période préétablie.

1) Mise en marche.

Après avoir réglé le commutateur et le thermostat sur la fonction et la température choisie, tourner le bouton du temporisateur dans le sens horaire jusqu'au temps de cuisson désiré (max 120 minutes).

Passé ce temps le temporisateur revient sur la position "0" et le four s'éteindra automatiquement.

2) Position manuelle

Si le temps de cuisson est plus long que les deux heures programmables, ou si l'on veut utiliser le four manuellement, il faut tourner le bouton sur la position .

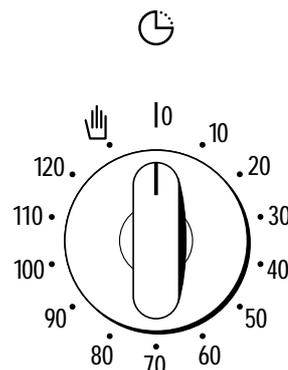


Fig. 3.2

4

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

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.

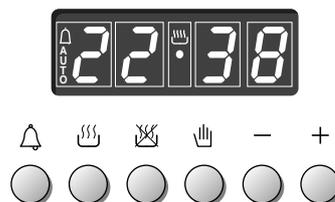


Fig. 4.1

-  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.

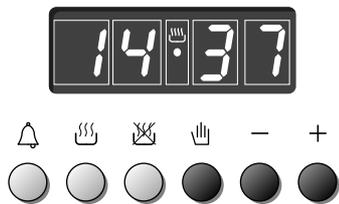


Fig. 4.2

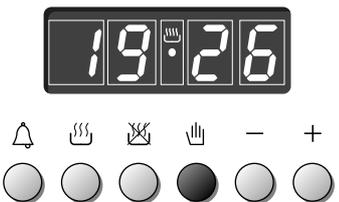


Fig. 4.3

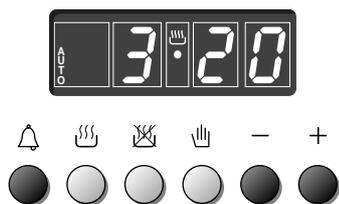


Fig. 4.4

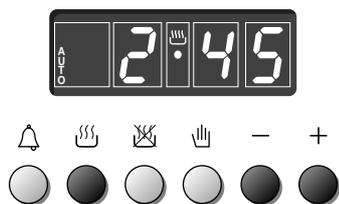


Fig. 4.5

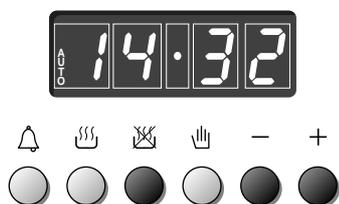


Fig. 4.6

MONTRE ELECTRONIQUE (Fig. 4.2)

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. 4.2).

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 PROGRAMMATEUR

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. 4.4). 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 SEMI AUTOMATIQUE

Pour éteindre automatiquement le four à la fin du temps de cuisson désiré. Pour effectuer la cuisson semi automatique il existe deux méthodes:

1° Methode: programmation du temps de cuisson (Fig. 4.5)

– Incrire le temps de cuisson en appuyant la touche  et puis la touche  pour avancer ou  pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé.

L'inscription **AUTO** et le symbole , s'allument.

2° Methode: programmation de la fin de cuisson (Fig. 4.6)

– Incrire l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et puis sur la touche  pour avancer, ou  pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé.

L'inscription **AUTO** et le symbole , s'allument.

Après avoir effectué une des deux programmations décrites, choisir la température et la fonction de cuisson du four en agissant sur les boutons du commutateur et du thermostat (voir chapitres spécifiques).

Le four s'allume immédiatement et il s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.

Pendant la cuisson le symbole , reste allumé et en appuyant la touche  on peut voir le temps qu'il manque pour la fin de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé à n'importe quel moment en appuyant la touche .

A la fin de la cuisson le four et le symbole  vont s'éteindre, l'inscription **AUTO** va clignoter et le signal sonore va fonctionner, il peut être interrompu en appuyant n'importe quelle touche.

Mettre les boutons du commutateur et du thermostat au zéro et mettre le programmeur en "manuel" en appuyant la touche .

CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

(Fig. 4.7 - 4.8)

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. 5.5). 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  button.
Après le réglage, le symbole  s'éteindra.
Si après le réglage, dans le cadran du programmeur 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 programmeur 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.

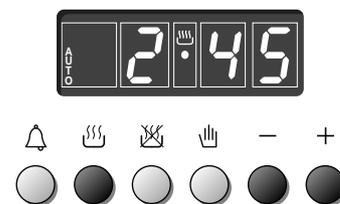


Fig. 4.7

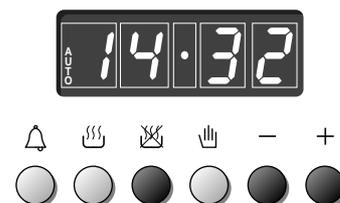


Fig. 4.8

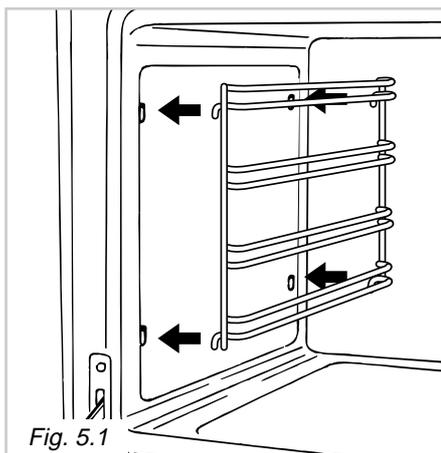


Fig. 5.1

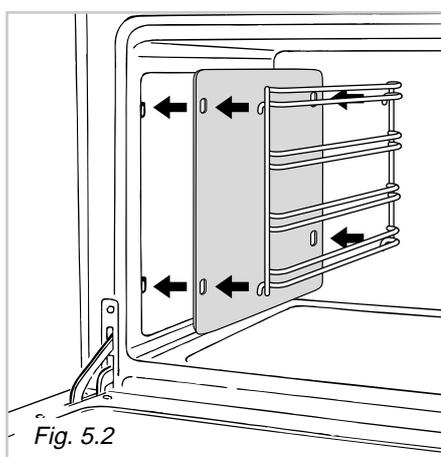


Fig. 5.2

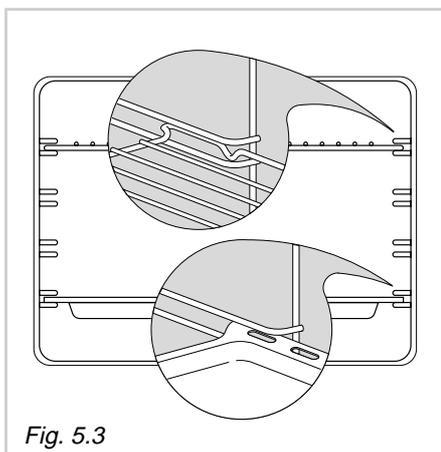


Fig. 5.3

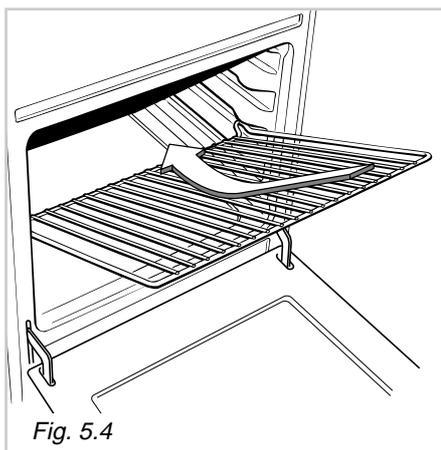


Fig. 5.4

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.

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

Modèles avec four à parois lisses.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Accrocher les chassiss latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (Fig. 5.1).
- Dans les modèles avec panneaux autonettoyantes de série, accrocher les chassiss latéraux en interposant les panneaux autonettoyants (Fig. 5.2).
- Enfiler au milieu des glissières des chassiss latéraux le lèche-frite et la grille comme 5.3. 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.

Modèles avec four à parois bosselées.

EMPLACEMENT GRILLES DU FOUR

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

Pour les monter, faire glisser les grilles comme indiqué par la figure 5.4.

Pour les enlever, procéder en sens inverse.

L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les chassiss latéraux.

A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

Le fond du four, les chassiss latéraux, le lèche-frites et la grille, peuvent être lavés dans l'évier après les avoir retirés de leur place.

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.

Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

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 protectrice.

NETTOYAGE DE PARTIE EN OTTONE OU EN CUIVRE

Toutes les parties en ottone ou en cuivre, poignée du four et boutons, sont protégées par un vernis synthétique spécial contre l'oxydation.

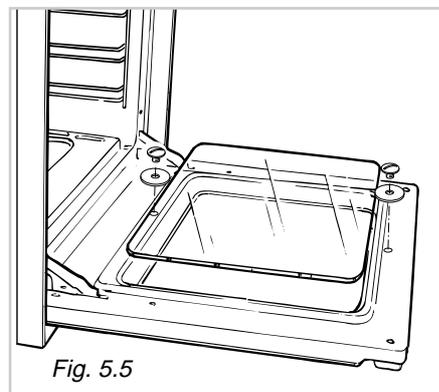
Le nettoyage de ces éléments doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

Il est conseillé 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 protectrice.

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (Fig. 5.5)

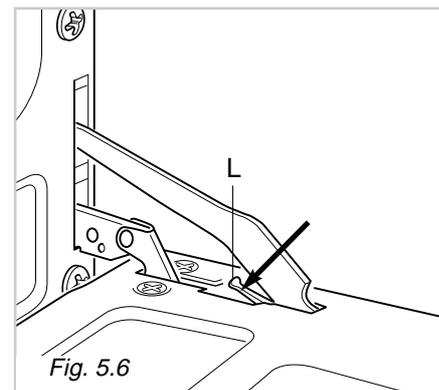


DÉMONTAGE DE LA PORTE

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

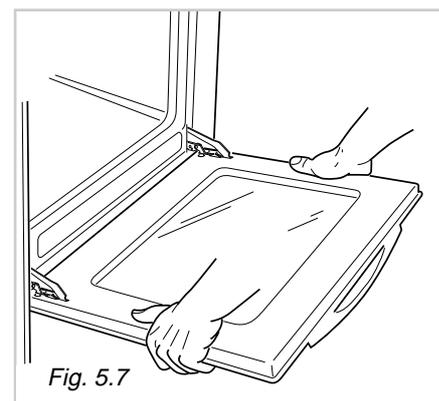
Suivre les instructions avec attention:

- Ouvrir complètement la porte.
- Pousser vers le bas le levier "L" fig. 5.6 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. 5.7) et, tout en la fermant, libérer les charnières comme illustré sur la fig. 5.8.



REMONTAGE DE LA PORTE

- Saisir la porte, en plaçant les deux mains près des charnières, et soulever les leviers "H" avec les index (fig. 5.8).
- 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 POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

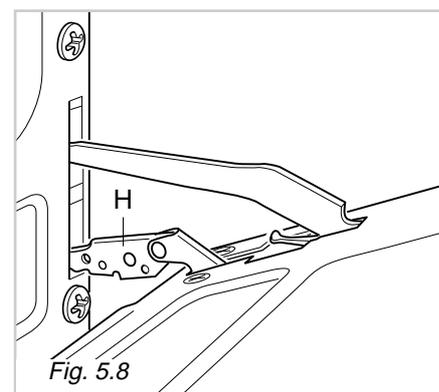
Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

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.



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 Hz), 15 W, E 14.

Conseils à l'installateur

6

INSTALLATION

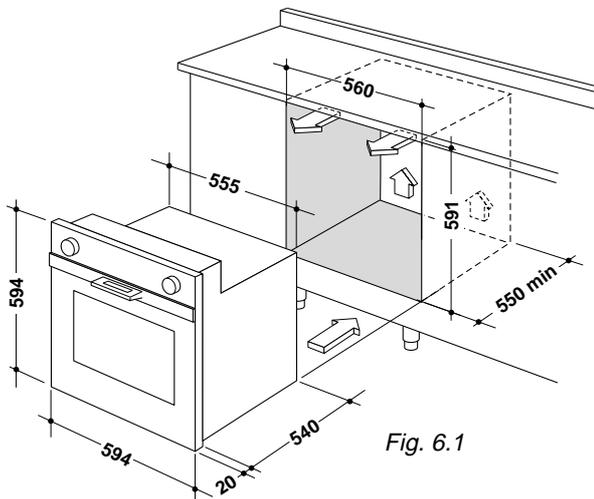


Fig. 6.1

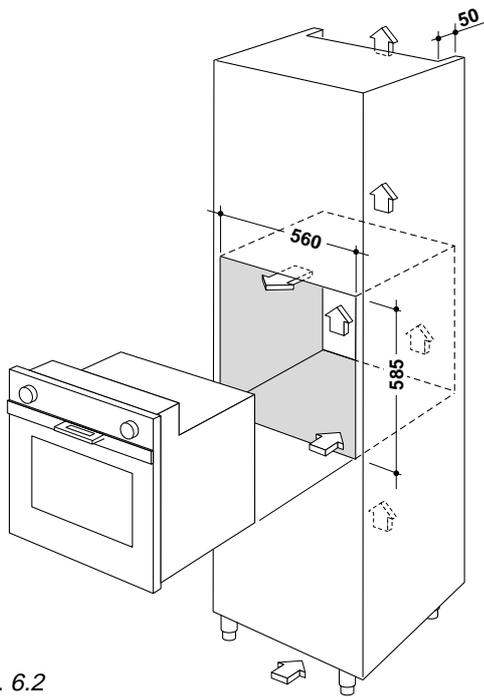


Fig. 6.2

IMPORTANT

– L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

Le four peut être monté sur des meubles standardisés ayant 60 cm de largeur et de profondeur.

Il faut créer un espace pour installer le four voir figures 6.1 et 6.2.

Pour assurer une correcte ventilation interne il faut créer des canaux d'aération comme illustré sur les figures 6.3 et 6.4.

Les parois adjacentes au four doivent être obligatoirement en matériel résistant à la chaleur.

ATTENTION: NE PAS soulever le four par la poignée.

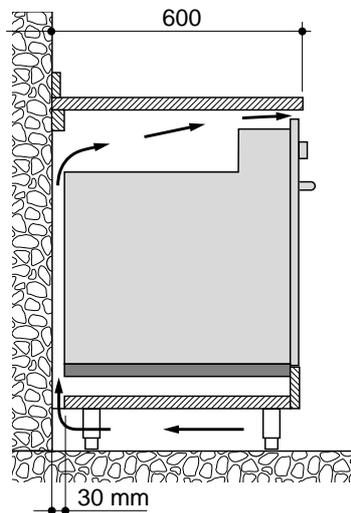


Fig. 6.3

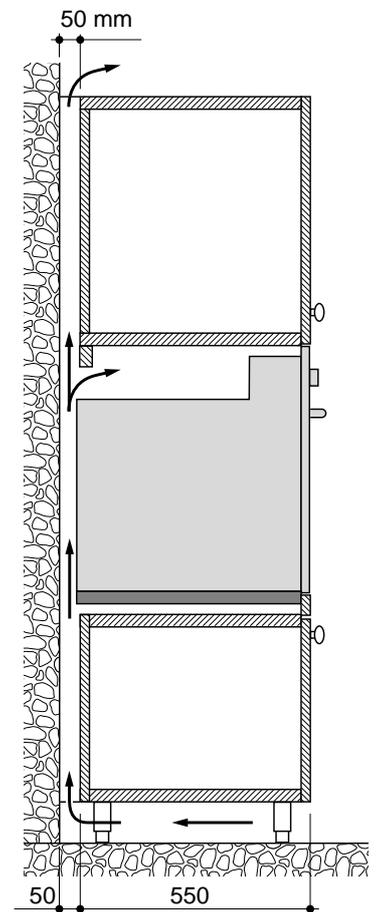


Fig. 6.4

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être considéré responsable.

Il faut obligatoirement brancher l'appareil à une prise de terre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient dérivant du manque de respect de cette norme.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- L'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- Effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale 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 des services après-vente.

– **N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.**

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

"TYPE HO5RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²