



MODE D'EMPLOI
CONSEILS POUR L'INSTALLATION



CUISINIÈRE
FR 95V MF

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.

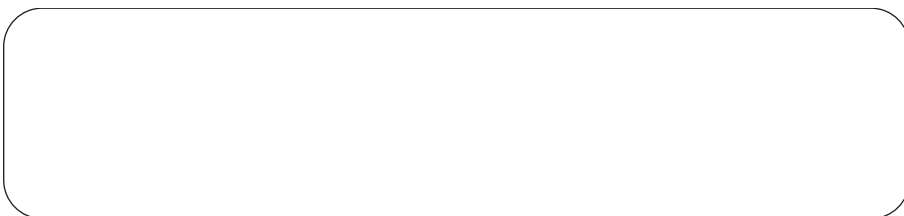
Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

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.

Plaquette des caractéristiques



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales. En particulier:

- éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
- éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
- éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE 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 cuisinière 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.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- Avant d'installer l'appareil, retirer la pellicule de protection éventuelle.
- **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.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieux 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.
- Éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.
- Tenir éloignés les enfants, en particulier pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation et après l'emploi du four, certaines commandes et certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes (par exemple la vitre de la porte). Ne pas les toucher.
- Ne placer aucun matériau inflammable dans le four et dans le espace chauffe-plats: il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- 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 décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Introduire grilles et lèchefrite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.

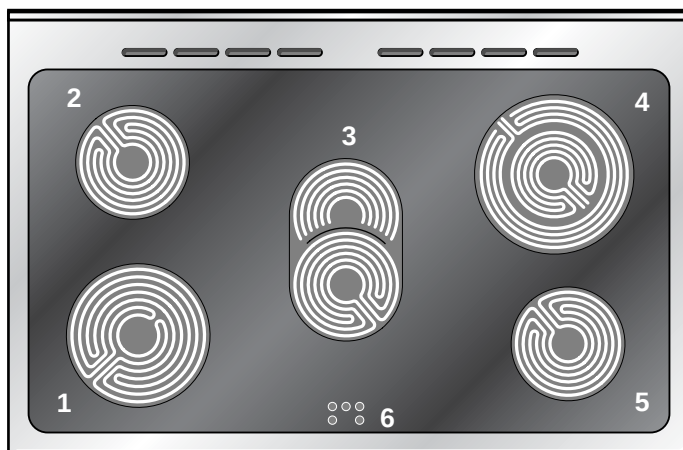


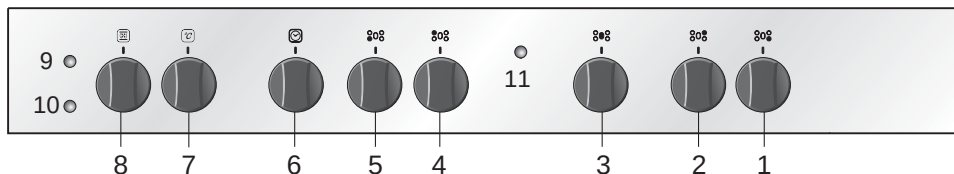
Fig. 1.1

TABLE DE TRAVAIL en VITROCERAMIQUE

1. Zone de cuisson 3 circuits	Ø 180	1700 W
2. Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
3. Zone de cuisson double ovale	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Zone de cuisson double circulaire	Ø 210/120	2100/700 W
5. Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
6. Témoins lumineux de chaleur résiduelle		

Attention: Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.

Fig. 2.1



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande zone de cuisson avant droite
2. Manette commande zone de cuisson arrière droite
3. Manette commande zone de cuisson centrale
4. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
5. Manette commande zone de cuisson avant gauche
6. Manette commande coupe-courant 120 minutes
7. Manette commande thermostat four électrique
8. Manette commande sélecteur de fonctions four électrique

Lampes de contrôle:

9. Témoin de ligne
10. Témoin de la température four électrique
11. Témoin de zone de cuisson

Nota: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement que se entendre fonctionner tout les fois que le four ou le grilloir sont en marche.

Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

CARACTERISTIQUES DE LA TABLE EN VITROCERAMIQUE

La table de cuisson en vitrocéramique est caractérisée par une rapide transmission de chaleur en verticale des éléments chauffants, placés sous le plan, aux casseroles posées au-dessus de ceux-ci.

Par contre la chaleur ne se propageant pas horizontalement, la vitrocéramique reste "froide" à quelques centimètres de la zone de cuisson.

Les 5 zones de cuisson sont représentées par les 5 disques du plan.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments de chauffage incorporent un limiteur de température qui commute sur ON/OFF (MARCHE/ARRET) l'élément dans tous les réglages, afin de protéger contre toute surchauffe la vitrocéramique.

L'emploi de marmites impropres et/ou de mauvais positionnement de la marmite provoquera une intervention plus fréquente du limiteur de température, ayant pour résultat une réduction des qualités de cuisson.

FOYER RAYONNANT "3 CIRCUITS"

L'élément réchauffant est constitué de 3 résistances électriques qui peuvent fonctionner en même temps ou séparément selon la position du bouton à 7 positions (fig. 3.1).

Elle atteint la température de cuisson en très peu de temps.

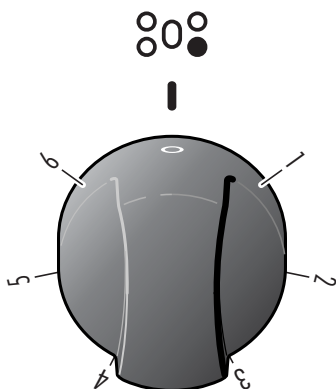


Fig. 3.1



Fig. 3.2

**ZONES DE CUISSON
(DOUBLE ET OVALE)**

L'élément chauffant de la zone principale est commandé par un régulateur continu d'énergie de 1 (température minimale) à 12 (température maximale) (fig. 3.3).

En allumant de deuxième élément (fig. 3.4 et 3.5), les surfaces des zones de cuisson arrière droite et central peuvent être élargies.

Pour cela, tourner le bouton de réglage complètement vers la droite (position ).

Avant l'allumage de la table, vérifier qu'il soit propre.

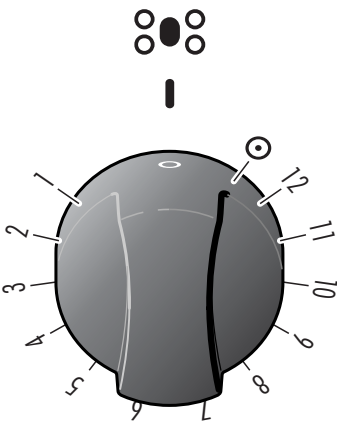


Fig. 3.3

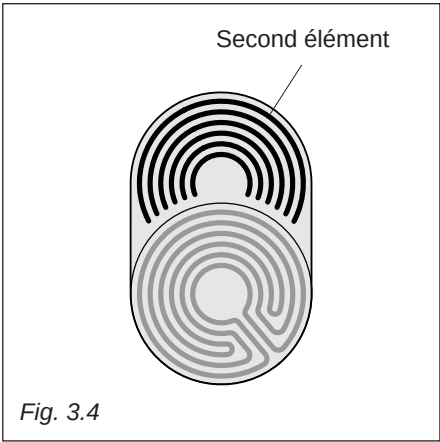


Fig. 3.4

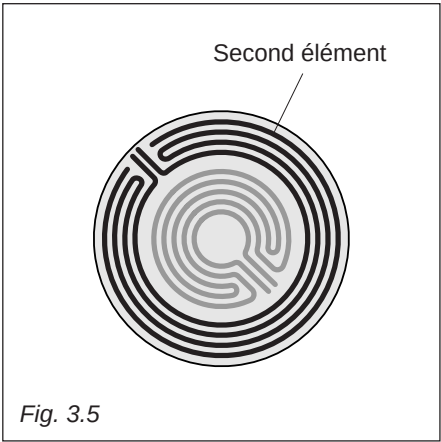
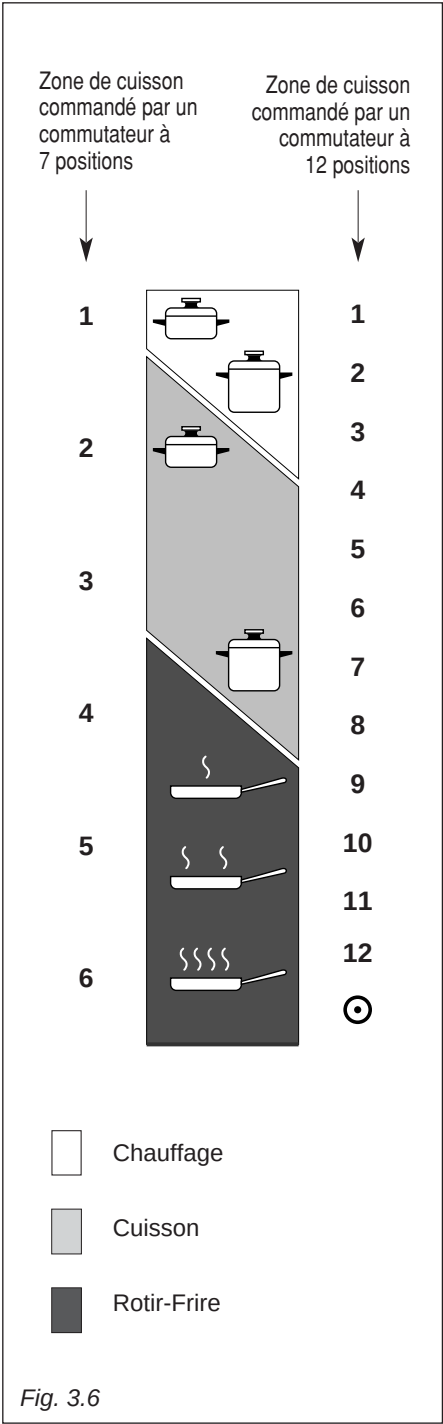


Fig. 3.5

EXEMPLES DE CUISSON



Position manette		TYPE DE CUISSON
0	0	Eteint
1	1	Pour fondre (beurre, chocolat).
2	2	
2	2 3 4	Pour maintenir les aliments au chaud ou chauffer des liquides en petite quantité.
3	4 5 6	Pour chauffer des liquides en quantités plus importantes; réduction de sauces ou crèmes.
3	6	Ebullition des aliments; Pot au feu; soupes; cuisson à la vapeur.
4	7	
4	7 8	Pâtes, riz en récipient ouvert; Escalopes;
	8	Ebullition de grands volumes; Grillades express;
4	9	
5	10	
6	11 12	Fritures, frites; steaks; beignets.
		Allumant une deuxième zone de cuisson (Seulement double ou ovale zones radiantes)

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous indiquera quel est le réglage qui répond le mieux à vos besoins.

TEMOINS D'INDICATION DE LA CHALEUR RESIDUELLE

Dans la partie avant du plan de travail se trouvent 5 témoins d'indication, chacun relié à une zone de cuisson.

Lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 60°C, la lampe-témoin s'allume également pour signaler que la plaque est chaude.

Ce témoin reste allumé, même si l'on a éteint le foyer, pour signaler que la plaque est encore chaude dans cette zone de cuisson.

La chaleur résiduelle persiste un certain temps après l'extinction du foyer correspondant.

Il faut donc éviter de poser les mains sur la zone de cuisson et surtout éloigner les petits enfants.

Le témoin s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone de cuisson descend en dessous de 60°C.

Attention: La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

**Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.
Ne pas utiliser le gril comme plan d'appui.**

CONSEILS POUR UNE CUISSON CORRECTE ET RAPIDE:

- Pour abréger le temps de cuisson, tourner la manette sur le max et, après un bref intervalle, positionner la manette à l'allure établie.
- Utiliser de récipients à fond plat. Il est souhaitable que le fond du récipient présente le même diamètre (ou légèrement supérieur) que celui de la zone de cuisson, pour mieux exploiter l'énergie.
- Puisque la zone de cuisson reste chaude pendant une durée appréciable après l'extinction du foyer, on peut éteindre quelques minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle de la plaque vitrocéramique permettra d'achever la cuisson.
- Pour économiser de l'énergie électrique, utiliser des couvercles, lorsque c'est possible.
- Ne jamais faire cuire les aliments directement sur la table vitrocéramique, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

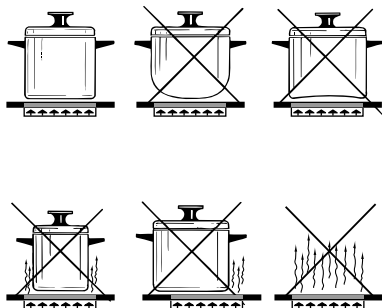


Fig. 3.7

CONSEILS POUR UNE UTILISATION SÛRE DE LA PLAQUE:

- Avant d'allumer, bien vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone de cuisson retenue.
Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l'allumage et de la retirer après l'extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers (attention aux récipients en fonte). Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque.
Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Eviter que les manches des récipients dépassent de la plaque, ceci pour les rendre inaccessibles aux enfants et pour éviter de renverser les récipients.
- Ne pas utiliser la plaque si la vitre est brisée ou fêlée. Detachez l'appareil du réseau électrique.
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Rappelez-vous que les zones de cuisson restent chaudes pendant une durée assez importante (30 min. environ) après extinction.
- N'utiliser pas la plaque comme surface d'appui.
- Huile et gras peuvent s'allumer s'ils sont surchauffés. Faire attention.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.
- **Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après-Vente.**
- Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque, s'assurer que l'appareil soit éteint.

Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances. Enlever la poussière avec un chiffon humide.

On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs.

En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.

On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.

Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.

Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.

Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!

En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.

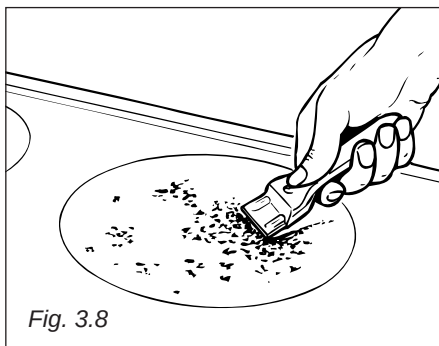


Fig. 3.8

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

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

– Résistance de la sole	1725 W
– Résistance de la voûte	1725 W
– Résistance de grilloir	2500 W
– Résistance circulaire	2500 W
– Moteur ventilateur	25 W
– Lampe du four	15 W

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (225°C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.

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.

f. par ventilation

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

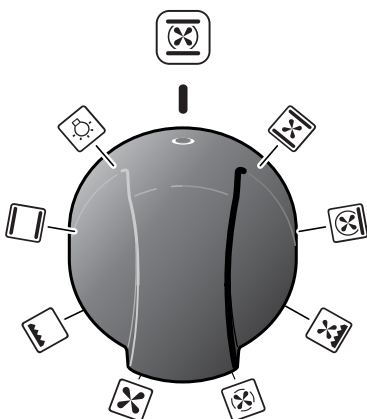


Fig. 4.1

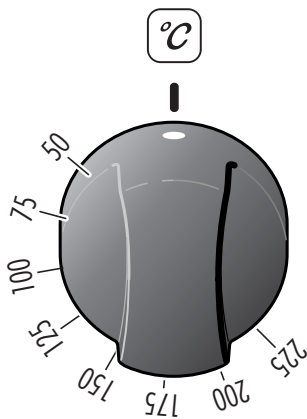


Fig. 4.2

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.1)

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

THERMOSTAT (Fig. 4.2)

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 225° 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.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). La lampe du four reste allumée 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 225° C 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** et le bouton du thermostat sur la position **225°C** pour **max** 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.

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

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 225° C 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 140 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle 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 225° 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.

CONSEILS DE CUISSON

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.

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.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'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.

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

Biscuit de Savoie	150°
Gâteau chocolat	150°
Riz au four	150°
Pâté de lapin	175°
Soufflé au fromage	175°
Boeuf aux oignons	175°
Couronne de macaroni	175°
Quatre-quarts	175°
Crème caramel	175°
Tomates farcies	200°
Pizza	200°
Daurade oignons	200°
Truites amandes	200°
Merlans au four	200°
Canard	200°
Pommes de terre au four	200°
Tarte aux pommes	200°
Choux à la crème	200°
Poivrons grillés	225°
Côtelettes veau	225°
Côtelettes mouton	225°
Rôti veau	225°
Poulet rôti	225°
Pommes au four	225°
Oeufs cocotte	250°
Omelette	250°
Rôti de boeuf	250°
Gigot	250°
Epaule mouton	250°
Macaroni au gratin	250°

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.

Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

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

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

CUISSON AU GRILLOIR

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

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

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.

MINUTEUR COUPE COURANT 120'

(Fig. 5.1)

Sa fonction est de donner le courant au commutateur du four pour une durée préétablie.

1) Mise en fonction

Après avoir positionné la manette du four à la température choisie, tourner la commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps nécessaire à la cuisson (maximum 120 mn) avec le repère de la manette. Le retour automatique du minuteur à la position zéro coupe le courant des résistances du four.

2) Position manuelle

Si le temps de cuisson dépasse les deux heures programmables ou si l'on ne désire pas la coupure automatique du courant, il faut tourner la manette en axe avec le symbole  (fig. 5.1).

On a ainsi l'afflux continu du courant au commutateur et la commande du thermostat sera le seul organe contrôlant le fonctionnement du four.

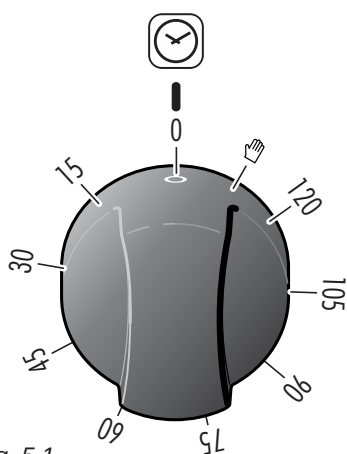


Fig. 5.1

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.**

Attention!: pendant son fonctionnement, la table de cuisson devient très chaude sur les zones de cuisson.

Tenir les enfants à distance.

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

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rendent opaque.

PARTIES EN ACIER INOX, ALUMINIUM ET SURFACES DECOREES

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 neutres qui détérioreraient la surface protectrice.

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

– Voir page 11.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la fiche 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.

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

L'INTERIEUR DU FOUR

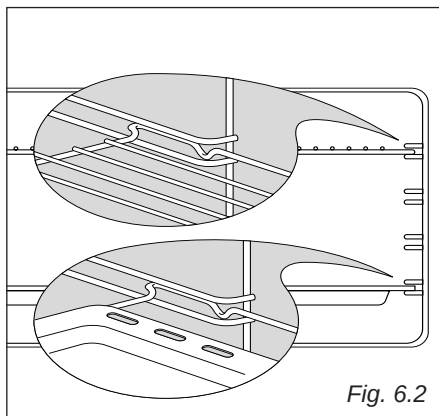
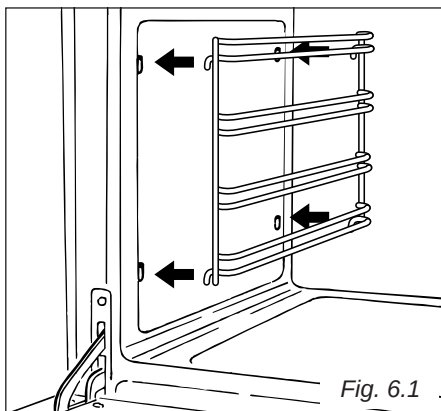
Il doit être nettoyé après chaque cuisson.
Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales.

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

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

- Accrocher les chassis latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (fig. 6.1)
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèche-frite fig. 6.2. 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.



PLAQUE DE SOLE

La plaque de sole **F** (fig. 6.3) peut être enlevée aisément pour faciliter le nettoyage.

La replacer ensuite correctement sur le fond du four.

Veiller à ne pas inverser la lèchefrite L avec la plaque de sole F.

LECHEFRITE

La lèchefrite **L** doit être positionnée correctement sur le châssis spécial de support (fig. 6.4), puis introduite dans les guides des châssis latéraux (fig. 6.4).

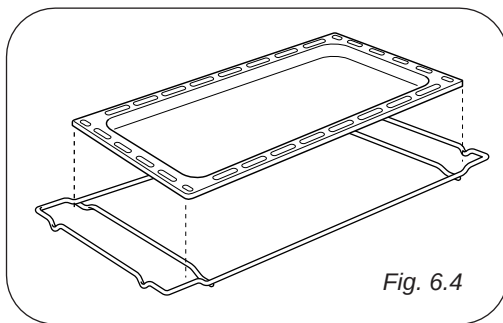


Fig. 6.4

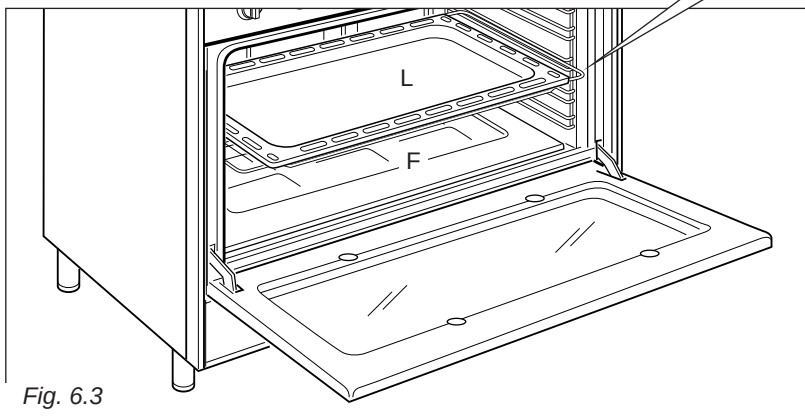


Fig. 6.3

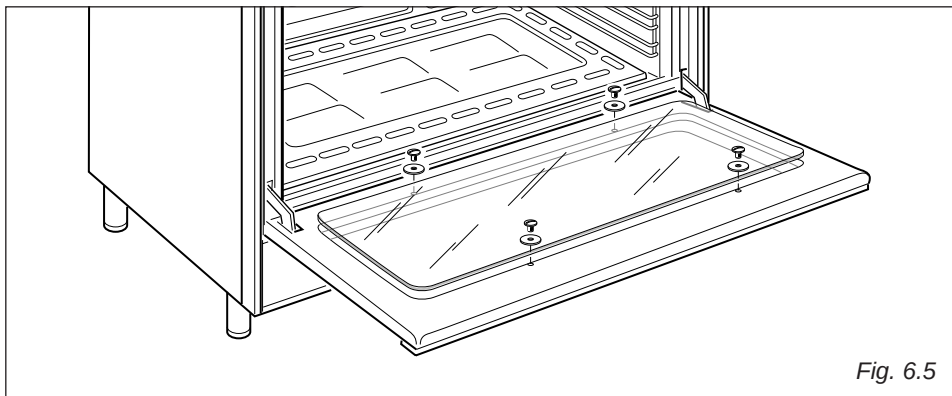


Fig. 6.5

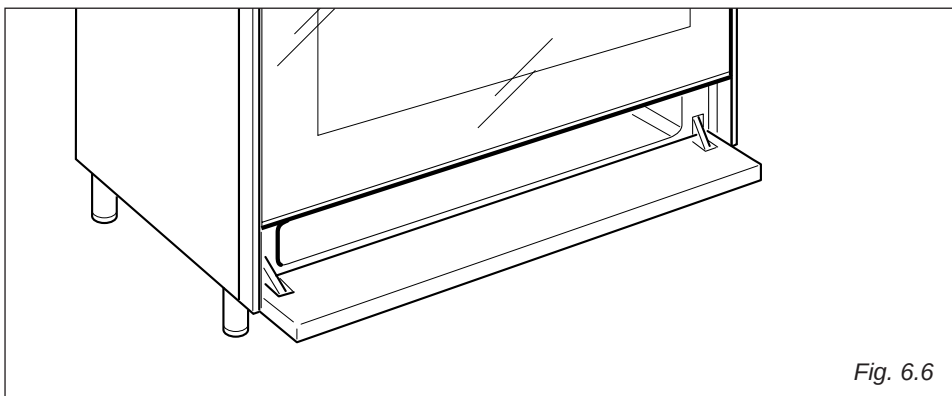


Fig. 6.6

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 6.5).

ESPACE CHAUFFE-PLATS

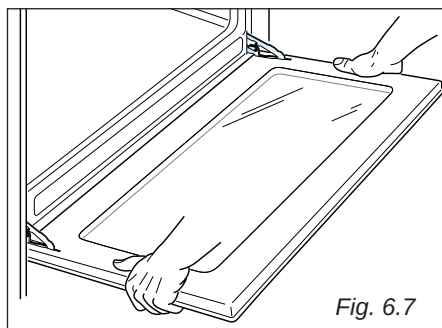
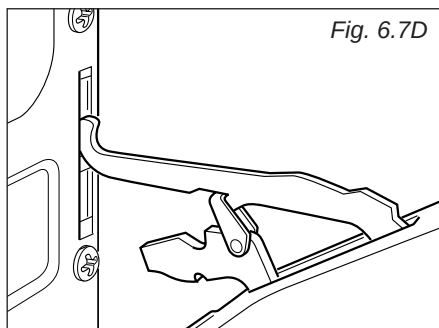
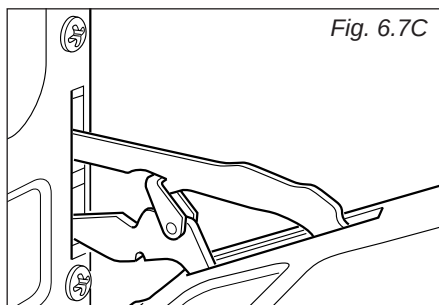
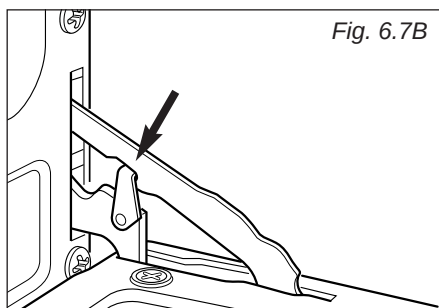
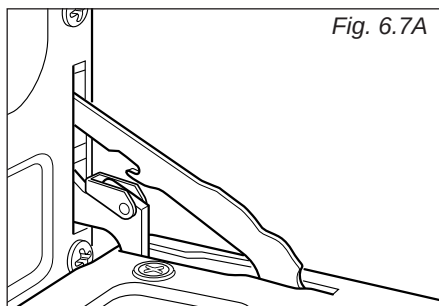
Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.6).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 6.7A).
- Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 6.7B).
- Saisir la porte comme illustré dans la fig. 6.7.
- En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 6.7C).
- Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 6.7D).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.



Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisé par des TECHNICIENS QUALIFIES.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Les superficies des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter des températures supérieures à 75°C.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

INSTALLATION

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble. (fig. 7.1).

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Les parois des meubles doivent pouvoir à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

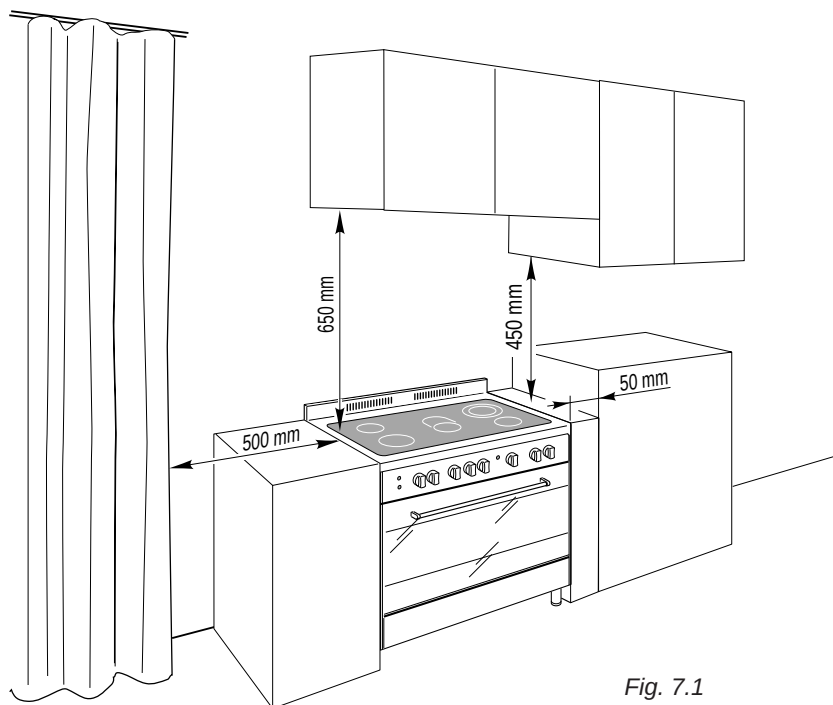
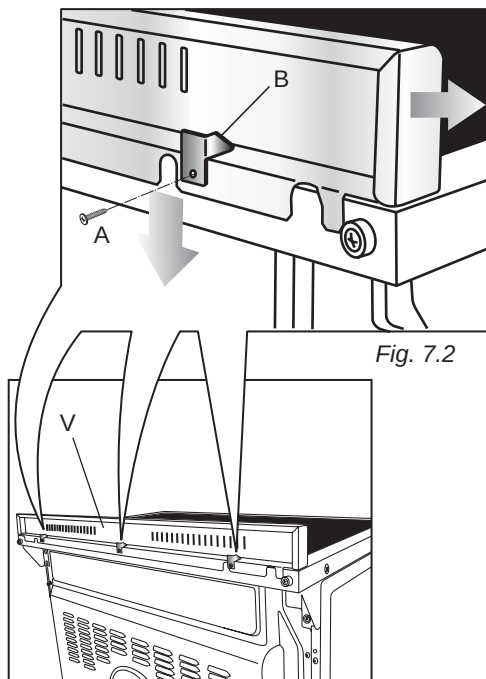


Fig. 7.1

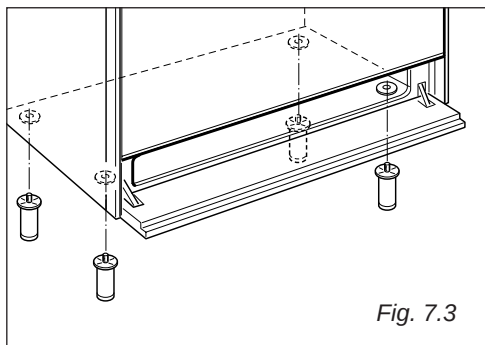


MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "V" (fig. 7.2).

Prendre note que:

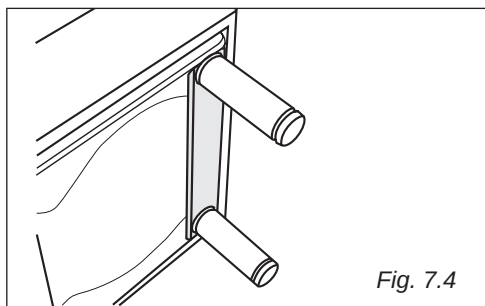
- On peut trouver la protection arrière "V" empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- La protection arrière doit être fixée au haut de la cuisinière à l'aide des trois supports "B" fournis avec l'appareil (cf. fig. 7.2).



INSTALLATION DES PIEDS RÉGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.



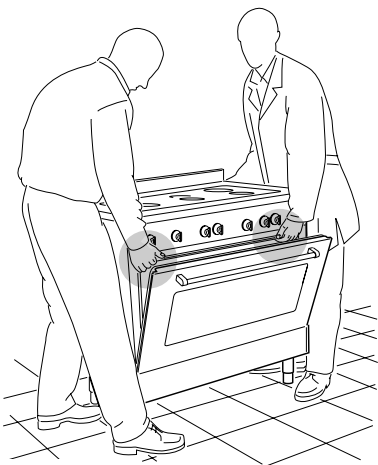


Fig. 7.5

AVERTISSEMENT

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 7.5).

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 7.6).

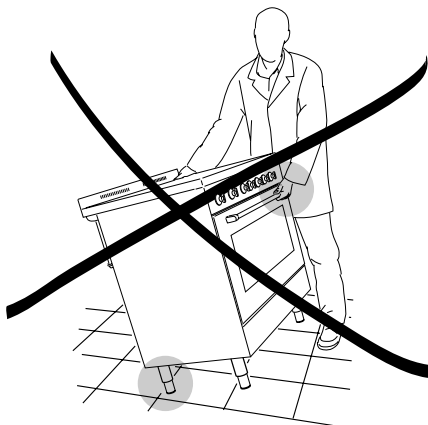


Fig. 7.6

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.7). Soulever les pieds du sol (fig. 7.5).

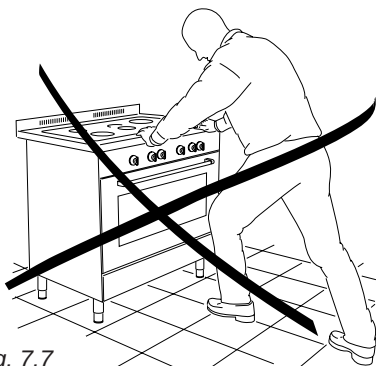


Fig. 7.7

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou dévissant les extrémités inférieures des pieds (fig. 7.8).

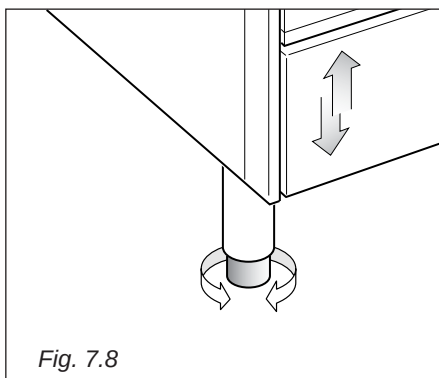


Fig. 7.8

IMPORTANT:

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

L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

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, faire appel à une personne hautement qualifiée.

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

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.
- On peut 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.
- L'interrupteur doit être accessibles quand la cuisinière est installée.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.

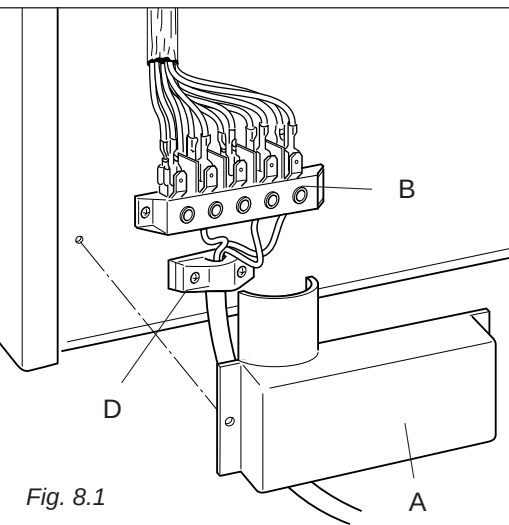
Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (fig. 8.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 8.1).
Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans le schéma de la figure 8.2 et 8.3.
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

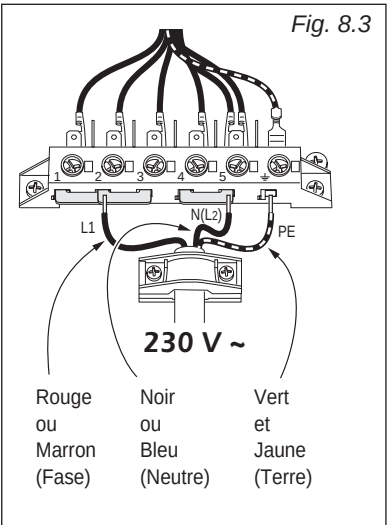
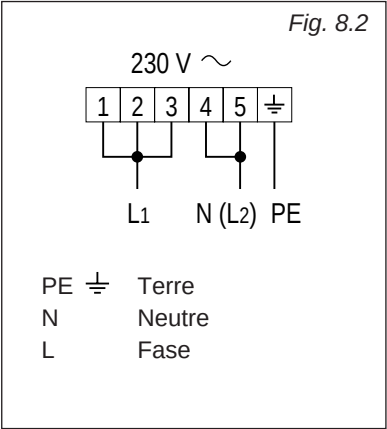
N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.



SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 6 mm² (**)

- (**) - Raccordement par boîte de connexion murale
- Facteur de contemporanéité appliqué



Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.



Living innovation

cod. 1102810 B2