

## PRÉSENTATION

Vous venez de faire l'acquisition d'un four encastrable multifonctions. Il dispose d'un thermostat réglable jusqu'à 250°, avec voyant lumineux et de 6 modes de cuisson. Alimentation 230 Volts. Puissance de raccordement 2000 W.

Eclairage intérieur. Portes double vitre en verre trempé amovible pour faciliter le nettoyage.

Livré avec différents accessoires : Une plaque lèchefrites qui vous donnera une cuisson bien homogène et sur laquelle vous pouvez cuire directement des pâtisseries par exemple, ou l'utiliser pour récupérer les jus des aliments en mode de cuisson "grill". La grille de rôtissage permet de décongeler les aliments et de les cuire avec une bonne répartition de la chaleur. Le plat grand fond est destiné à la cuisson des rotis ou des viandes tout en récupérant le jus des aliments.

### Parois EMAIL

Les parois de votre four sont en émail, ce vernis appliqué sur toutes les surfaces de l'intérieur de l'appareil lui donne une grande résistance à la chaleur et à la déformation. De plus ces parois émaillées, sont d'un entretien facile. Il suffit d'utiliser à chaque fin de cuisson, une éponge et un produit d'entretien non abrasifs afin de nettoyer l'intérieur et de l'essuyer avec un chiffon.

### Parois Autonettoyantes par catalyse

Ces parois sont revêtues d'un émail poreux contenant un catalyseur détruisant la plupart des projections en cours de cuisson. Ces parois sont amovibles. (voir page 6).

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

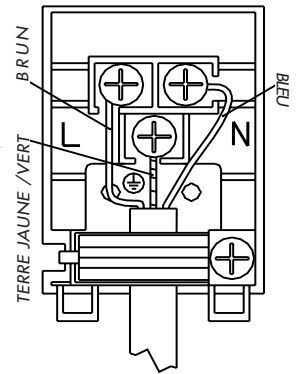
Ce four doit être installé par un électricien qualifié. Le câble électrique du four doit passer par une prise pour cuisinière ( un commutateur à deux pôles ) avec une distance de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles.

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).

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 3,5cm ( 1.5 inch). Le fil de terre jaune/vert doit avoir une longueur de 3.5 cm (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.

### NOTE

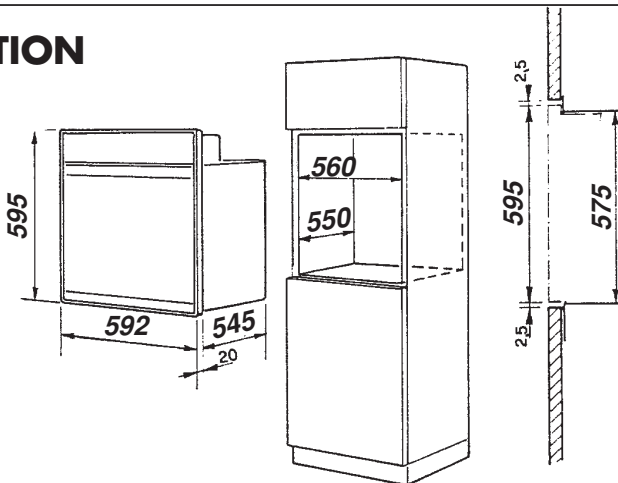
La mise à terre de ce four est légalement obligatoire. Vous devez donc vérifier que le courant et les fils de terre soient suffisants. Le fabricant ou le fournisseur ne seront pas tenus responsables de tout dommage ou blessure intervenus sur des personnes ou des biens si l'installation n'a pas été faite comme spécifié.



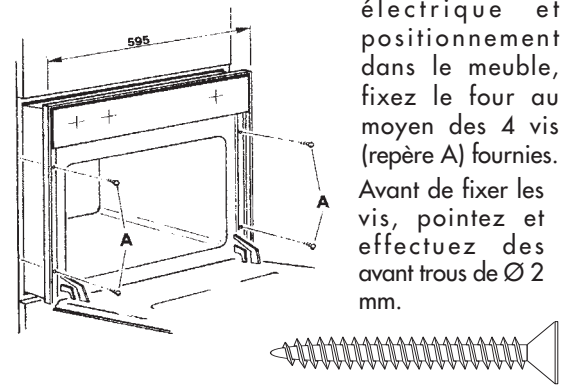
BOITIER DE CONNECTION

## INSTALLATION

Pour vous aider à installer votre four, veuillez prendre compte des dimensions du four ainsi que celles de l'endroit où il sera encastré.



## FIXATION

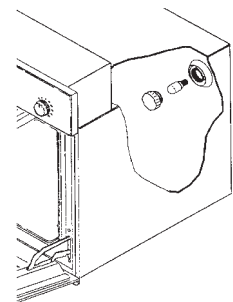


Après branchement électrique et positionnement dans le meuble, fixez le four au moyen des 4 vis (repère A) fournies. Avant de fixer les vis, pointez et effectuez des avant trous de Ø 2 mm.

## REMPACEMENT DE LA LAMPE

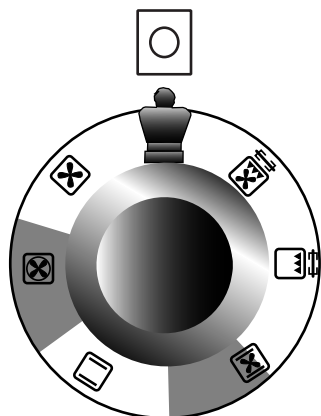
Débranchez le four de l'alimentation électrique. Dévissez le verre de protection. Changez la lampe et revissez le verre de protection.

Type d'ampoule :  
230 Volts 50 Hz  
Puissance : 15 W - 9A.  
Culot à vis : E14.

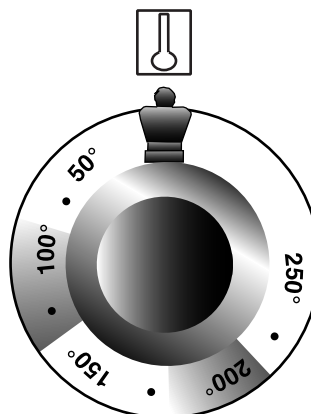


## IMPORTANT

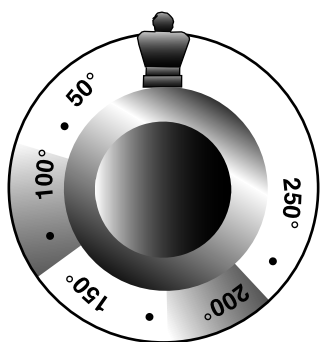
La première fois que l'on utilise le four, il faut le faire fonctionner à vide pendant une heure en laissant, si possible, les fenêtres ouvertes. Le four, à la première utilisation, exhale de mauvaises odeurs dues aux procédés de fabrication. Après cette première utilisation, le four est prêt pour effectuer la première cuisson. Lors de chaque utilisation, votre four se dilate. Il se peut, de ce fait, que des bruits se font entendre, cela est tout à fait normal.

**BOUTON DE SÉLECTION  
DES TYPES DE CUISSON**

Voyant du four : Il s'allume chaque fois que le four entre en fonction.

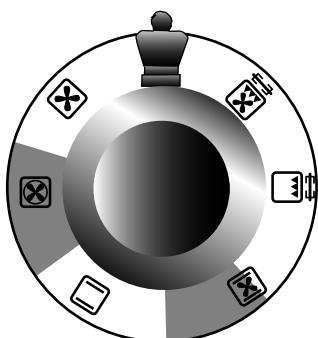
**BOUTON DE RÉGLAGE  
THERMOSTAT**

Voyant du thermostat: Il s'allume pendant le réchauffage du four, et s'éteint, quand la température indiquée par la manette du thermostat est atteinte.

**BOUTON DU THERMOSTAT**

Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et portez l'index de référence sur la température désirée (voir page 7 le tableau indicatif des temps et des températures de cuisson).

Le voyant du thermostat s'allume pendant la montée en température du four, et s'éteint quand la température indiquée par l'index de référence du bouton est atteinte.

**BOUTON DE SÉLECTION  
DES TYPES DE CUISSON**

En tournant le bouton de sélection des types de cuisson, vous actionnez la mise en marche de votre four. Le voyant du four s'allume.

Sélectionnez le mode de cuisson que vous désirez.

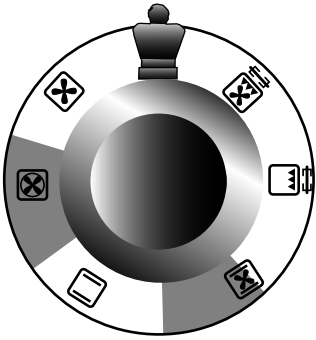
Voir page 3 "bouton de sélection des types de cuisson", pour le détail des 6 positions.

N'oubliez pas, après utilisation, de placer l'index de sélection des types de cuisson sur la position '0' pour arrêter le four.

**LUMIÈRE DU FOUR**

La lumière intérieure du four s'allume, lorsque vous placez le bouton de sélection des types de cuisson sur une des 6 positions.

Type de lampe : - 230V - 15W - spéciale haute température.



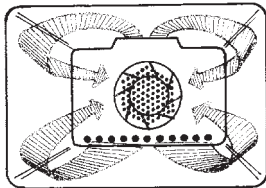
## UTILISATION DU FOUR :

En mode décongélation :

- Placez la grille de rôtissage au 3ème niveau.
- Mettez le plateau au niveau inférieur pour collecter l'eau.
- Posez l'aliment congelé sur la grille.
- Ajustez le bouton sur la position décongélation.

En mode cuire ou rôtir :

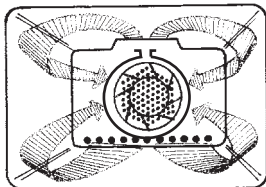
- Placez le plateau lèche-frites sur la rainure appropriée.
- Placez le plateau avec l'aliment au niveau désiré.
- Tournez le bouton pour sélectionner le type de cuisson.
- Choisissez la température désirée.



## MISE EN MARCHÉ UNIQUEMENT DU VENTILATEUR

(Décongélation).

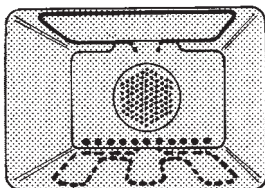
Sur cette position seul le ventilateur fonctionne sans aucune résistance. Cette position permet de décongeler rapidement les aliments.



## ÉLÉMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE

(cuisson multiple à chaleur tournante)

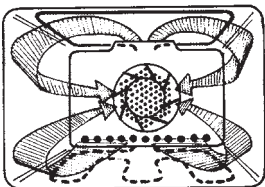
Dans cette position, la chaleur engendrée par l'élément réchauffant circulaire est distribuée dans tout le four en rendant homogène la cuisson. Permet de cuire plusieurs plats en même temps.



## MISE EN MARCHÉ DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS "HAUT ET BAS"

(convection naturelle)

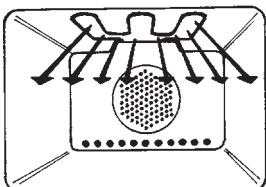
Dans cette position, la chaleur arrive uniformément du haut et du bas : cette position est celle d'usage normale du four.



## MISE EN MARCHÉ DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS "HAUT ET BAS" ET CHALEUR VENTILÉE

(convection naturelle ventilée)

Dans cette position, la chaleur arrive uniformément du haut et du bas, et est répartie de manière très uniforme grâce au ventilateur. Il est possible sur cette position de rôtir divers aliments sans jamais devoir les retourner.

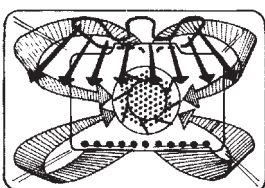


## ÉLÉMENT CHAUFFANT "GRILL"

(cuisson au grill)

**Avec la porte du four ouverte et le déflecteur de chaleur fixé (afin de protéger de la chaleur les boutons).**

Le thermostat au maximum. Dans cette position, la chaleur descend du haut (grill) mais son intensité est très forte : on se sert de cette position pour rôtir ou griller sur la grille du four (voir paragraphe UTILISATION DU GRILL page 4). Si vous désirez utiliser le tourne-broche, voir utilisation du grill page 4.

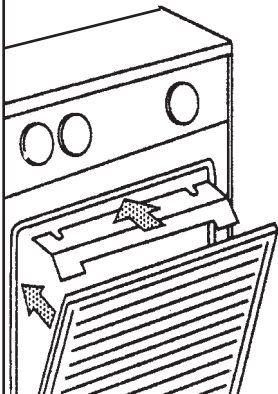


## ÉLÉMENT CHAUFFANT "GRILL" ET CHALEUR VENTILÉE

(cuisson au grill ventilée)

Avec la porte du four fermée et le thermostat réglé entre 50° et 200° pour une durée de 60 minutes maximum.

Dans cette position, la chaleur descend du haut (grill) s'ajoute l'action de la chaleur ventilée qui permet de rôtir les aliments plus en douceur et assure une répartition parfaite de la chaleur. La cuisson sur cette position ressemble à la cuisson au tournebroche. Si vous désirez utiliser le tournebroche, voir utilisation du grill page 4.

**UTILISATION DU GRILL :**

Si vous voulez rôtir rapidement et parfaitement, préchauffez le four (porte fermée) en plaçant le bouton de sélection sur la position "cuisson au grill" et le thermostat à 250° C pendant 5 minutes environ.

Placez le plat sur la grille et laissez la porte entre-ouverte en utilisant le déflecteur de chaleur. Pour éviter la surchauffe des boutons lors de la cuisson au grill, introduisez l'écran de protection des boutons dans l'encoche spéciale et refermez la porte de votre four contre le déflecteur (voir dessin ci-dessous).

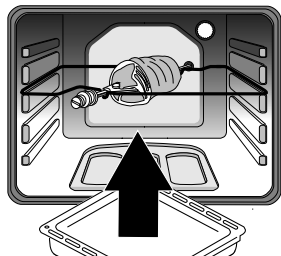
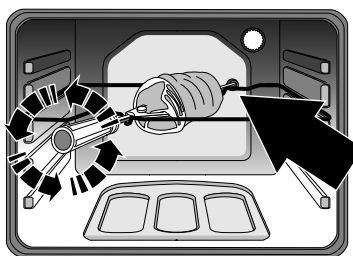
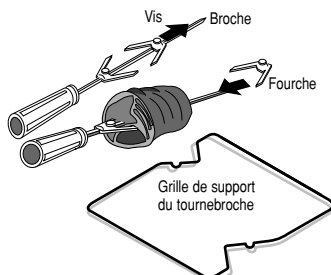
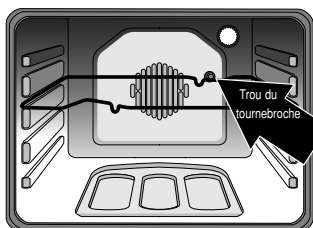
**UTILISATION DU TOURNEBROCHE**

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).

Désérrez 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. Devissez 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.

**NETTOYAGE :**

Nettoyez simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez avec un chiffon ou une éponge humide.

**Partie en verre du four :**

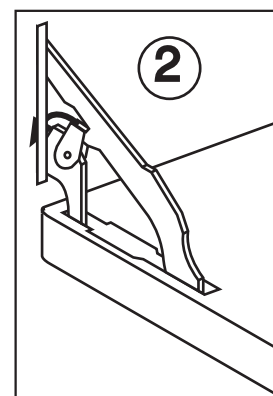
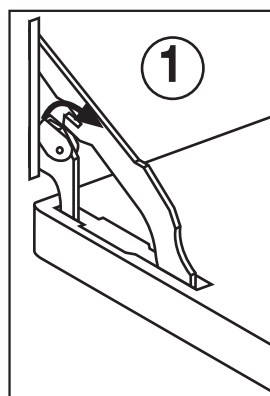
Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, l'intérieur de la vitre de la porte du four avec un papier absorbant. Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci. Si les projections sont importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

**NOTA :**

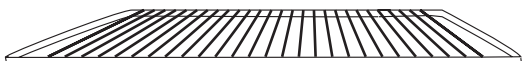
**Evitez d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.**

La porte de votre four est détachable pour en faciliter le nettoyage

- Ouvrez la porte à fond.
- Faites pivoter vers le haut les deux crochets disposés sur la charnière de droite et de gauche (voir dessin n°1).
- Retirez la porte en la tenant à deux mains et légèrement relevée.
- Lors du remontage de la porte et après avoir repositionné les charnières dans leur logement, n'oubliez pas de faire pivoter les deux crochets vers le bas (voir dessin n°2).
- Faites un essai du bon fonctionnement de votre porte en ouvrant et fermant celle-ci.

**GARANTIE :**

Votre appareil est garanti pour une durée d'un an. En cas de problème contactez notre service après vente au :  
TEL : 08 36 68 59 83

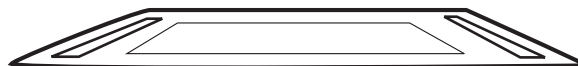
**ACCESSOIRES :****Grille de support :**

Cette grille peut-être utilisée pour cuire les aliments directement dessus.

Elle peut-être utilisée aussi pour supporter tous les plats et moules afin d'avoir une meilleure répartition de la chaleur.

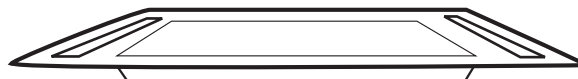
**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :**

- Alimentation : 230 Volts, alternatif. 50 Hertz.
- Puissance totale 2000 Watts.

**Plat lèche-frites :**

Ce plat s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que les choux, meringues et pâtes feuilletées.

Lors de la cuisson au "grill" ou tournebroche, ce plat vous permet de récupérer les graisses de vos aliments.

**Plat grand fond :**

Ce plat est destiné à la cuisson des rôtis ou viandes, car sa grande profondeur lui permet de récupérer le jus et la graisse des aliments. Il peut être utilisé pour la cuisson au bain-marie en le remplissant à moitié d'eau.

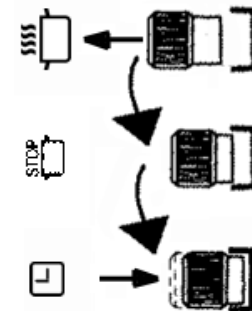
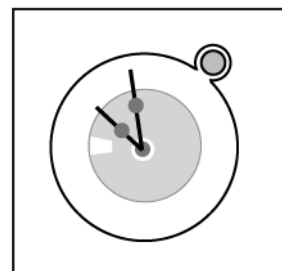
## UTILISATION DE VOTRE FOUR :

Les positions des boutons ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun. Pour le préchauffage utiliser la position "250" pendant une durée d'environ 5 minutes. Les temps indiqués ci-dessous sont comptés à partir de l'enfournement.

TYPE D'ALIMENTS	TYPE DE CUISSON	SELECTION	THERMOSTAT	PRECHAUFFAGE *	TEMPS DE CUISSON	GRADIN [NIVEAU] **	OBSERVATIONS
<b>VIANDES</b>							
COTES D'AGNEAU	ÉLÉMENT CHAUFFANT GRILL		MAX	OUI	5-6 MINUTES	4ème	Viande posée directement sur la grille et plat léchérites au premier gradin.
GIGOT	CUISSON AU GRILL VENTILÉE		200°C	NON	15-20 MN / 500 G	2ème	Viande posée directement sur la grille et plat léchérites au premier gradin.
LAPIN	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	NON	20-25 MN / 500 G	1er	Plat sur la grille.
PINTADE	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	NON	20-25 MN / 500 G	1er	Plat sur la grille.
POULET	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	NON	25 MN / 500 G	1er	Plat sur la grille.
ROTI DE BOEUF	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		225°C	NON	10-15 MN / 500 G	1er OU 2ème	Plat sur la grille.
ROTI DE PORC	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	NON	35-40 MN / 500 G	1er OU 2ème	Plat sur la grille.
ROTI DE VEAU	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	NON	35-40 MN / 500 G	1er OU 2ème	Plat sur la grille.
<b>POISSONS</b>							
DORADE	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		175°C	NON	25-30 MN	1er	Plat sur la grille.
MAQUEREAUX	ÉLÉMENT CHAUFFANT GRILL		MAX	OUI	6-7 MN PAR FACE	3ème OU 4ème	Poisson posé directement sur la grille et plat léchérites au premier gradin.
<b>PATISSERIES</b>							
BRIOCHE	ÉLÉMENT CHAUFFANTS CIRCULAIRE		150°C	OUI	35 MN	1er	Moule à brioche sur la grille.
CAKE	ÉLÉMENT CHAUFFANTS CIRCULAIRE		150°C	OUI	45-50 MN	1er	Moule à cake sur la grille.
CHOUX	ÉLÉMENT CHAUFFANTS CIRCULAIRE		200°C	OUI	30 MN	2ème	
QUATRE-QUARTS	ÉLÉMENT CHAUFFANTS CIRCULAIRE		150°C	NON	45 MN	1er	Moule à brioche sur la grille.
PÂTE FEUILLETÉE	ÉLÉMENT CHAUFFANTS CIRCULAIRE		225°C	OUI	15 MN	2ème	
SABLÉS	ÉLÉMENT CHAUFFANTS CIRCULAIRE		175°C	OUI	15-18 MN	3ème	
TARTE AUX FRUITS	ÉLÉMENT CHAUFFANTS CIRCULAIRE		200°C	OUI	35-40 MN	1er	Moule à tarte sur la grille.
TARTE AUX POMMES	ÉLÉMENT CHAUFFANTS CIRCULAIRE		200°C	OUI	35-40 MN	1er	Moule à tarte sur la grille.
OEUFS AU LAIT	CONVECTION NATURELLE		150°C	NON	25 MN	2ème	Cuisson des ramequins au bain-marie
<b>LEGUMES</b>							
GRATIN DAUPHINOIS	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	NON	45-55 MN	1er	Plat sur la grille.
TOMATES FARCIES	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	NON	40-45 MN	1er	Plat sur la grille.
TOMATES PROVENÇALES	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		225°C	OUI	20-25 MN	2ème	Plat sur la grille.
<b>ENTRÉES</b>							
PIZZA	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	OUI	18-20 MN	2ème	Plat sur la grille.
QUICHE LORRAINE	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		200°C	OUI	30-35 MN	1er	Plat sur la grille.
SOUFFLÉ FROMAGE	CONVECTION NATURELLE VENTILÉE		175°C	OUI	35 MN selon le moule	1er	Plat sur la grille.

\* Le préchauffage de votre four est recommandé, placez le thermostat sur la température désirée et pendant 5 minutes environ.

\*\* Le gradin correspond au niveau où vous voulez positionner le plateau, il est donné en partant du bas.



## UTILISATION DE L'HORLOGE RETRO

L'horloge possède deux fonctions : Horloge et minuterie.

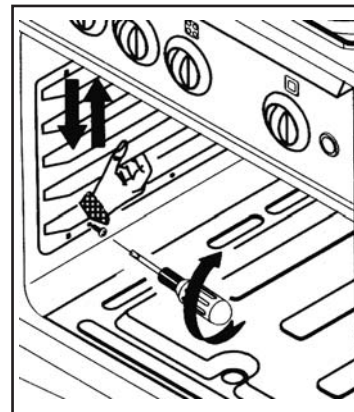
Pour régler l'horloge : Pressez et tournez vers gauche.

Pour régler le temps de cuisson : Tournez vers gauche sans presser

Pour régler le début de cuisson : Tirez et tournez vers gauche.

### PANNEUX 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.



PROCEDURE	HEBDO	MENSUEL	TRIMESTRIEL
Nettoyer avec un chiffon humide	X		
Détacher les rails et les nettoyer les séparément		X	
Retirer les plaques catalytiques et les nettoyer séparément			X

### NETTOYAGE DES PLAQUES AUTONETTOYANTES

N'UTILISEZ JAMAIS DE SPRAY OU DE NETTOYANTS CHIMIQUES, NI DE POUDRE ABRASIVE.

Si les plaques sont très sales, avant de les frotter, allumez votre four à 200° C chaque jour durant 20 minutes et ce pendant 3 à 5 jours. Ces plaques doivent être remplacées tous les 2-3 ans.