

Eternal

NOTICE D'UTILISATION
Pour four encastrable

RETRO

FE1031 (TFA10-31COL)

FEB031 (TFAB0-31COL)

FEB001 (TFAB0-01COL)

USING THE OVEN  Page 4

UPPER HEATING  Page 5

LOWER HEATING  Page 5

GRILL  Page 6

DEFROSTING  Page 7

FAN/OVEN  Page 7

TURBOFAN  Page 7

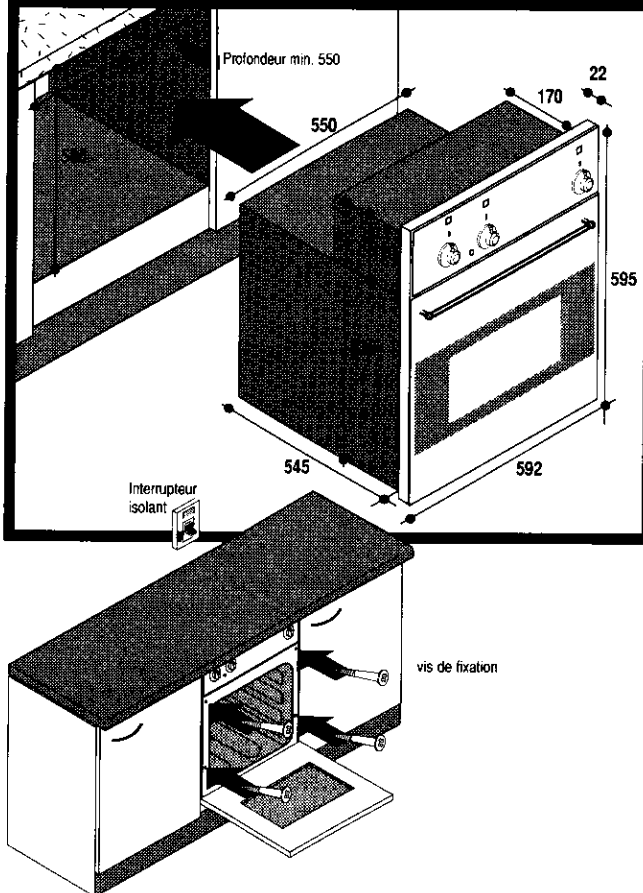
GRILL/ROTISSERIE  Page 8

GRILL/FAN/ROTISSERIE  Page 9
 GF

CLOCKS/ TIMERS  Pages 12

INSTALLATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR

- 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.



2

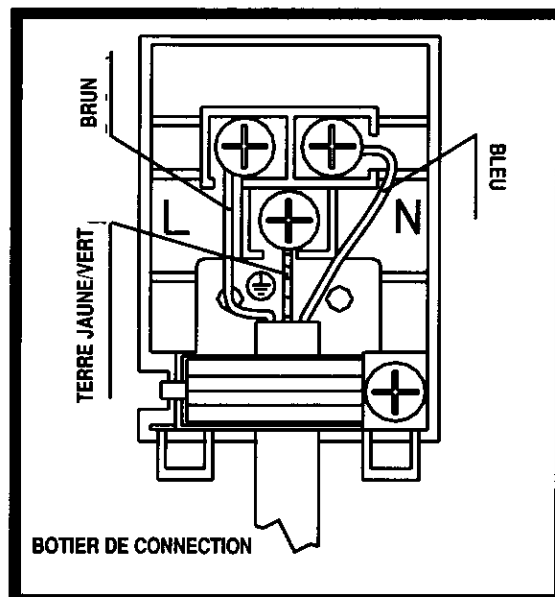
16010970/R04

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- 1** **Ce four doit être installé par un électricien qualifié.**
Les informations techniques concernant le four se trouvent aux pages 13. 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 le 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 mm² ou 3 x 1 mm² 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 vérifier 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.



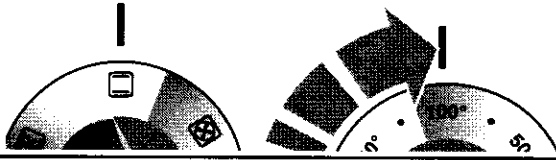
3

16010970/R04



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.

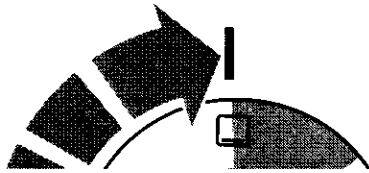


FACILITES DE CUISSON SPECIALE

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.

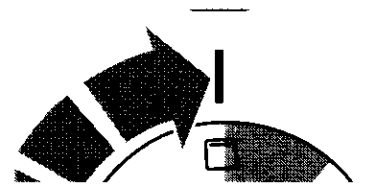
Cette fonction peut être utilisée pour cuisiner des aliments tels que des ragoûts en cocotte devant frémir longtemps à hautes températures.



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



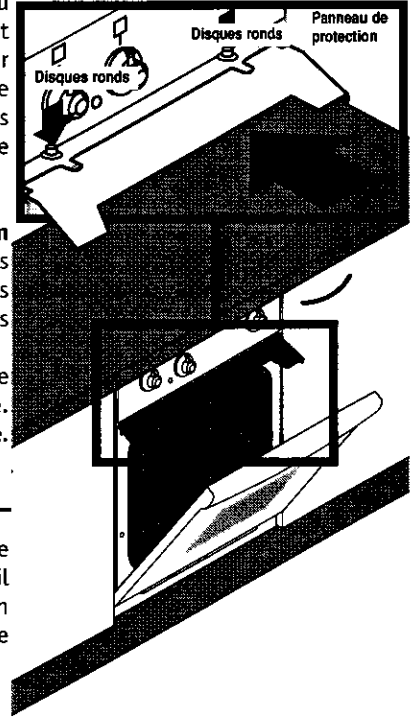
SUR CERTAINS MODELES LES SYMBOLES DE GRILLOIR ET DE TOURNEBROCHE MARQUES SUR LE BANDEAU. DANS CE CAS LA, IL FAUT CONSULTER LA RUBRIQUE CORRESPONDANTE DANS LE MODE D'EMPLOI.

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



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.

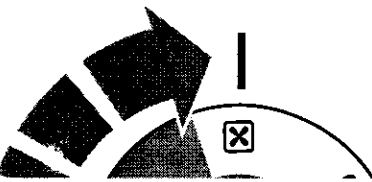
Si votre four a ces deux symboles **sur la même manette**, vous êtes libres de choisir la fonction avec ou sans air pulsé.



DECONGELATION D'ALIMENTS SURGELES

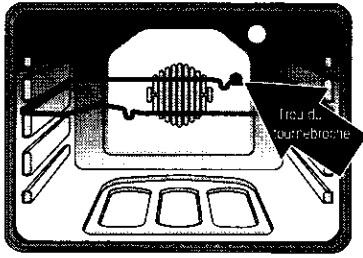
Vous pouvez accélérer la décongélation des aliments en plaçant les aliments surgelés à l'intérieur de votre four. Pour cela tournez la manette jusqu'à la fonction indiquée ci-contre. Cette fonction fonctionne à basse température et ne cuira donc pas vos aliments.

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.



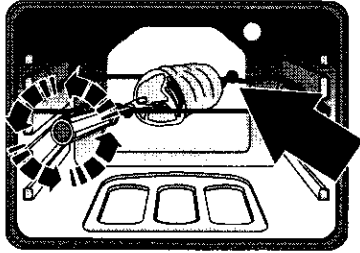
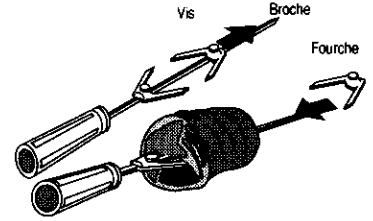


UTILISATION DU TOURNEBROCHE

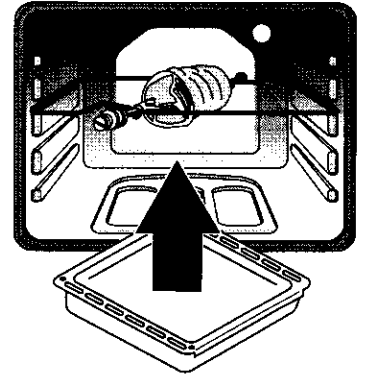


Pour placer le tournebroche, contrôlez d'abord le trou du tournebroche qui se trouve à l'arrière de votre four. L'extrémité pointue de la broche s'insère dans ce trou. Placez la grille de support du tournebroche sur le troisième niveau à partir du bas du four (voir schéma ci-contre).

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. Replacez 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.



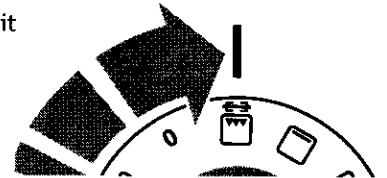
Veillez à mettre un plateau en dessous du tournebroche. Le plateau va récolter le jus de cuisson.

8

16010970/R04



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, revissez toujours la poignée de la broche avant de retirer votre rôti.

9

16010970/R04

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

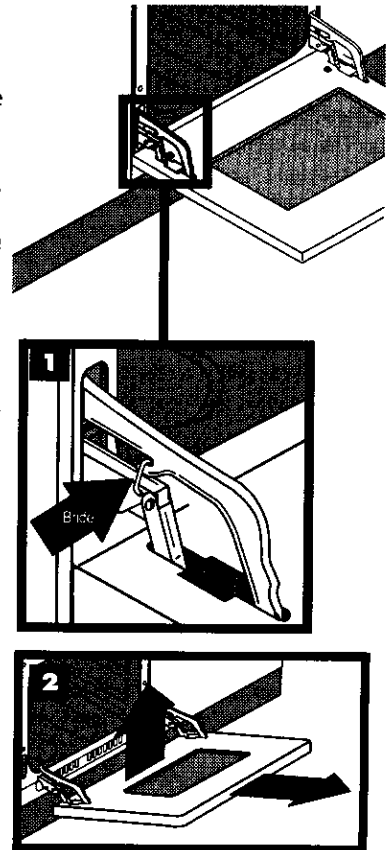
La vitre de la porte du four doit être nettoyée régulièrement avec un nettoyant liquide non abrasif. Rincez à l'aide d'un chiffon humide et essuyez avec un chiffon sec. Les parties émaillées et métalliques de votre four doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage liquide pour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



10

16010970/R04

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

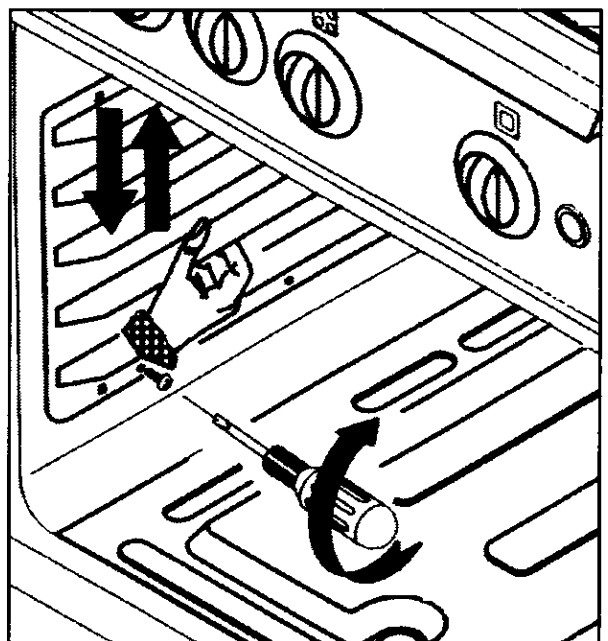
Panneaux auto-nettoyants

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 page 13).

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

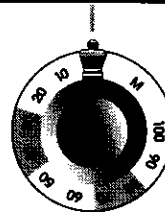


UTILISATION DU MINUTEUR MECANIQUE FE1031(TFA1031COL) / FE6031(TFA6031COL)

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 DE L'HORLOGE RETRO FE6091 (TFA60-91COL)

L'horloge possède deux fonctions

Pour régler l'horloge

Pour régler le temps de cuisson

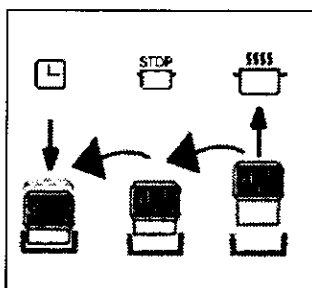
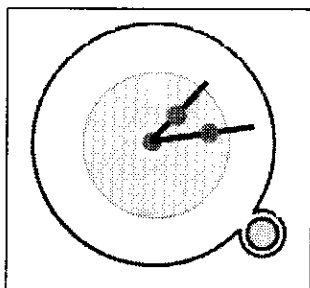
Pour régler le début de cuisson

: Horloge et minuterie.

⤴ : Pressez et tournez vers gauche.

⤴ : Tournez vers gauche sans presser

⤴ : Tirez et tournez vers gauche.



12

16010970/R04

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

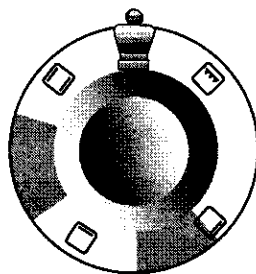
Résistance sole en mm

Gril en kW

Turboventilateur en kW

FONCTIONS SPÉCIALES

FE 1031



595 x 592 x 580

350 x 470 x 430

33

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

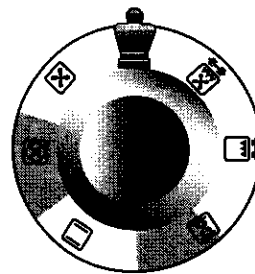
1.65 1.8 1.95

- - -

Panneau protecteur

-

FE 6031 / FE 6091



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



13

16010970/R04