



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

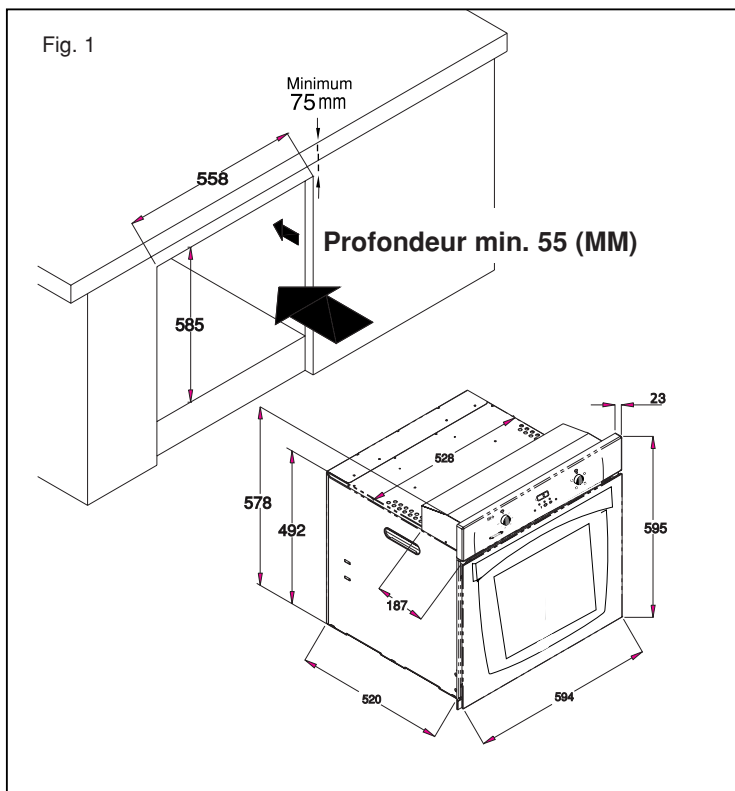
UTILISATION DE LA MINUTERIE ELECTRONIQUE

INFORMATION TECHNIQUE

INSTALLATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR

Cher client,

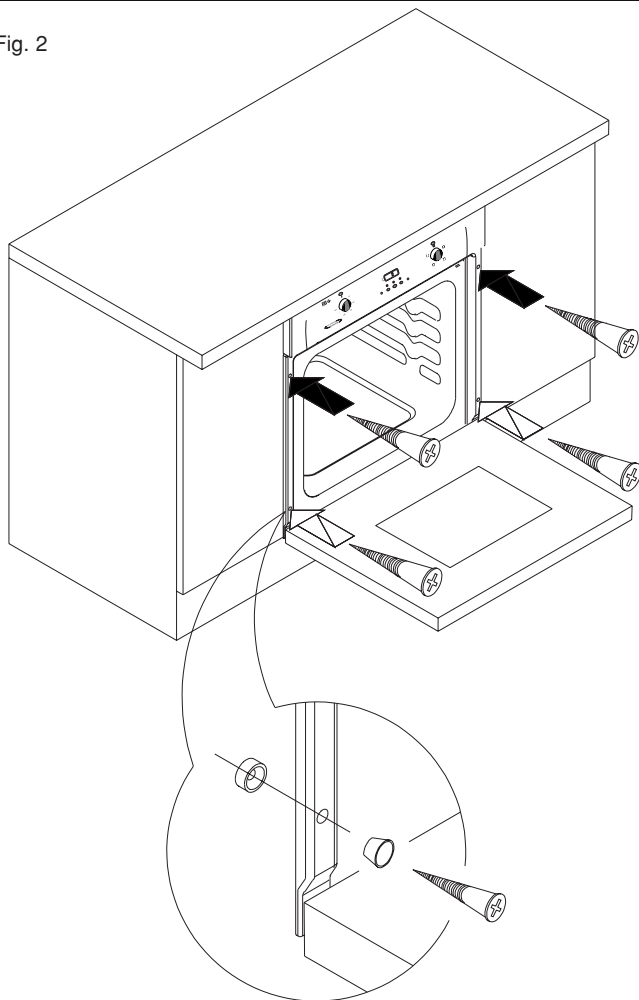
Nous sommes certains que ce nouveau four, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des pièces et des matières de très haute qualité, répondra à vos exigences quelles qu'elles soient. Ce four est facile à utiliser. Il est important de lire cette notice d'utilisation de manière approfondie si vous 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



RACCORDEMENT A UNE ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

Les informations techniques relatives au four figurent sur la page 14.

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.

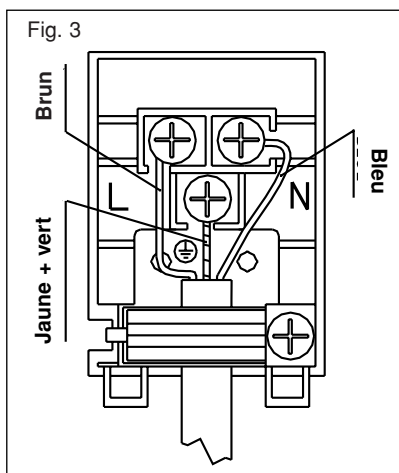
Fixez chacun des câbles comme illustré sur le schéma en regard.

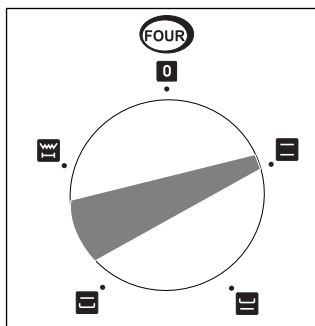
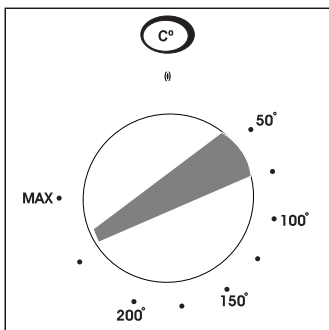
Serrez les vis sur le bloc de jonction ainsi que sur l'attache de câble. Remplacez le couvercle sur la boîte de jonction.

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.





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.

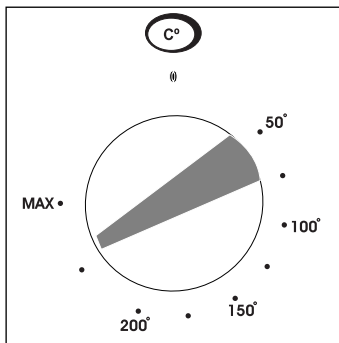
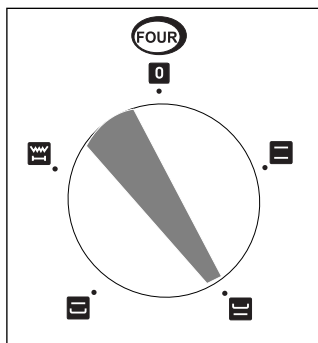
Préchauffage: Le four doit être préchauffé lorsque vous cuisez des aliments congelés ou réfrigérés, et nous recommandons le préchauffage pour des préparations avec levure, des pâtes lisses, des soufflés et des meringues.

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.

Lorsque le four est éteint après son utilisation, la soufflerie continue à fonctionner brièvement.



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.

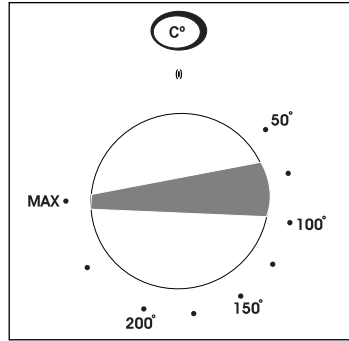
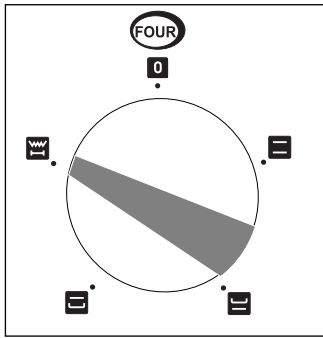
Ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four.

Élément chauffant supérieur du four

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

Élément 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.



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.



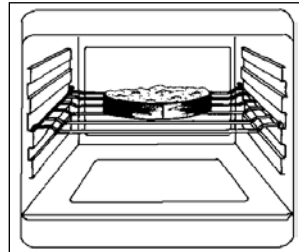
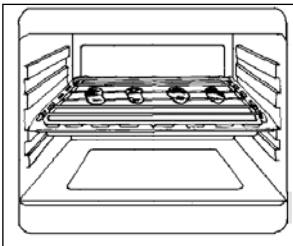
UTILISATION DU GRIL

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.

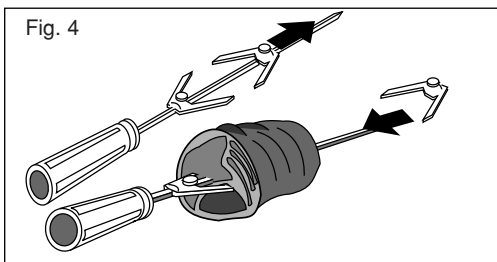


UTILISATION DE LA ROTISSOIRE

 Gril avec rôtissoire

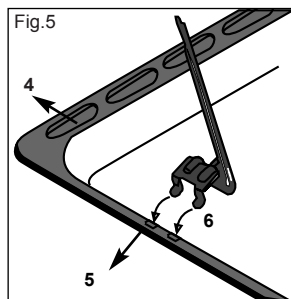
Utilisation de la rôtissoire

Dévissez la vis à ailettes qui se trouve sur la partie fourchue de la broche (1) et enlevez-la de la broche en la faisant coulisser. Préparez l'aliment à cuire. Embrochez-le. Remettez la partie fourchue de la broche en place, en serrant la vis à ailettes (voir figure 4).





Pour monter le support de la broche tournante, disposez-le dans les orifices de la plaque (5) comme illustré sur la figure 5.



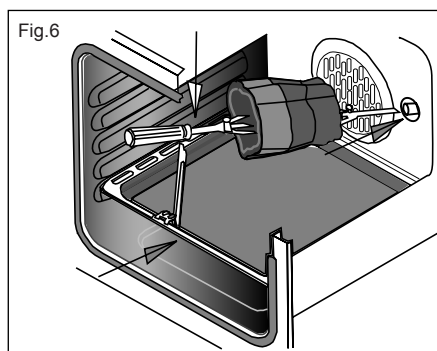
Amenez le plateau dans la position 1.

Pour monter la rotissoire, vérifiez d'abord l'emplacement de l'orifice de la rotissoire à l'arrière du four. L'extrémité pointue de la broche s'insère dans cet orifice. Disposez la broche sur le support correspondant en vérifiant que l'extrémité pointue est bien enfoncée dans l'orifice prévu pour la rotissoire. Ensuite, dévissez légèrement la poignée à l'extrémité de la broche. Ceci permet de refermer la porte du four pendant la cuisson (voir figure 6).

La rotissoire tourne lentement ce qui permet la cuisson uniforme de votre rôti.

1. Tournez le bouton de commande du four/gril de manière à faire apparaître le symbole.
2. Réglez le bouton du thermostat sur la température voulue.

Après avoir utilisé la rotissoire revissez toujours la poignée sur la broche avant d'enlever le rôti.





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.

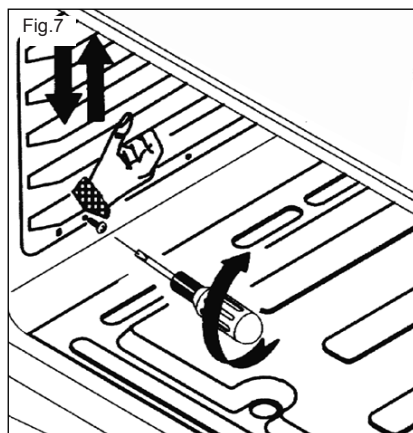
De temps à autre, il sera nécessaire d'exécuter un nettoyage plus approfondi à l'aide d'un produit de nettoyage liquide.

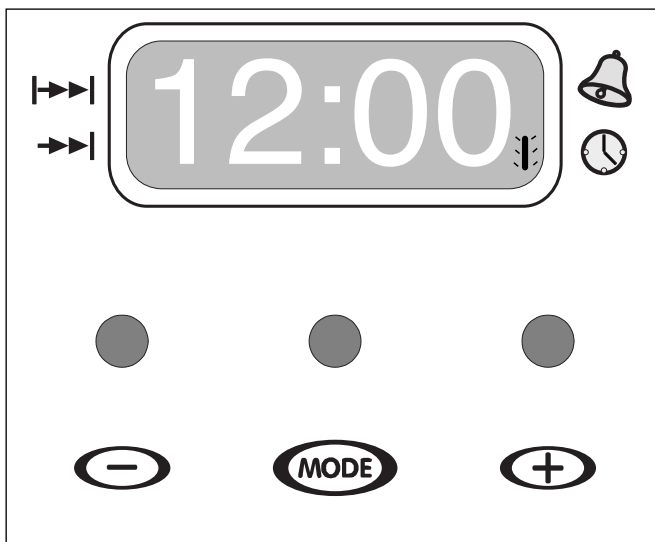
Panneaux autonettoyants

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.





- Lampe indicatrice pour la durée de l'opération



- Lampe indicatrice pour la fin de l'opération



- Lampe indicatrice pour le rappel de la minute



- Lampe indicatrice pour le temps de la journée

Il est possible de sélectionner les quatre fonctions précitées par des pressions répétitives sur bouton "Mode".



- Bouton de temps ajusteur / diminuant




- Bouton de temps ajusteur / additionnel



- Bouton de sélection de programme


1) La programmation du temps de la journée

Après avoir connecté la source principale 12.00 heures apparaîtra sur l'écran et la lampe indicatrice pour le temps de la journée  commencera à clignoter.

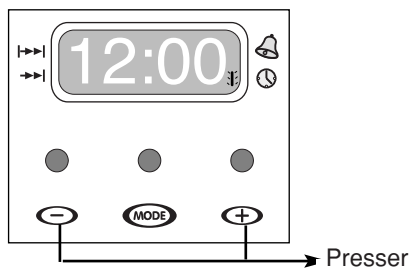
Pendant tout le temps où la lampe clignote, il est possible d'ajuster le temps en utilisant les boutons plus et moins.

Une fois programmée, le programme sera automatiquement enregistré dans les 5 secondes suivantes l'opération.

La lampe indicatrice  cessera de clignoter.


Il est possible d'ajuster le temps de la journée de nouveau dans un moment désiré ultérieurement par des pressions répétées sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que la  Recommence à clignoter.

Le temps pourra être ré-ajusté comme mentionné ci-haut.





2) Rappel de la minute

Cette fonction pourra être utilisée comme une minuteuse ou une alarme à votre gré.

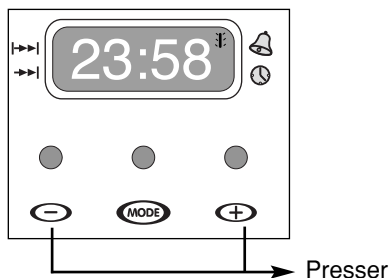
Afin de programmer le total du temps désiré, il suffira de presser répétitivement sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que la lampe indicatrice  LED commence à clignoter.

Le temps désiré peut être programmé en se servant des boutons (-)/(+) une fois clignote.


Après avoir programmé le total du temps désiré, ça va rester apparent sur l'écran et la lampe clignotante  LED restera illuminée continuellement.


A la fin de l'expiration du temps choisi, on entendra le signal sonore (2 beeps) et la lampe indicatrice  LED recommencera à clignoter.

La pression sur un bouton quelconque arrêtera le signal sonore et le clignotant de la lampe. La lampe indicatrice LED va s'éteindre et l'écran reviendra sur le temps de la journée.



3) La période de l'opération

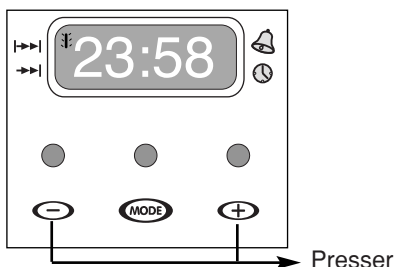
Cette fonction est utilisée pour programmer le total du temps désiré pour la cuisson. Afin de programmer la période de l'opération, il faudra presser répétitivement sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que la lampe indicatrice  LED commence à clignoter.

 La période de l'opération désirée (fourchette de temps entre 0,01 h et 10,00 h) peut être programmée en se servant des boutons (-)/(+).

Une fois ajustée selon le désir, ça va être automatiquement enregistré dans approx.


5 secondes et la lampe  restera illuminée.


L'écran reviendra sur le temps de la journée. Tout de suite après l'épuisement de la période de l'opération, on entendra un signal d'alarme sonore (4 beeps) et la lampe indicatrice LED recommencera à clignoter. La pression sur un bouton quelconque arrêtera le signal sonore et le clignotant de la lampe indicatrice, La lampe LED va s'éteindre.





4) Le temps de la fin de l'opération

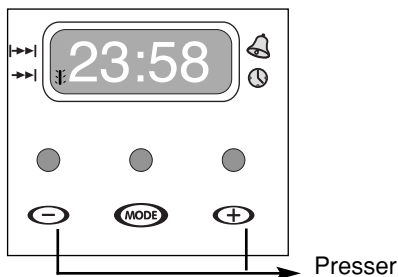
Cette fonction est utilisée pour programmer la fin d'une période de cuisson pendant une cuisson automatique.

Afin de programmer le temps de fin de l'opération, le bouton "Mode" doit être pressé répétitivement jusqu'à ce que la lampe indicatrice  LED commence à clignoter.

 Le temps de la fin de l'opération peut être programmé par l'utilisation des boutons (-)/(+).

Une fois enregistrée selon le désir, ça va être automatiquement enregistré dans approx.

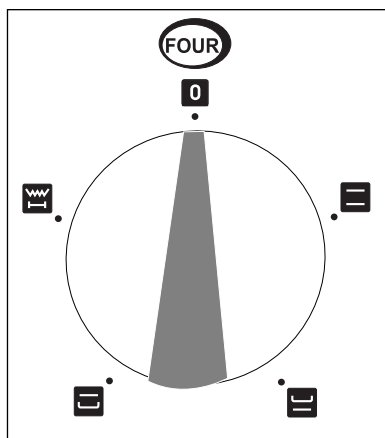
5 secondes, et la lampe  LED restera illuminée. L'écran reviendra sur sa position le temps de la journée. Tout de suite après le temps de la fin de l'opération arrivé, on entendra le signal de l'alarme sonore (4 beeps) et la lampe indicatrice  LED va flasher. La pression sur un bouton arrêtera le signal et le flashing, l'indicateur LED s'éteindra. En combinant le temps de la durée pour la cuisson et le temps de la fin de l'opération il est possible de faire une cuisson full-automatique.



NOTE :

Une programme en cours peut être contrôlée et corrigée quand on veut.
 Afin d'éviter toute sorte de malentendu, nous vous signalons qu'il n'est pas possible de programmer le temps de la journée tant qu'il y a un programme qui est en cours.
 La fonction de rappel de la minute peut être utilisée quand on veut pendant la période de cuisson automatique.

INFORMATION TECHNIQUE



| | |
|---|-----------------|
| 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 |
| CARACTERISTIQUES SPECIALES | Rôtissoire |