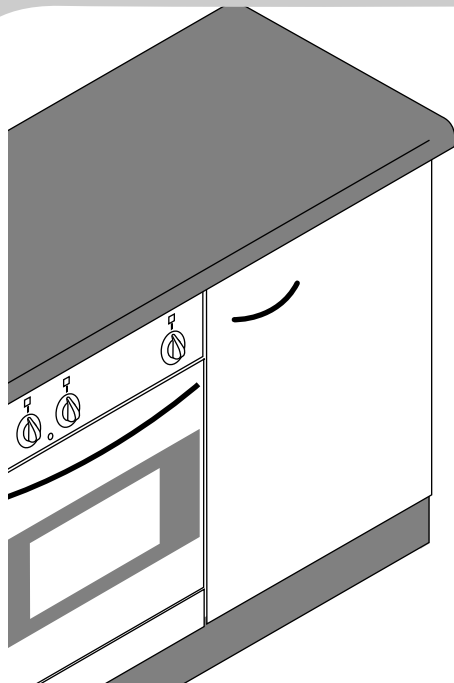


# privileg

## NOTICE D'UTILISATION Pour four encastrable



**Quelle**

UTILISATION DU FOUR		Page 4
RESISTANCE VOUTE		Page 5
RESISTANCE SOLE		Page 5
GRIL		Page 6
DECONGELATION		Page 7
FOUR/AIR PULSE		Page 7
TURBOVENTILATEUR		Page 7
GRIL/TOURNEBROCHE		Page 8
GRIL/AIR PULSE/ TOURNEBROCHE		Page 9
HORLOGES/MINUTEURS		Page 12/15

# INSTALLATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR

Cher Client,  
Nous vous remercions vivement d'avoir choisi notre produit. Nous sommes certains que cette nouvelle cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, réalisée avec des pièces et des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction. La cuisinière est facile à utiliser. Cependant, il est important que vous lisiez cette notice d'utilisation afin d'obtenir de votre appareil les meilleurs résultats possibles.

**1** Retirez tous les cartons bruns de l'intérieur du four. Ils servent à protéger le four et ses accessoires durant la livraison à domicile.

**2** Assurez-vous qu'une prise de courant adéquate ainsi que son interrupteur isolant se trouvent près de l'emplacement où vous comptez installer votre four (voir page suivante).

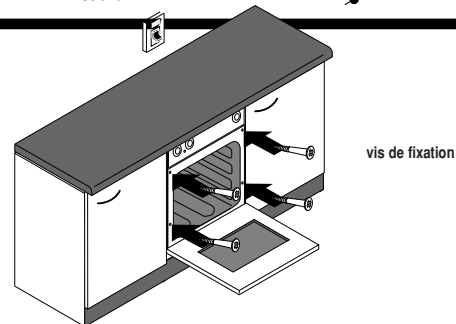
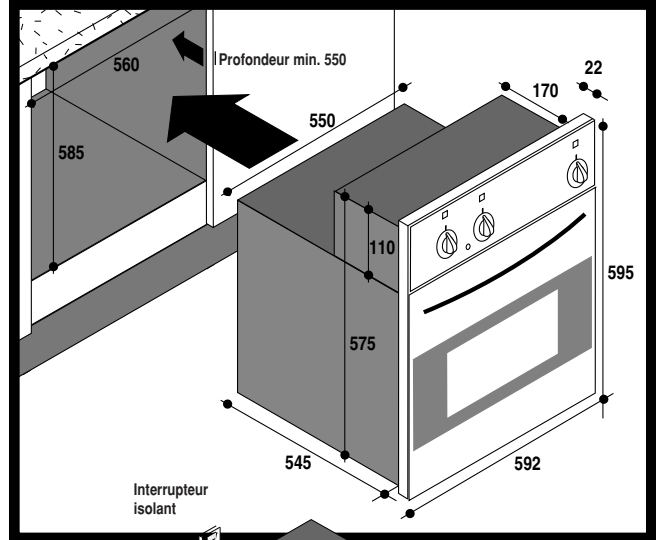
Assurez-vous également que le câble soit suffisamment long pour permettre au four d'être retiré pour tout entretien.

**3** Le four a été conçu pour être encastré dans le meuble de cuisine.

Il peut aussi bien être encastré sous un plan de travail que dans dans une armoire étroite à hauteur des yeux. Faites une ouverture dans le meuble de cuisine, comme indiqué sur le schéma ci-contre.

**4** Assurez-vous que la partie inférieure de l'ouverture pratiquée soit assez solide pour supporter le poids du four.

**5** Les quatre vis de fixation livrées avec l'appareil doivent être utilisées pour maintenir le four en place. D'abord, retirez les quatre petits écrous et boulons (leur emplacement est indiqué par des flèches sur le schéma ci-contre). Placez les vis de fixation dans les mêmes trous.



# BRANCHEMENT ELECTRIQUE

## 1 Ce four doit être installé par un électricien qualifié.

Les informations techniques concernant le four se trouvent aux pages 14&15. Le câble électrique du four doit passer par une prise pour cuisinière ( un commutateur à deux pôles ) avec une distance de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Cela vous permettra d'éteindre le four en cas d'urgence. Assurez-vous que que voltage de la prise de courant soit le même que celui indiqué sur la plaquette signalétique (220 V - 240 V). Veillez à ce que la prise de courant puisse supporter la charge requise par le four ( 2,2 kilowatts).

## 2 Pour brancher l'appareil à sa prise de courant, utilisez un câble de type H05 VV-F de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> ou 3 x 1 mm<sup>2</sup> de dimension. Pour connecter le câble au boîtier de connection qui se trouve à l'arrière de votre four, procédez de la manière suivante : Dévissez le couvercle du boîtier de connection afin de pouvoir y relier le câble.

Desserrez les vis du collier du câble.

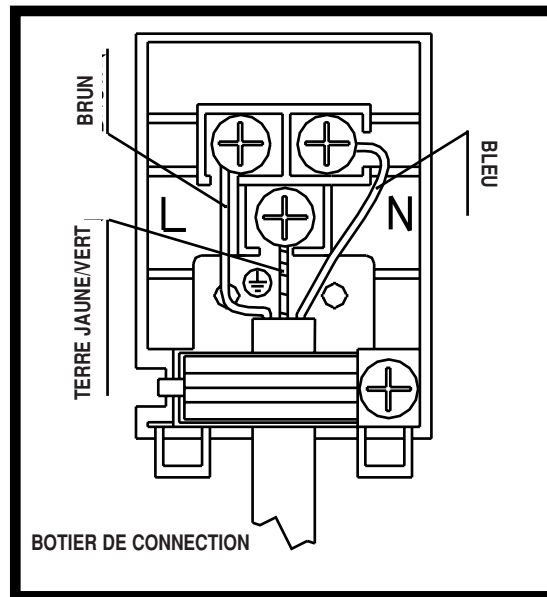
Retirez environ 3,5 cm ( 1,5 inches) de la gaine extérieure en plastique (PVC) du câble. Le fil sous tension rouge (ou brun) et les fils neutres noirs ( ou bleus) doivent avoir une longueur de 3,5 cm ( 1,5 inch).

Le fil de terre jaune/ vert doit avoir une longueur de 3.5cm (1,5 inches). Grâce à cela, si le four est accidentellement trop retiré de son emplacement le fil de terre se détachera en dernier lieu. Coupez 1 cm (0,5 inch) de la gaine colorée du fil sous tension et des fils neutres. Desserrez les vis du boîtier de connection. Serrez les vis du boîtier de connection et du collier du câble. Fixez le couvercle du boîtier de connection.

## 3 NOTE

La mise à terre de ce four est légalement obligatoire. Vous devez Donc vérifiez que le courant et les fils de terre soient suffisants.

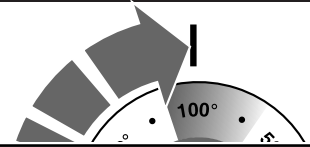
Le fabricant ou le fournisseur ne seront pas tenus responsables de tout dommage ou blessure intervenus sur des personnes ou des biens si l'installation n'a pas été faite comme spécifié.





## UTILISATION DU FOUR POUR LA CUISSON ET LE ROTISSAGE

Toutes les manettes indiquent les degrés en Centigrade.



Tournez d'abord la manette de gauche pour choisir la fonction du four, ensuite celle de droite pour choisir la température.

Si votre four est muni d'un turboventilateur (air pulsé), dont le symbole est indiqué ci-contre, celui-ci se mettra automatiquement en route avec le four. Le turboventilateur diffuse de manière égale à l'intérieur du four la chaleur produite par le four. Les plats qui se trouvent aux différents niveaux vont cuire de la même façon.

La partie supérieure du moufle du four ne sera pas plus chaude que la partie inférieure.



Il y a un thermostat qui contrôle la température. Le témoin du thermostat restera allumé jusqu'à ce que le four ait atteint la bonne température. Ensuite, il va s'allumer et s'éteindre tour à tour. La température du four est ainsi maintenue automatiquement.

Vous devez normalement préchauffer le four.

**DURANT LE FONCTIONNEMENT, LA LAMPE TEMOIN RESTE ALLUMÉE. APRES AVOIR ETEINT LE FOUR, LA LAMPE INTERIEURE RESTE ALLUMÉE JUSQU'À CE QUE LE VENTILATEUR S'ARRÊTE.**



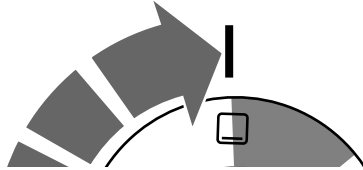


## FACILITES DE CUISSON SPECIALE

Les résistances voûte et sole cuisent à la température requise.

Tournez la manette de gauche jusqu'au symbole indiqué ci-contre pour utiliser la résistance sole.

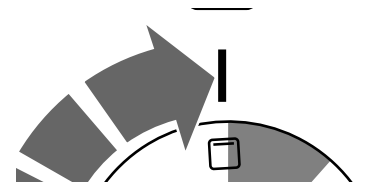
Cette fonction peut être utilisée pour cuisiner des aliments tels que des ragoûts en cocotte devant frémir longtemps à hautes températures.



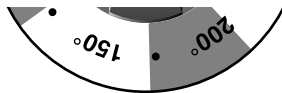
La résistance sole peut également être utilisée pour donner une chaleur supplémentaire à la partie inférieure du plat cuisiné ( Quiche Lorraine, tartes au fromage ou aux fruits, etc.)

Tournez la manette de gauche jusqu'au symbole indiqué ci-contre pour utiliser la résistance voûte.

Utilisez cette fonction lorsque vous cuisinez des plats qui doivent être gratinés ( chou-fleur au gratin, etc.)



Le témoin lumineux du thermostat restera allumé lorsque les résistances sole ou voûte sont utilisées.





## UTILISATION DU GRIL



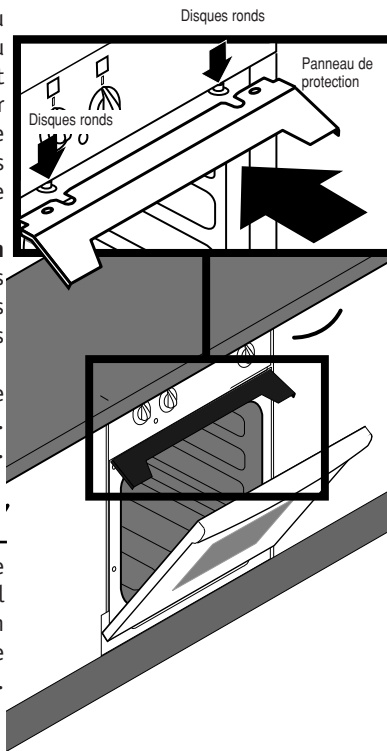
SUR CERTAINS MODELES LES SYMBOLES DE GRILLOIR ET DE TOURNEBROCHE MARQUES SUR LE BANDEAU. DANS CE CAS LA, IL FAUT CONSULTER LA RUBRIQUE CORRESPONDANTE DANS LE MODE D'EMPLOI.

Lorsque vous utilisez le gril, la porte du four doit rester ouverte et le panneau protecteur (ou déflecteur de chaleur) doit être installé. Le panneau protecteur empêche la chaleur provenant du gril de décolorer ou de faire fondre les manettes de contrôle qui se trouvent sur le panneau de contrôle.

### L'installation du panneau de protection

Positionnez les deux demi-trous faits dans le panneau de protection au-dessus des deux disques ronds situés dans le bas du panneau de contrôle.

Poussez le panneau de protection en le relevant jusqu'à ce qu'il soit bien placé. Vous devez le faire d'un mouvement rude.



Tournez d'abord la manette de gauche jusqu'au symbole gril ou au symbole gril avec tournebroche si votre four en dispose. Tournez ensuite la manette de droite jusqu'à la température désirée.

**Le panneau de protection peut être chaud lorsque vous avez utilisé le gril durant un certain temps. Laissez-le refroidir avant de le retirer. Veillez à tenir les enfants éloignés du four lorsqu'il fonctionne.**



## UTILISATION DU TURBOVENTILATEUR (AIR PULSE)

Le Turboventilateur diffuse la chaleur produite régulièrement par le four. Les plats qui se trouvent à des niveaux différents cuiront de la même manière. La partie supérieure du four ne sera pas plus chaude que la partie inférieure. La plupart des plats préparés à l'avance ont des temps de cuisson différents lorsqu'ils sont cuits dans un four à air pulsé.

Si votre four est muni d'un turboventilateur, tournez d'abord la manette de gauche jusqu'au symbole du turboventilateur. Tournez ensuite la manette de droite jusqu'à la température désirée.

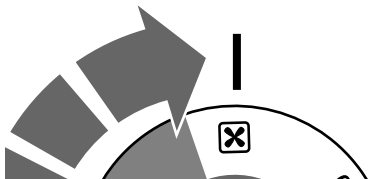
Si votre four a ces deux symboles **sur la même manette**, vous êtes libres de choisir la fonction avec ou sans air pulsé.



## DECONGELATION D'ALIMENTS SURGELES

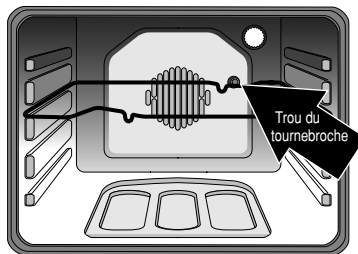
Vous pouvez accélérer la décongélation des aliments en plaçant les aliments surgelés à l'intérieur de votre four . Pour cela tournez la manette jusqu'à la fonction indiquée ci-contre. Cette fonction fonctionne à basse température et ne cuira donc pas vos aliments.

Placez les aliments surgelés sur la grille au troisième niveau en partant du bas du four. Placez un plateau en dessous pour récolter l'eau.



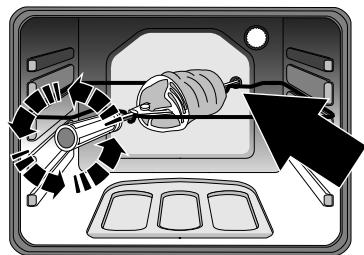
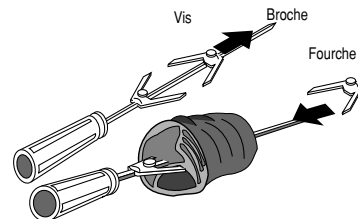


## UTILISATION DU TOURNEBROCHE

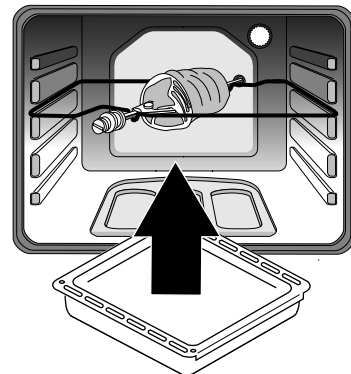


Pour placer le tournebroche, contrôlez d'abord le trou du tournebroche qui se trouve à l'arrière de votre four. L'extrémité pointue de la broche s'insère dans ce trou. Placez la grille de support du tournebroche sur le troisième niveau à partir du bas du four (voir schéma ci-contre).

Desserrez la vis qui se trouve sur la fourche et retirez celle-ci de la broche. Préparez la pièce de viande à cuire. Embrochez-la. Remplacez la fourche et serrez la vis.



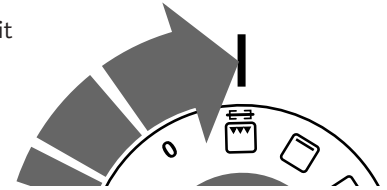
Posez la broche sur la grille de support, veillez à ce que la pointe de la broche s'insère bien dans le trou du tournebroche. Dévissez ensuite délicatement la poignée de la broche. Ainsi, la porte du four pourra être fermée durant la cuisson.



Veillez à mettre un plateau en dessous du tournebroche. Le plateau va récolter le jus de cuisson.



Le tournebroche tourne lentement et cuit tout votre rôti de manière égale .



Si votre four dispose de ces deux symboles sur la même manette, vous pouvez choisir la fonction avec ou sans air pulsé.



Si votre four est muni d'un tournebroche, vous pouvez contrôler la température de rôtissage. Tournez d'abord la manette de gauche jusqu'à un des symboles indiqués ci-contre, ensuite, tournez la manette de droite jusqu'à la température désirée.

Lorsque la cuisson est terminée, revisez toujours la poignée de la broche avant de retirer votre rôti.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

Assurez-vous que l'interrupteur qui alimente votre four en électricité soit bien éteint.

- 1** Pour démonter la porte du four, ouvrez d'abord la porte. Il existe une bride (ou anneau) sur chacune des deux charnières. Abaissez-la. N'oubliez pas de le faire sur les deux charnières avant de passer à l'étape suivante.
- 2** Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement. Voir dessin 2.
- 3** Lorsque vous remplacez la porte, remplacez les charnières dans leur emplacement. Poussez bien la porte et fixez les charnières grâce aux brides.

## Nettoyage de l'intérieur du four

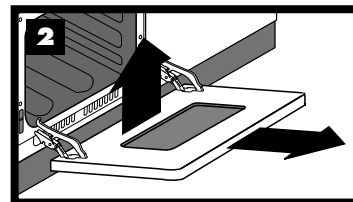
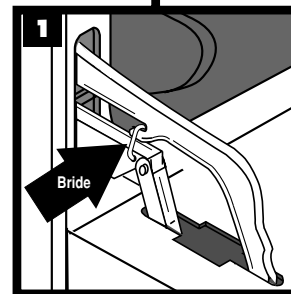
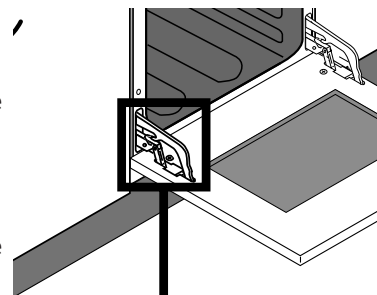
La vitre de la porte du four doit être nettoyée régulièrement avec un nettoyant liquide non abrasif. Rincez à l'aide d'un chiffon humide et essuyez avec un chiffon sec. Les parties émaillées et métalliques de votre four doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage liquide pour émail. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur les panneaux émaillés.

## Nettoyage des manettes de contrôle

Les manettes de contrôle doivent d'abord être nettoyées avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec. Il est conseillé de les retirer de temps en temps pour nettoyer le dessous. Elles ne sont pas fixées mais bien montées. Elles peuvent être retirées à l'aide d'un instrument en plastique fin comme une petite spatule.

## Remplacement de la lampe intérieure du four

Il y a un petit couvercle de protection sur la lampe. Vous pouvez le retirer en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La lampe est vissée et répond aux caractéristiques suivantes: 15W, 240 V, type E14. T300 C. Il s'agit d'une lampe spéciale résistant aux fortes températures. Ce type de lampe est disponible auprès de tout magasin spécialisé vendant des produits électriques.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

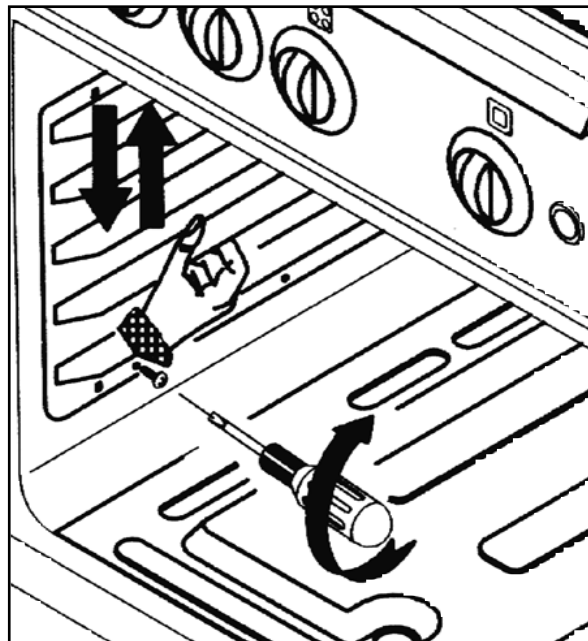
## Panneaux auto-nettoyants

Certains modèles sont munis de panneaux auto-nettoyants (catalytiques) montés sur les parois latérales et l'arrière du moufle du four. Ces panneaux sont revêtus d'un émail catalytique microscopique spécial qui absorbe et élimine les vapeurs et les éclaboussures de graisse produites durant la cuisson. Le phénomène de catalyse se produit au-dessus de 200°C. Si le four n'est pas nettoyé après la cuisson d'aliments très gras, nous vous conseillons de faire fonctionner le four pendant une heure à la température maximale. Les panneaux auto-nettoyants ne doivent pas être nettoyés avec des produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide mais essuyés régulièrement avec un chiffon mouillé. Vous pouvez vous procurer ces panneaux auprès de votre revendeur ou du Service Après-Vente.

## Assistance technique et pièces détachées

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et réglé par des techniciens expérimentés et spécialisés afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement. Chaque mise au point ou réparation qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours vous adresser au revendeur ou au Service Après-Vente en spécifiant le type d'inconvénient rencontré et la référence de votre appareil ( voir pages 14 & 15).

N'oubliez pas que les pièces d'origine ne sont disponibles qu'auprès des Services Après-Vente et des revendeurs agréés.

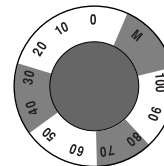


## UTILISATION DU MINUTEUR MECANIQUE

Il existe trois minuteurs différents. Un seul peut être monté sur votre four . Ce chapitre décrit l'un de ces minuteurs.

Le minuteur mécanique est mis en route en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Le minuteur se remettra sur "0" et émettra une sonnerie une fois que la durée de cuisson programmée sera écoulée. Le four s'éteindra automatiquement. Vous pouvez utiliser le four sans le minuteur en tournant la manette jusqu'à "M".

N'OUBLIEZ PAS DE REPOSITIONNER LA MANETTE DU THERMOSTAT SUR "0" APRES LA FIN DE LA CUISSON.




## UTILISATION DU MINUTEUR ANALOGUE


Il existe trois minuteurs différents. Un seul peut être monté sur votre four . Ce chapitre décrit l'un de ces minuteurs.

**Pour régler l'heure exacte**, tirez le bouton A. L'heure va tourner très rapidement dans la fenêtre no2.

Appuyez sur le bouton lorsque vous avez atteint l'heure correcte.


**Pour désamorcer le minuteur**, tournez le bouton B jusqu'à ce que  apparaisse dans la fenêtre 3.

**Pour utiliser le minuteur comme minuterie ( par exemple pour faire bouillir des oeufs)**

Tournez le bouton A pour choisir la durée désirée (fenêtre 1). Le minuteur se remettra sur "0" et émettra une sonnerie une fois la durée écoulée. Pour arrêter la sonnerie, tournez le bouton A dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  .

**Pour faire fonctionner le four manuellement et l'éteindre automatiquement**

Tournez le bouton B pour choisir la durée durant laquelle vous désirez que le four s'éteigne (fenêtre 3).

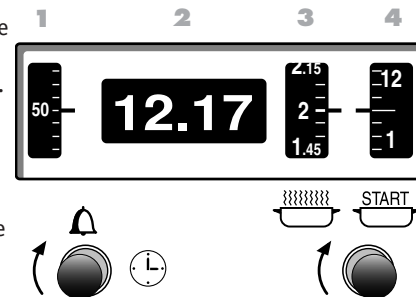
Le minuteur va se remettre sur "0" une fois la durée écoulée. Le four va s'éteindre automatiquement. Pour arrêter le minuteur plus tôt, tournez le bouton A dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.

N'OUBLIEZ PAS DE REPOSITIONNER LA MANETTE DU THERMOSTAT SUR "0" APRES LA FIN DE LA CUISSON.

**Pour faire fonctionner et éteindre le four automatiquement (lorsque vous êtes absent?)**

Veillez à ce que 0 apparaisse dans la fenêtre 1. Tirez et tournez le bouton B pour choisir l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson commence (fenêtre 4). Appuyez sur le bouton. Tournez le bouton B pour choisir la durée durant laquelle vous désirez que le four fonctionne (fenêtre 3).




N'OUBLIEZ PAS DE REPOSITIONNER LA MANETTE DU THERMOSTAT SUR "0" APRES LA FIN DE LA CUISSON.



# UTILISATION DU MINUTEUR ELECTRONIQUE

Il existe trois minuteurs différents. Un seul peut être monté sur votre four . Ce chapitre décrit l'un de ces minuteurs.


## Pour régler l'heure exacte,

Appuyez en même temps sur les boutons  et  et appuyez sur les boutons - ou + . L'heure va défiler de plus en plus vite. Vous pouvez régler l'heure jusqu'à 24 heures.  apparaît au centre du cadran du minuteur.


Relâchez tous les boutons une fois que le cadran montre l'heure exacte.


**Le minuteur "minute"** (cette fonction ne permet pas au four de s'éteindre automatiquement).

Réglez le thermostat du four à la température désirée.


Appuyez sur le bouton  . L'heure va apparaître sous la forme 00:00.

Appuyez sur les boutons - ou + pour indiquer **la durée de cuisson souhaitée**.

Le cadran va montrer pendant 4 secondes . Une fois la durée écoulée, un signal sonore vous avertit. Ce signal sonnera pendant 15 minutes si vous ne l'annulez pas en appuyant sur le bouton  .

Vous pouvez à tout moment vérifier la durée programmée en appuyant sur  .

## Le minuteur automatique (le four s'éteint automatiquement)

Réglez la chaleur du four à la température désirée. Appuyez sur le bouton  et l'heure va apparaître sous la forme 00:00.

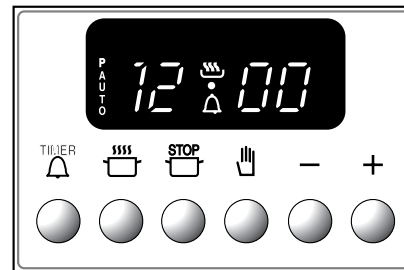
Appuyez sur les boutons - ou + pour indiquer **la durée de cuisson souhaitée**.

Le mot AUTO et le symbole  vont apparaître sur le cadran.


Une fois la durée écoulée, un signal sonore vous avertit et le four s'éteint automatiquement.


**N'OUBLIEZ PAS DE RAMENER LES BOUTONS SUR "0" et d'appuyer**


 sur . Le signal sonore va s'éteindre.



## Pour faire fonctionner et éteindre le four automatiquement (lorsque vous êtes absent?)

Appuyez sur le bouton  et réglez la durée c'est-à-dire la période de temps durant laquelle vous voulez que le four fonctionne. Utilisez pour cela les boutons - ou + . Le mot AUTO va apparaître.

Appuyez sur le bouton  pour régler l'heure de fin de cuisson. Utilisez pour cela les boutons - ou + .




Le symbole  va disparaître.

Réglez la chaleur du four à la température désirée.

Le four va s'allumer automatiquement, effectuer la cuisson et s'éteindre à l'heure programmée. Le signal sonore va vous avertir à la fin de la cuisson.

**N'OUBLIEZ PAS DE RAMENER LES BOUTONS SUR "0" et d'appuyer** sur  .

Le signal sonore s'arrête et le minuteur retourne au mode manuel.

Vous pouvez à tout moment **quelle** que soit l'opération effectuée **vérifier la durée** en appuyant sur  et **l'heure de fin de cuisson** en appuyant sur  . Pour annuler un réglage, appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton - pour ramener l'heure à 00:00. Le réglage sera automatiquement annulé.

# QUEL MODELE JE POSSEDE?

Manette du panneau de Contrôle.  
Si votre four a deux manettes, ces dessins  
représentent la manette de gauche.

Les horloges et minuteurs varient selon les modèles.

Dimensions extérieures H/L/P en mm

Dimensions extérieures H/L/P en mm

Poids en kg

Voltage en kW

Puissance max.

Consommation totale du four en kW

Résistance voûte en mm

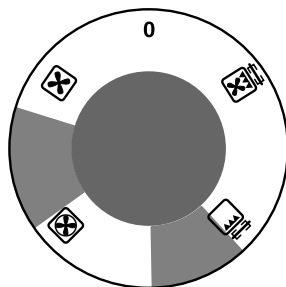
Résistance sole en mm

Gril en kW

Turboventilateur en kW

FONCTIONS SPÉCIALES

	TFA 10			TFA 30			TFA 40		
Dimensions extérieures H/L/P en mm	595 x 592 x 580			595 x 592 x 580			595 x 592 x 580		
Dimensions extérieures H/L/P en mm	350 x 470 x 430			350 x 470 x 430			350 x 470 x 400		
Poids en kg	33			35			37		
Voltage en kW	220V	230V	240V	220V	230V	240V	220V	230V	240V
Puissance max.	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2
Consommation totale du four en kW	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2	1.8	2.0	2.2
Résistance voûte en mm	0.9	1.0	1.1	0.9	1.0	1.1	-	-	-
Résistance sole en mm	0.9	1.0	1.1	0.9	1.0	1.1	-	-	-
Gril en kW	1.65	1.8	1.95	1.65	1.8	1.95	1.65	1.8	1.95
Turboventilateur en kW	-	-	-	-	-	-	1.8	2.0	2.2
FONCTIONS SPÉCIALES	-			Tournebroche			-		
	Panneau protecteur			Panneau protecteur			Panneau protecteur		
	-			-			Turboventilateur		

**TFA 50**

595 x 592 x 580

350 x 470 x 400

37

220V 230V 240V

1.8 2.0 2.2

1.8 2.0 2.2

- - -

- - -

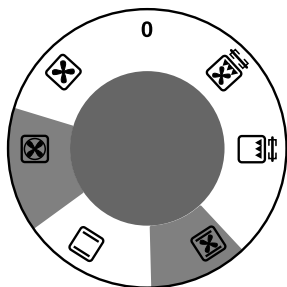
1.65 1.8 1.95

1.8 2.0 2.2

Tournebroche

Panneau protecteur

Turboventilateur

**TFA 60**

595 x 592 x 580

350 x 470 x 400

37

220V 230V 240V

1.8 2.0 2.2

1.8 2.0 2.2

0.9 1.0 1.1

0.9 1.0 1.1

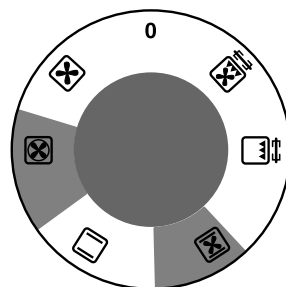
1.65 1.8 1.95

1.8 2.0 2.2

Tournebroche

Panneau protecteur

Turboventilateur

**TFA 60-51**

595 x 592 x 580

350 x 470 x 400

37

220V 230V 240V

1.8 2.0 2.2

1.8 2.0 2.2

0.9 1.0 1.1

0.9 1.0 1.1

1.65 1.8 1.95

1.8 2.0 2.2

Tournebroche

Panneau protecteur

Turboventilateur

