

INSTALLATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR

RACCORDEMENT A UNE ALIMENTATION ELECTRIQUE

UTILISATION DU COUR LA CUISSON

AUXILIAIRES DE CUISSON SPECIFIQUES

UTILISATION DU GRIL

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRODUITS DE NETTOYAGE

CAVITÉ DU FOUR

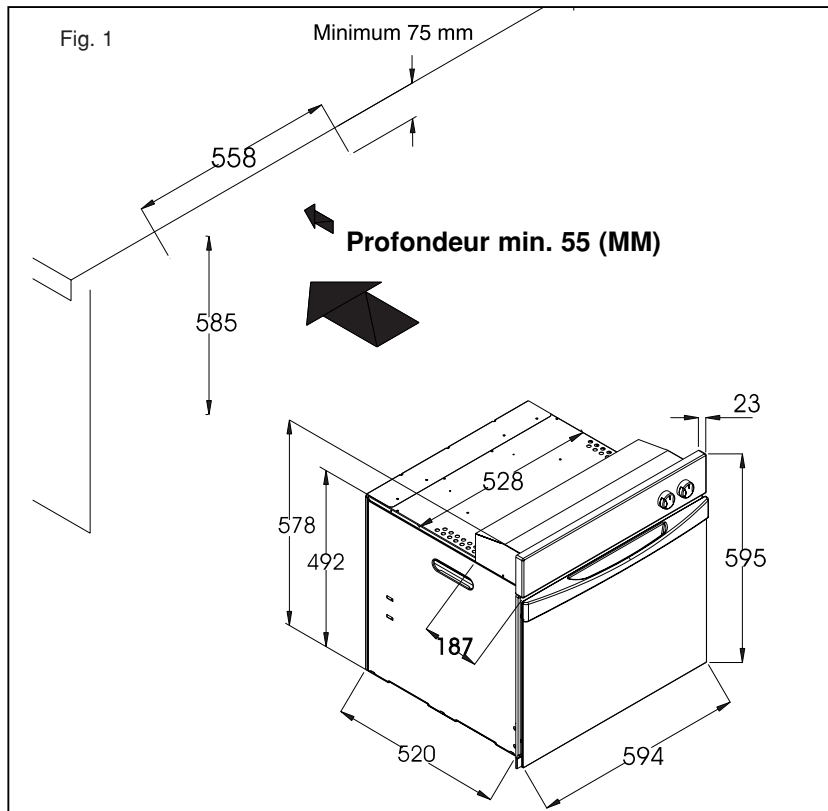
PANNEAUX AUTONETTOYANTS

INFORMATION TECHNIQUE

## INSTALLATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR

Cher client,

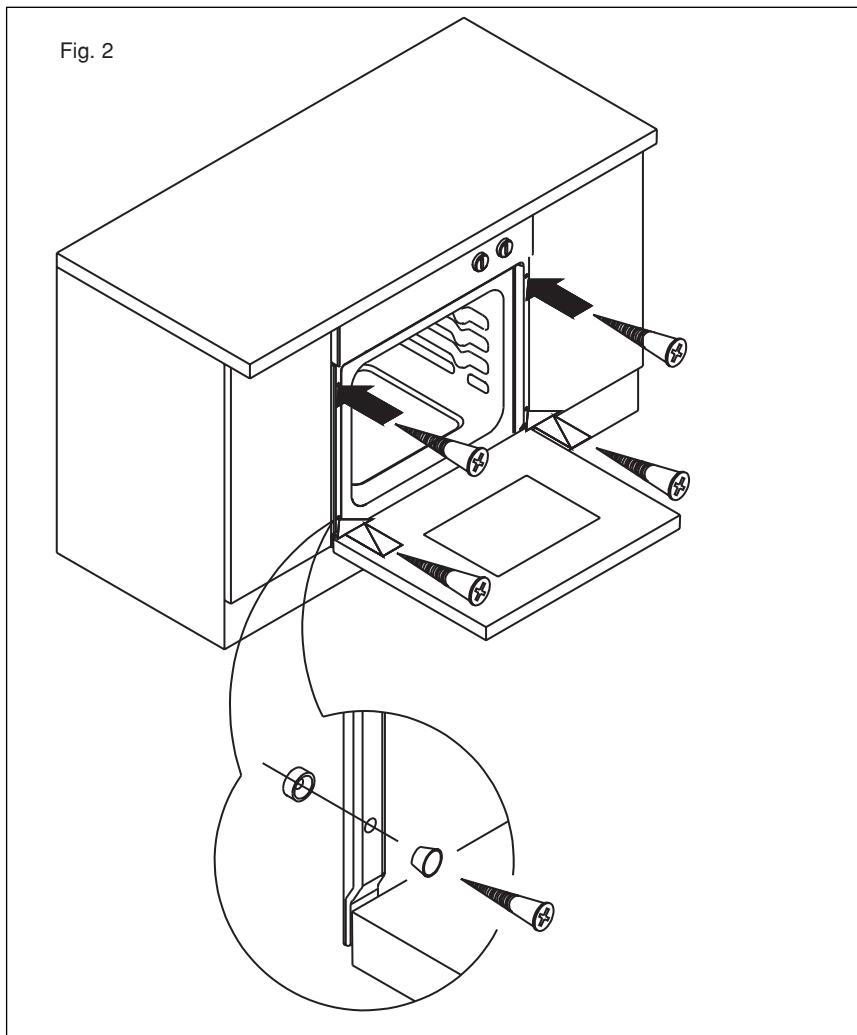
Nous sommes certains que ce nouveau four, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des pièces et des matières de très haute qualité, répondra à vos exigences quelles qu'elles soient. Ce four est facile à utiliser. Il est important de lire cette notice d'utilisation de manière approfondie si vous voulez profiter le maximum de votre achat. Lors du montage de votre four encastrable, veillez à ce que la distance entre la surface du comptoir et la cavité ouverte pour l'insertion du four soit d'un minimum de 75 mm.



1. Enlevez toutes les matières d'emballage en carton brun qui se trouvent à l'intérieur du four.  
Celles-ci ont pour but de protéger le four et ses éléments pendant son transport jusqu'à votre domicile.
2. Le four a été construit pour être encastré dans un meuble de cuisine.  
Il peut être monté soit sous un plan de travail ou encastré dans un ensemble plus important, à hauteur des yeux. Découpez une ouverture dans le meuble comme indiqué sur le schéma ci-dessus.

3. Vérifiez qu'un support suffisant existe au dessous du four de manière à supporter son poids.
4. Les quatre vis de fixation et les pièces de soutien en plastique fournies avec le four seront utilisées pour bloquer le four dans la position qu'il doit occuper (fig. 2)

Fig. 2



1. Ce four doit être raccordé par un électricien qualifié.

Les informations techniques relatives au four figurent sur la page 10.

L'alimentation du four doit passer par un point de cuisson ou un interrupteur à deux broches avec des contacts séparés de 3 mm au moins sur toutes les broches.

Ceci permet de couper le four en cas d'urgence.

Vérifiez que la tension d'alimentation est la même que celle de la plaque signalétique, c'est-à-dire 220V-240V.

Vérifiez que l'alimentation est suffisante pour la charge exigée par le four.

2. Pour raccorder le four à son alimentation électrique, utilisez un cordon du type H05 VV-F, dimension minimum 3 x 1,5 mm. Pour raccorder le cordon d'alimentation à la boîte de jonction derrière le four, procédez comme suit:

Ouvrez le couvercle de la boîte de jonction en desserrant l'attache à l'aide d'un tournevis approprié pour permettre la fixation du cordon d'alimentation.

Dévissez la vis de l'attache du câble.

Enlevez le manchon extérieur en plastique (PVC) du cordon d'alimentation sur environ 3,5 cm (1,5 pouce).

Tous les conducteurs doivent conserver une longueur de 3,5 cm (1,5 pouce).

Ceci garantit la sortie du câble de terre en dernier lieu dans l'hypothèse où le four est déplacé accidentellement au-delà de la longueur du câble d'alimentation.

Découpez un centimètre (1/2 pouce) des manchons de couleur en plastique (PVC) au niveau des conducteurs sous tension et des conducteurs neutres.

Dévissez les vis sur le bloc de jonction.

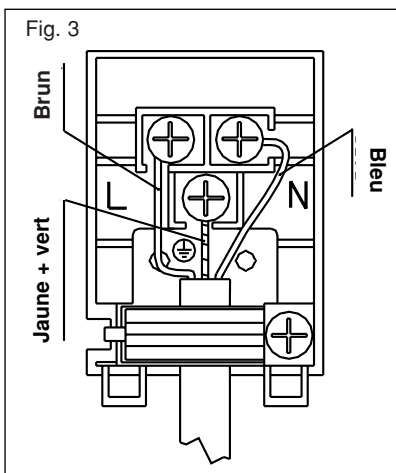
Fixez chacun des câbles comme illustré sur le schéma en regard.

Serrez les vis sur le bloc de jonction ainsi que sur l'attache de câble. Remplacez le couvercle sur la boîte de jonction.

### 3.- NB

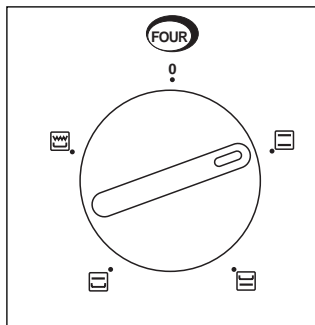
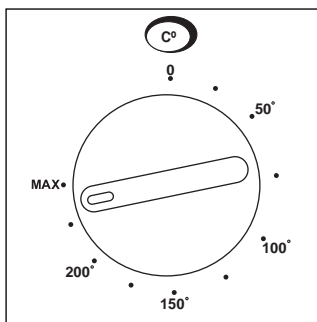
La mise à la terre de ce four est imposée par la loi. Vous êtes donc tenu de vérifier que tous les conducteurs sous tension ainsi que les conducteurs de terre sont d'une dimension appropriée.

Aucune responsabilité en matière de dommages matériels ou corporels ne sera acceptée par le constructeur ou le fournisseur de ce four si l'installation n'a pas été exécutée dans les règles.





## UTILISATION DU FOUR POUR LA CUISSON



Tous les boutons correspondent à des températures en degrés centigrades.

Tournez d'abord le bouton droit pour afficher le symbole du four, ensuite tournez le bouton gauche pour l'amener sur la température voulue.



### Éléments chauffants supérieur et inférieur du four (cuisson conventionnelle)

La cuisson conventionnelle est assurée par convection naturelle. Il est nécessaire de préchauffer le four.

Tournez le bouton du four/du grill dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour sélectionner le symbole des éléments chauffants supérieur et inférieur du four; ensuite, tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée.

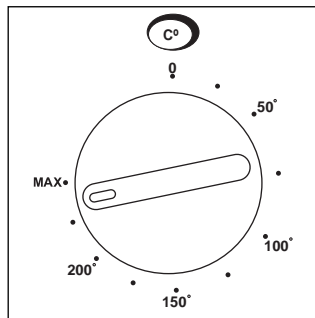
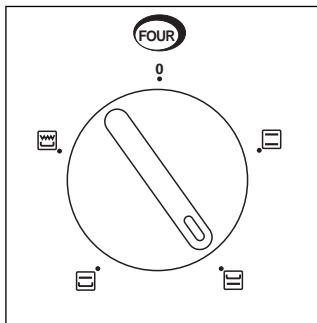
Seule l'expérience vous permettra de déterminer la sélection de la température correcte pour vos exigences personnelles.

**Préchauffage:** Le four doit être préchauffé lorsque vous cuisez des aliments congelés ou réfrigérés, et nous recommandons le préchauffage pour des préparations avec levure, des pâtes lisses, des soufflés et des meringues.

Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant s'arrête pour la première fois; cela durera une dizaine de minutes en fonction de la température sélectionnée.



## AUXILIAIRES DE CUISSON SPECIFIQUES



L'élément de chauffage inférieur assure une cuisson à la température requise.

Ce réglage peut être utilisé pour la cuisson d'aliments contenus dans des cocottes et exigeant une cuisson pendant une durée prolongée et à des températures élevées.

Amenez le bouton droit sur le symbole illustré pour utiliser l'élément de cuisson inférieur.

Utilisez ce réglage lorsque la cuisson de certains plats exige un brunissage supplémentaire à la surface (choux-fleur au gratin).

Le thermostat reste allumé en permanence lorsque les éléments de cuisson inférieurs sont utilisés.

Durant le fonctionnement, l'appareil peut devenir très chaud.

Ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four.

### **Elément chauffant supérieur du four**

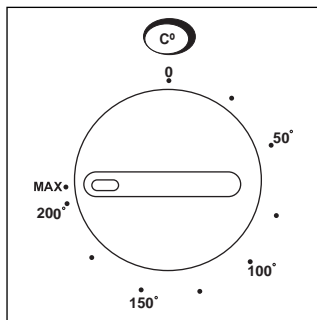
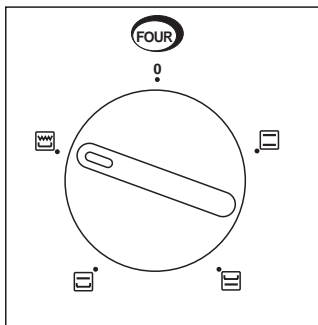
Cette fonction est prévue pour faire dorer des plats cuisinés, par exemple lasagne, hachis Parmentier, chou-fleur au gratin, etc.

### **Elément chauffant inférieur du four**

Cette fonction s'avère particulièrement utile pour cuire de la pâtisserie ou des pizzas. Elle peut également être utilisée pour mettre la dernière main à des quiches ou à des tartes afin de s'assurer que la pâte de base est suffisamment cuite.



## UTILISATION DU GRIL



### Grillades




**Des pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé; éloignez les jeunes enfants.**

**Grillez toujours les aliments avec la porte du four fermée.**



Pour des résultats de cuisson optimaux, préchauffez toujours le gril pendant 3 minutes environ.



1. Tournez le bouton de commande du four/du gril jusqu'au symbole .
2. Tournez le bouton du thermostat sur la position MAX.
3. Réglez la position en hauteur de la grille et du plateau pour pouvoir cuire des aliments d'épaisseur différente.

### Grillades de viande



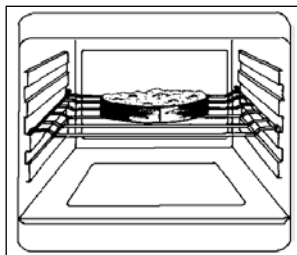
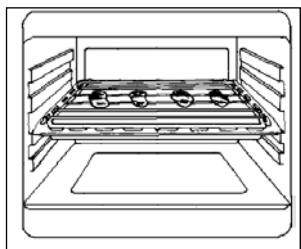
1. Préparez la viande à griller, huilez-en légèrement les deux faces.
2. Placez-la sur la grille du four.
3. Réglez le bouton de commande et le bouton du thermostat.
4. Glissez ensemble la grille du four et le plateau de four au niveau 3.
5. Lorsque la première face a bruni, retournez la viande sans la piquer afin que les jus ne s'écoulent pas.
6. Grillez la seconde face.

Le temps de cuisson n'est pas déterminé par le poids, mais par l'épaisseur du morceau à griller.

### Pour dorer les viandes



1. Réglez le bouton de commande et le bouton du thermostat.
2. Placez le plat sur la grille et glissez celle-ci au niveau 2 ou 3.
3. Laissez le plat sous le gril pendant quelques minutes.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Avant le nettoyage, vérifiez que tous les boutons de commande sont dans la position OFF et que le four est complètement refroidi.

Avant d'exécuter un entretien, il faut toujours débrancher le four.

### PRODUITS DE NETTOYAGE

Avant d'utiliser un produit de nettoyage pour le four, vérifiez que ce produit est approprié et que son utilisation est recommandée par le constructeur.



Ne pas utiliser de pâtes caustiques, de poudres de nettoyage abrasives, de laine d'acier mordante ou objets durs et pointus étant donné que ceux-ci vont endommager les surfaces.

### CAVITÉ DU FOUR

La cavité émaillée du four sera idéalement nettoyée alors que le four est encore chaud. Passez un chiffon doux imprégné d'eau savonneuse chaude à l'intérieur du four après chaque utilisation.

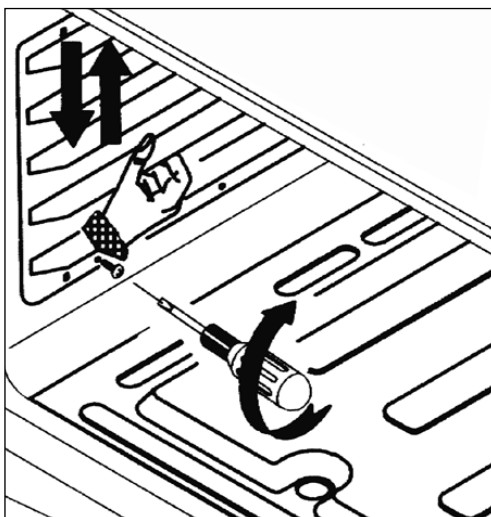
De temps à autre, il sera nécessaire d'exécuter un nettoyage plus approfondi à l'aide d'un produit de nettoyage liquide.

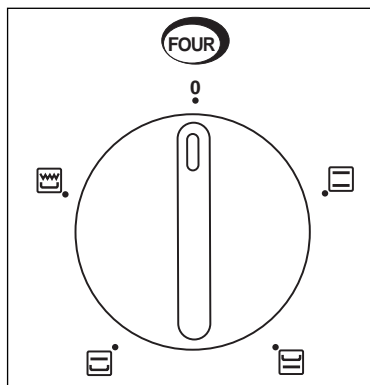
### Panneaux autonettoyants

Ces panneaux sont revêtus d'un émail catalytique microscopique spécial qui s'oxyde progressivement et vaporise l'huile et la graisse qui ont été projetées sur lui.

Ce processus commence alors que le four a dépassé 200°C. Si le four n'est pas propre après la cuisson d'éléments très gras, portez-le à la température maximale et laissez-le à cette température pendant 1 heure. Les panneaux autonettoyants ne doivent pas être lavés ni nettoyés au moyen de produits abrasifs contenant des acides ou des alcalis, mais être frottés régulièrement au moyen d'un linge trempé dans de l'eau.

Ces panneaux peuvent être achetés comme accessoires auprès de votre concessionnaire ou d'un Service après-vente.





Dimensions hors tout: hauteur/largeur/profondeur en mm	595 x 594 x 545
Dimensions dans l'œuvre: hauteur/largeur/profondeur en mm	350 x 440 x 400
Poids en kg	33
Tension en kW	230 V~
Puissance maximale	2.3
Élément de chauffage supérieur + inférieur en kW	2.3
Élément de chauffage inférieur en kW	1.2
Élément de chauffage supérieur en kW	1.1
Élément de chauffage grill en kW	2.0