



FOURS PLURIFONCTIONS



Mode d'emploi - Conseils pour l'installation
CONSERVER DANS UN LIEU SUR

Avant d'utiliser le four,
lire attentivement les instructions

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Cette four a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cette four a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

- Après le déballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.
En cas de doute, éviter son utilisation et s'adresser au revendeur ou appeler un technicien qualifié.
- Les pièces de l'emballage (sacs plastique, polystyrène, clous, feillard etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car sources potentielles de danger.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car il peut être dangereux.
- Ne pas effectuer le nettoyage ou l'entretien sans avoir préalablement débranché l'appareil.
- Lorsque vous décidez de ne plus utiliser cet appareil ou bien si vous voulez éliminer votre ancien appareil, avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le rendre inutilisable dans la façon prévue par les normes en vigueur en matière de protection de la santé et de l'environnement. Les parties susceptibles de constituer un danger pour les enfants doivent être rendues inoffensives.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS SUR LE MODE D'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil, lorsqu'on est pieds nus;
- ne pas laisser des enfants ou des incapables utiliser l'appareil, sans surveillance;

Le fabricant ne peut pas être considéré comme étant responsable de dégâts, si l'appareil est mal utilisé ou utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "Equipement de l'intérieur du four".
- Introduire grilles et lèchefrite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.

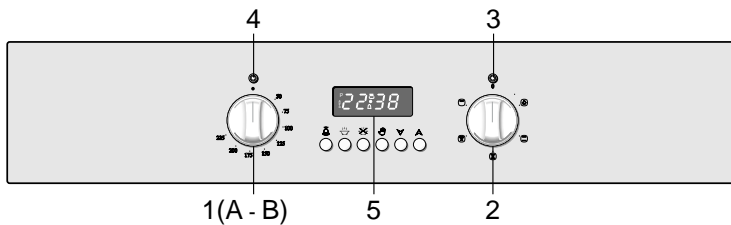


Fig. 1.1

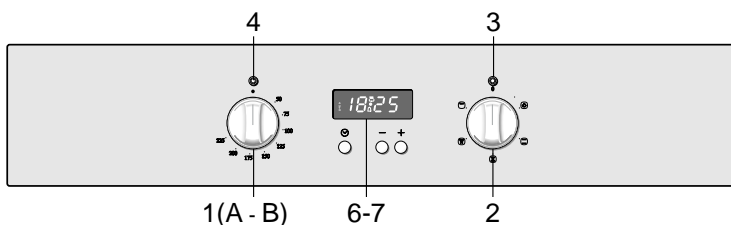


Fig. 1.2

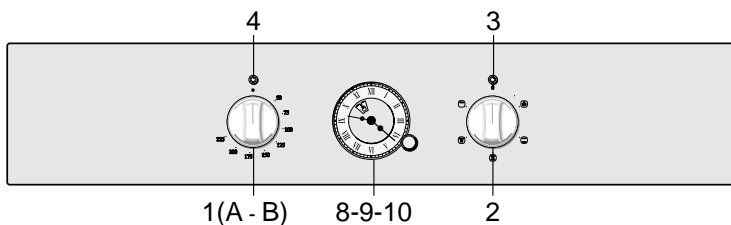


Fig. 1.3

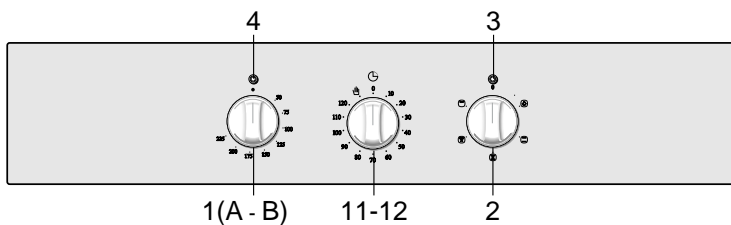
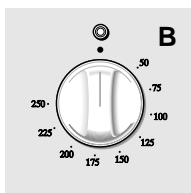
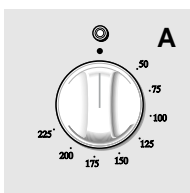


Fig. 1.4



TYPE DE THERMOSTAT

Suivant les modèles le thermostat peut être de type A (graduation 50-225°C) ou de type B (graduation 50-250°C)

Fig. 1.5

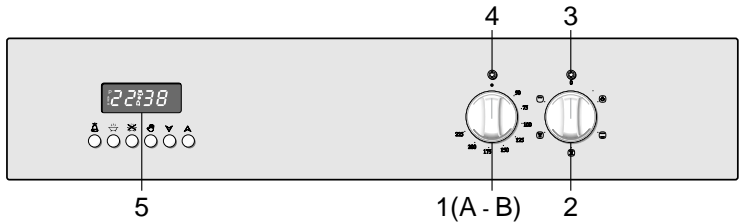


Fig. 1.6

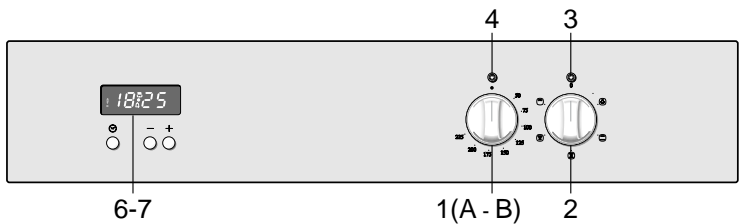


Fig. 1.7

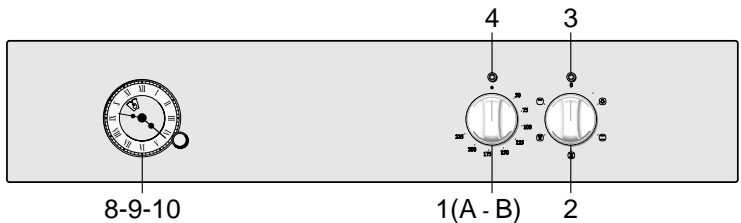
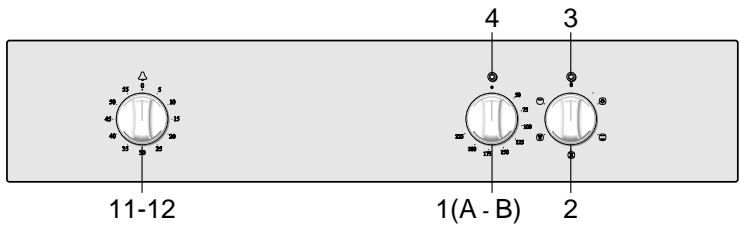


Fig. 1.8



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette thermostat (type A ou B)
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la ligne
4. Témoin de la température
5. Programmateur électronique
6. Programmateur fin cuisson
7. Horloge digitale avec minuteur
8. Horloge fin cuisson
9. Horloge avec minuteur
10. Horloge
11. Manette commande coupe-courant 120'
12. Manette commande minuteur 60'

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme l'indique la définition ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel.

effet il est possible d'insérer 4 fonctions différentes pour toutes les exigences de cuisson.

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 3 éléments chauffants suivants:

- Resistenza inferiore 1300 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat sur la position maximale), pendant 60 minutes pour la position (☒) et (☒) afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

Répéter l'opération pendant 15 minutes également avec le gril, en opérant comme décrit aux chapitres UTILISATION DU GRIL et CUISSON AU GRIL ET GRATIN.

FILTRE A GRAISSE (certains modèles seulement)

- L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes (cf. page 24).
- Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.
- Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four PLURI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

c. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

d. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

e. par ventilation

La décongelation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

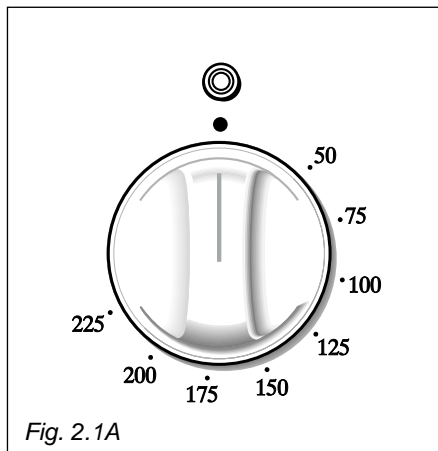


Fig. 2.1A

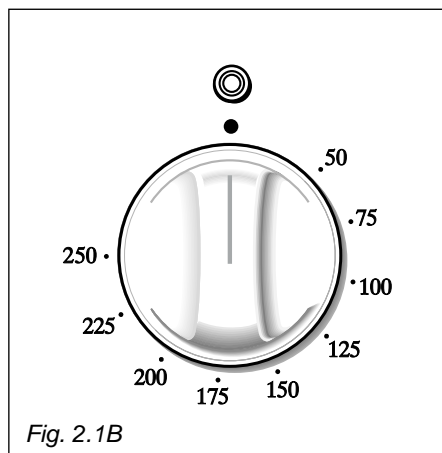
Attention: la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

MANETTE DU THERMOSTAT

(fig. 2.1A - 2.1B)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.

Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.



COMMUTATEUR (fig. 2.2)

Tourner le bouton dans le sens horaire pour avoir une des fonctions suivantes:



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15W).

Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

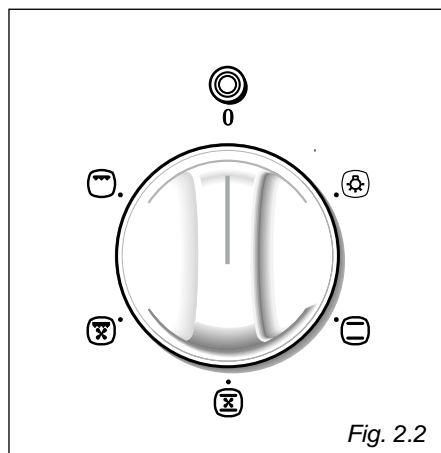
La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250 °C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur.

Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.





DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement. A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "0" ou "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

Conseillé pour:

Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg.
Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée. La température doit être réglée de 50° à la position maxime par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, din-don, gigot, tarte, etc.



CUISSON AU GRILL VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur. La chaleur se propage principalement par rayonnement et le ventilateur la redistribue dans tout le four.

Le four doit être utilisé avec la porte fermée et la température peut être régularisée par la manette du thermostat **entre 50°C et la position maxime.**

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes..

Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "CUISSON AU GRILL ET GRATIN".
Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. Utiliser avec la porte du four **fermée** et la manette du thermostat **entre 50°C et la position maxime.**

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, ect.


La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CONSEILS DE CUISSON


STERELISATION

La stérélisation des aliments à conserver sous verre se fait, dans des récipients pleins et fermés hermétiquement, de la manière suivante:

- a. Mettre le commutateur sur la position 
- b. Mettre le bouton du thermostat sur la position 175°C et préchauffer le four.
- c. Remplir le lèche-frite d'eau chaude.
- d. Disposer les récipients sur le lèche-frite en faisant attention qu'ils ne se touchent pas, après avoir mouillé les couvercles, fermer le four et mettre le bouton du thermostat sur la position 125 degrés C.

Quand la stérélisation commence, c'est à dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

REGENERATION

Mettre le commutateur sur la position  et le thermostat sur la position 150 degrés.


Le pain redeviendra tendre s'il est préalablement humidifié par quelques gouttes d'eau et mis au four 10 minutes environ à haute température.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

GRILLADE ET GRATIN

A la position  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Positionner le thermostat **entre 50°C et la position maximale**, et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

Fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.


En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Mettre le commutateur sur la position  et la manette du thermostat **entre 50°C et la position maxime.**


Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée.**
Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.
Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON SIMULTANÉE

Le four 4-FONCTIONS aux l'allures  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.

On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions a prendre sont les suivantes:









- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

Le programmeur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS:

-  Minuterie
-  Temps de cuisson
-  Heure de fin de cuisson
-  Passage en manuel et annulation des programmes insérés
-  ou  Avancement des nombres de toutes les fonctions
-  ou  Mise e arrière du nombre de toutes les fonctions.

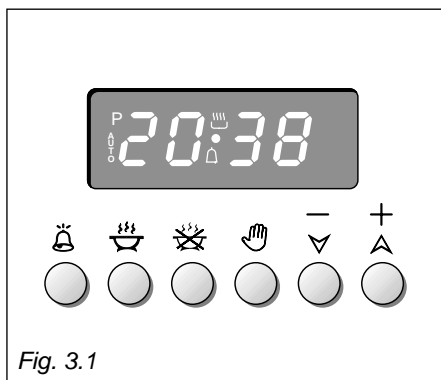



Fig. 3.1


Description des symboles lumineux:





AUTO - *clignotant* - Programmeur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - *allumé sans clignotant* - Programmeur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

 Programmeur en manuel ou cuisson automatique en cours

 Minuterie en marche

 et **AUTO** - *clignotants et signal sonore* - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque: La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 30 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches  () ou  ()

Le programmeur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

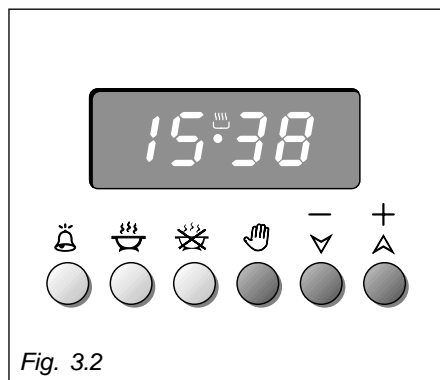









Fig. 3.2

MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 3.2)

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.



Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmeur.


Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche , puis sur la touche  (+) ou  (-) jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 3.2).

Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches  , tout en appuyant sur la touche  (+) ou  (-).

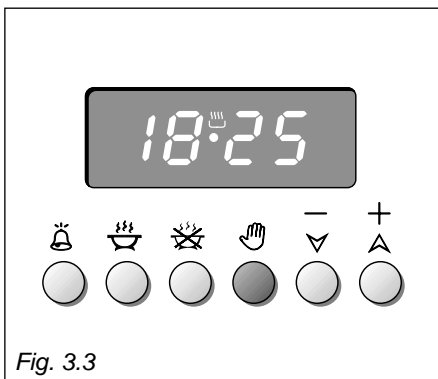
Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMEUR (Fig. 3.3)

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO**, en pressant le poussoir  (**AUTO** s'éteindra et le symbole  s'allumera).


Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir  on obtienne l'annulement du programme et la commutation en manuel.



Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.






MINUTEUR ELECTRONIQUE (Fig. 3.4)

La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min.


Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir .

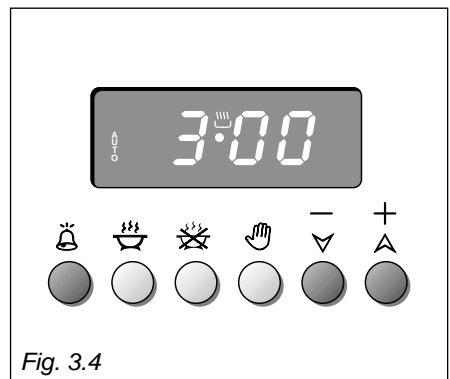
Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 3.4).

Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera. Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir .

À l'échéance du temps le symbole  s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche  (-) on obtient à la suite trois tonalités du son. Le dernier signal entendu reste programmé.






CUISSON AUTOMATIQUE DANS


LE FOUR (Figg. 3.5 - 3.6)




Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:


1. Déterminer le temps de durée de la cuisson
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

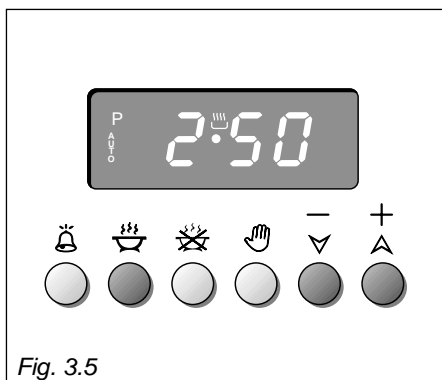
On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  (+) pour avancer, ou  (-) pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 3.5).

La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.



2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir  (+); si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir  (-).


Après le réglage, le symbole  s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmeur la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre. Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.





3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée.

Pendant la cuisson le symbole , reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

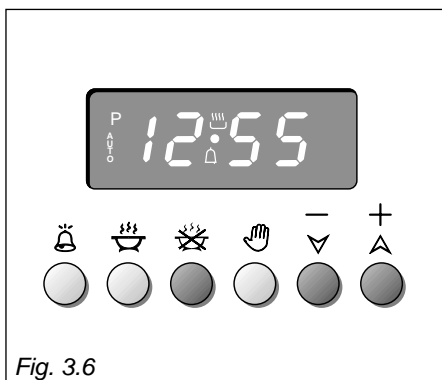
Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.




Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.




CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE




Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:


1° METHODE: Programmation du temps de cuisson (Fig. 3.7)

– Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  (+) pour avancer, ou le poussoir  (-) pour revenir si le temps désiré a été dépassé

La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.



2° METHODE: Programmation de l'heure de fin cuisson (Fig. 3.8)


Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  (+) pour avancer, ou le poussoir  (-) pour revenir si le temps désiré a été dépassé.


L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).


Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement.

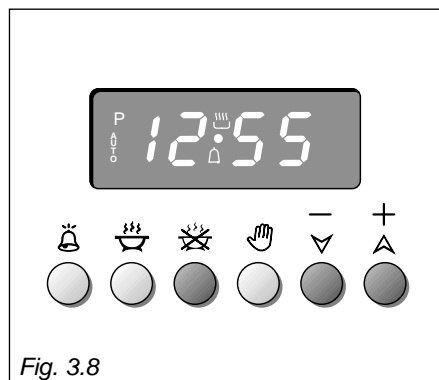
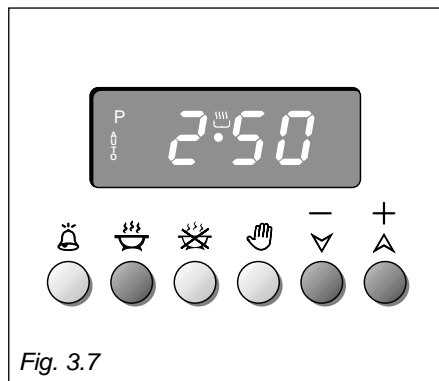
Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme peut être annulé en tout moment, en pressant les poussoir .

À la fin de la cuisson le four s'arrêtera, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé.

Celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .



Programmateur fin de cuisson




4

Ce programmateur est un dispositif qui rassemble les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Programmation de la cuisson avec arrêt automatique (max. 99 minutes).


HORLOGE ELECTRONIQUE

Immédiatement à la connexion du four ou après une coupure de courant, trois zéros se mettent à clignoter sur le bandeau du programmateur.


Pour régler l'heure, il faut appuyer sur le bouton  puis dans les 7 secondes, sur les boutons  ou , jusqu'à réglage de l'heure exacte.

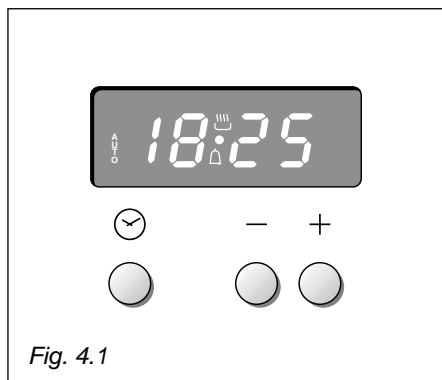
L'horloge reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

Attention: Le four ne peut être allumé si dans la cadrant du programmateur clignotent trois zéros.

Il est possible allumer le four seulement si le symbol  est allumé.


REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche , on obtient à la suite trois tonalités du son. Le dernier signal entendu reste programmé.





CUISSON AVEC ARRET AUTOMATIQUE




Le but de cette fonction est d'arrêter automatiquement la cuisson après le temps préétabli, pour une période maximale de 99 minutes.

Pour faire ceci presser le poussoir  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré. L'inscription **AUTO** s'allumera.



Ensuite, il faut régler la manette du thermostat du four selon la température désirée. Le four s'allumera immédiatement et continuera pour le temps établi.


Passé ce temps, le four s'arrêtera automatiquement.




Pendant la cuisson dans le cadran on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson. Pour activer la montre presser le poussoir . Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, la légende **AUTO** s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé pour 7 minutes; celui-ci peut être interrompu, en pressant le poussoir .

Important: Après l'arrêt du signal acoustique mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint. Pour l'annulation du programme en tout moment appuyer en même temps sur les poussoirs   et relâcher premièrement le poussoir .

MINUTEUR ELECTRONIQUE

Cette fonction est caractérisée uniquement par un avertisseur sonore (max. 99 minutes). Pour programmer le minuteur presser le poussoir  ou  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré.

À l'échéance du temps un signal acoustique intermittent sera activé pour 7 minutes; celui-ci peut être interrompu, en pressant le poussoir .

Pour l'annulation du minuteur en tout moment appuyer en même temps sur les poussoirs   et relâcher premièrement le poussoir .

HORLOGE ELECTRONIQUE

Ce programmeur est un dispositif qui rassemble les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Alarme (max. 99 minutes)

Immédiatement à la connexion du four ou après une coupure de courant, trois zéros se mettent à clignoter sur le bandeau du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur le bouton \odot puis dans les 7 secondes, sur les boutons \oplus ou \ominus , jusqu'à réglage de l'heure exacte.

L'horloge reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

ALARME ELECTRONIQUE

Le programme de l'alarme ne comporte qu'une sonnerie qui peut être réglée pour une période maximale de 99 minutes.

Pour régler le temps, appuyer sur \oplus ou \ominus jusqu'à obtention du temps désiré à l'affichage.

Lorsque le réglage est terminé, le symbole \triangle s'éclaire et le compte à rebours commence immédiatement.

Lorsque le temps est écoulé, le symbole \odot s'éteint et une sonnerie intermittente se fait entendre pendant 7 minutes; elle peut être arrêtée en appuyant sur le bouton \oplus .

Pour arrêter le compte à rebours de l'alarme, à tout moment, appuyer simultanément sur les boutons \oplus et \ominus et relâcher d'abord le bouton \oplus .

REGLAGE DE LA FREQUENCE DU SIGNAL D'ALARME

On a le choix entre 3 possibilités de sonnerie, en appuyant sur le bouton \ominus .

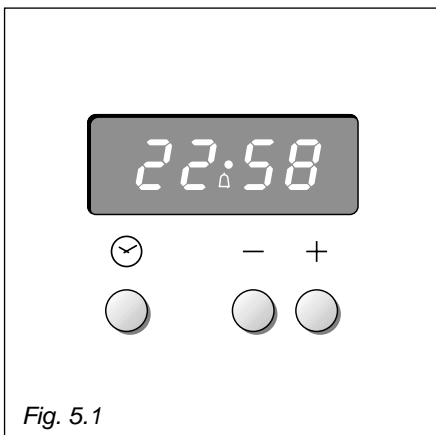


Fig. 5.1

Comprend les fonctions suivantes:


- Horloge
- Programmation du temps de cuisson. Permet de faire fonctionner le four pour une durée préétablie (max. 180 minutes)
- Signal sonore de fin de cuisson

REGLAGE DE L'HEURE

Appuyer sur le petit bouton "A" (fig. 6.1) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de l'heure exacte.

UTILISATION MANUELLE DU FOUR

(sans programmation)

Pour utiliser normalement le four, il faut exclure l'intervention de l'horloge, en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le petit bouton jusqu'à l'apparition du symbole  à la fenêtre B (fig. 6.1).

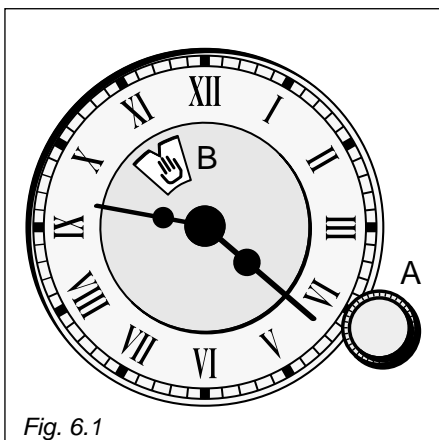



Fig. 6.1

CUISSON AUTOMATIQUE

- Allumer le four, en programmant la fonction et la température souhaitées (voir les chapitres qui s'y rapportent).
- Programmer le temps de cuisson, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre le petit bouton "A" jusqu'à l'apparition à la fenêtre "B" du temps souhaité (fig. 6.2).

Le four commencera à fonctionner immédiatement et s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé, en émettant un signal sonore qui peut être arrêté en tournant le petit bouton "A" jusqu'à l'apparition à la fenêtre "B" du symbole  (fig. 6.3).

Remettre alors à zéro les boutons du commutateur et du thermostat du four.

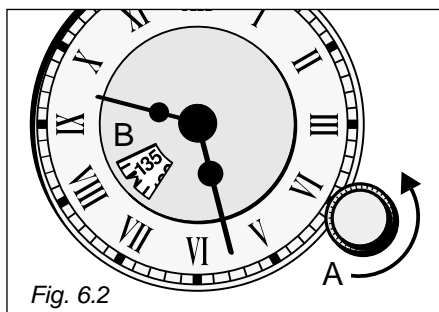


Fig. 6.2

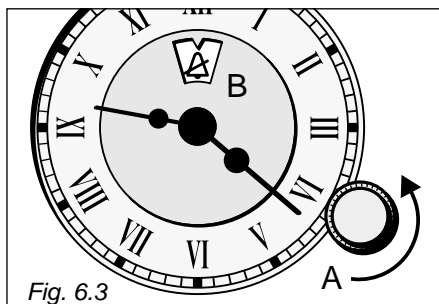


Fig. 6.3

HORLOGE (Fig. 7.1)

Pour régler, appuyer le bouton "A" et tourner dans le sens horaire jusqu'à l'obtention de l'heure exacte.


Attention: Le bouton "A" se dévisse si tourné en sens anti-horaire.

MINUTERIE (Fig. 7.1)

La minuterie est un avertisseur sonore qui fonctionne quand le temps programmé est révolu.

Pour insérer la minuterie, tourner le petit bouton (A) dans le sens horaire ou anti horaire (sans appuyer), jusqu'à ce que l'aiguille (C) coïncide au temps désiré (max. 55 minutes) (fig. 7.1).

Le compte à rebours commence immédiatement et l'aiguille (C) va tourner en sens anti horaire, indiquant toujours le temps qu'il manque à la fin de la cuisson.

Quand le temps programmé est terminé, la sonnerie retentit, elle fonctionne jusqu'à ce qu'en tournant le bouton (A) dans le sens anti horaire on ne place l'aiguille (C) sur le symbole .

HORLOGE ELECTRIQUE (Fig. 7.2)

Pour régler, appuyer le bouton "A" et tourner dans le sens horaire jusqu'à l'obtention de l'heure exacte.

Attention: Le bouton "A" se dévisse si tourné en sens anti-horaire.

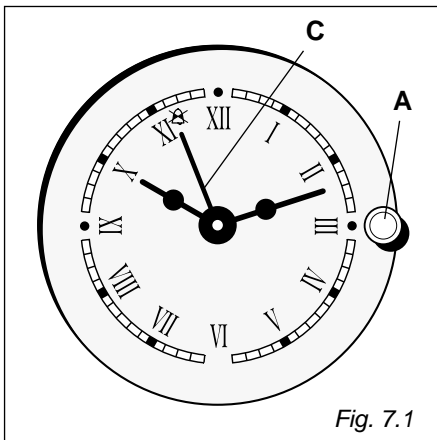


Fig. 7.1

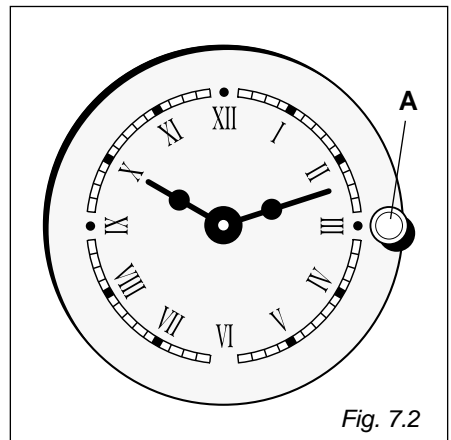


Fig. 7.2

Coupe courant 120' - Minuteur 60' 8

MINUTEUR COUPE COURANT 120'


(Fig. 8.1)

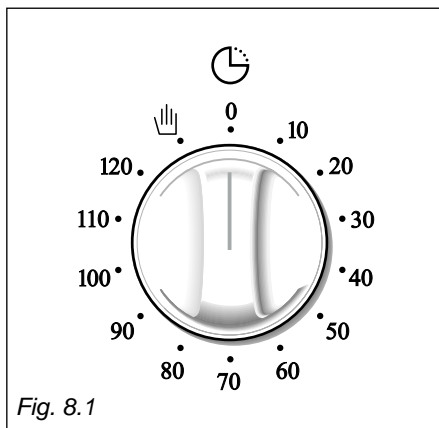
Sa fonction est de donner le courant au commutateur du four pour une durée préétablie.

1) Mise en fonction

Après avoir positionné la manette du four à la température choisie, tourner la commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps nécessaire à la cuisson (maximum 120 mn) avec le repère de la manette. Le retour automatique du minuteur à la position zéro coupe le courant des résistances du four.

2) Position manuelle

Si le temps de cuisson dépasse les deux heures programmables ou si l'on ne désire pas la coupure automatique du courant, il faut tourner la manette en axe avec le symbole  (fig 8.1). On a ainsi l'afflux continu du courant au commutateur et la commande du thermostat sera le seul organe contrôlant le fonctionnement du four.

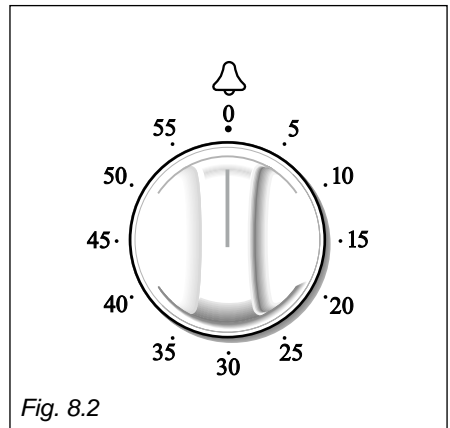


MINUTEUR 60' (Fig. 8.2)

La minuteur est un avertisseur acoustique à temps qui peut être réglé pour une période maximum de 60 minutes.

La manette de réglage (fig. 8.2) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'un montre jusqu'à la position de 60 minutes, et ensuite positionnée en tournant dans le sens contraire, en faisant coïncider le repère avec le temps désiré.

Après le temps établi un signal acoustique se démarre et cesse automatiquement.



CONSEILS GENERAUX

Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique et attendre qu'il soit refroidi.

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.

Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).

Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION

Les surfaces en acier inox de cet four sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.

Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

PARTIES EN ACIER INOX, ALUMINIUM ET SURFACES IMPRIMEES

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions. On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs. Sécher soigneusement.

L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les chassis latéraux.

A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

Le fond du four, les chassis latéraux, le lèchefrites et la grille, peuvent être lavés dans l'évier après les avoir retirés de leur place.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

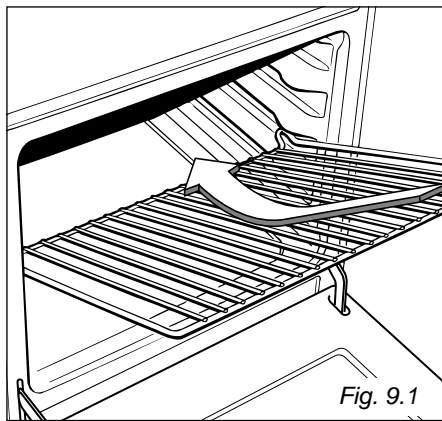
EMPLACEMENT GRILLES DU FOUR

Modèles avec four à parois bosselées

Les grilles du four sont équipées d'un dispositif bloquage de sécurité pour éviter toute extraction accidentelle.

Pour les monter, faire glisser les grilles comme indiqué par la figure 9.1.

Pour les enlever, procéder en sens inverse.



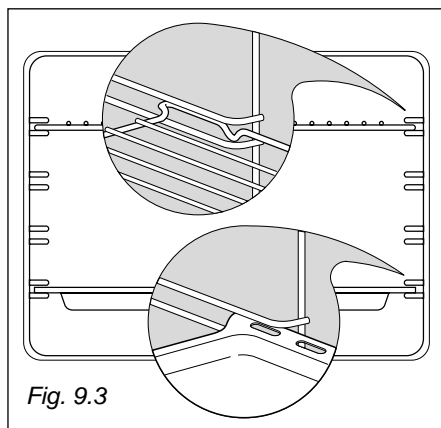
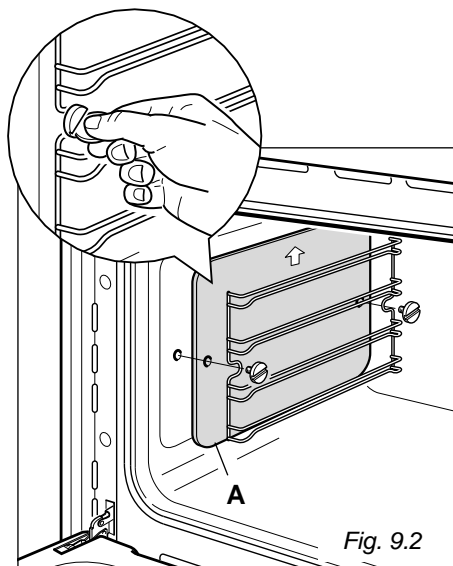
MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

Modèles avec châssis latéraux

- Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (Fig. 9.2).
- Dans les modèles avec panneaux autonettoyants de série, accrocher les châssis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" la flèche tournée vers le haut (Fig. 9.2).
- Enfiler au milieu des glissières des châssis latéraux le lèche-frite et la grille comme 9.3.

Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.

- Pour le démontage opérer inversement.



Modèles avec grill articulé et châssis latéraux

- Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (Fig. 9.2).
- Dans les modèles qui n'en sont pas pourvus, interposer les panneaux autonettoyants "A", la flèche tournée vers le haut (Fig. 9.4).
- Enfiler dans les guides des châssis latéraux la lèche-frite et la grille comme indiqué (fig. 9.3).

La grille est montée de façon telle que l'arrêt de sécurité, qui en évite l'extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.

Pour le démontage, opérer comme suit:

- Dévisser les vis de fixation et retirer des parois du four les châssis latéraux et les panneaux autonettoyants, s'ils sont fournis (fig. 9.4).

La résistance du grill est articulée sur la paroi postérieure interne du four et elle s'abaisse pour permettre le nettoyage de la voûte du four (fig. 9.5).

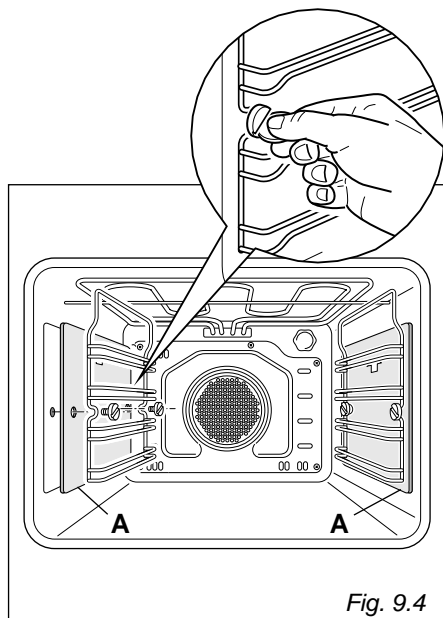


Fig. 9.4

Modèles avec grill articulé et chariots coulissants

- Monter les chariots coulissants en les fixant aux parois du four par 2 vis (Fig. 9.6).
- Dans les modèles qui en sont équipés, interposer les panneaux autonettoyants "A", la flèche tournée vers le haut (Fig. 9.6).
- Positionner la lèche-frite et la grille sur les chariots coulissants (fig. 9.7).

Pour le démontage, opérer comme suit:

- Dévisser les vis de fixation et retirer des parois du four les chariots coulissants et les panneaux autonettoyants, s'ils sont fournis (fig. 9.6).

La résistance du grill est articulée sur la paroi postérieure interne du four et elle s'abaisse pour permettre le nettoyage de la voûte du four (fig. 9.5).

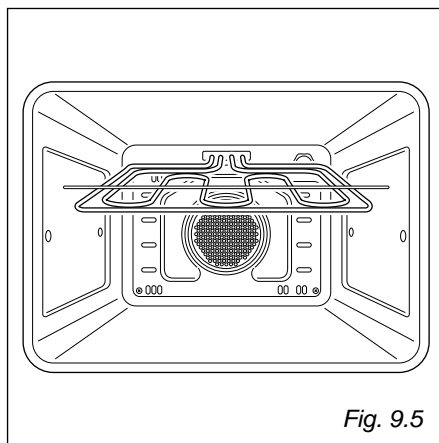


Fig. 9.5

CHARIOTS COULISSANTS

(seulement sur certains modèles)

- Les chariots coulissants facilitent le retrait et l'introduction des grilles durant la cuisson. Sont également posés sur les chariots la lèchefrite et d'autres éventuels accessoires, dont le four peut être doté.
- Les grilles coulissantes se bloquent lorsqu'elles sont extraites à la position maximale.
- Elles peuvent être facilement retirées des parois du four en dévissant les vis qui les fixent.
- Elles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- La voûte du four est accessible pour le nettoyage, en enlevant les chariots coulissants (après avoir abaissé la résistance du gril - fig. 9.5).

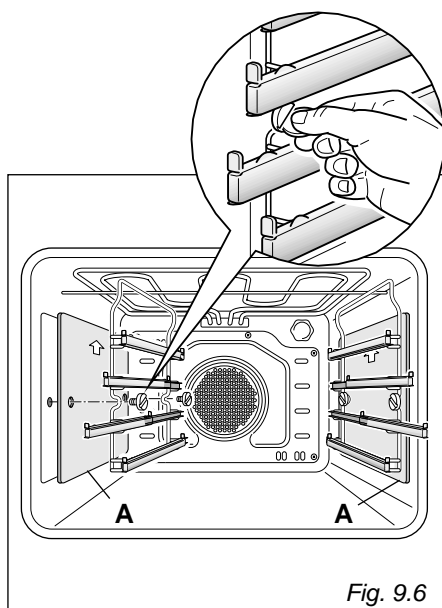


Fig. 9.6

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

(seulement sur certains modèles)

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

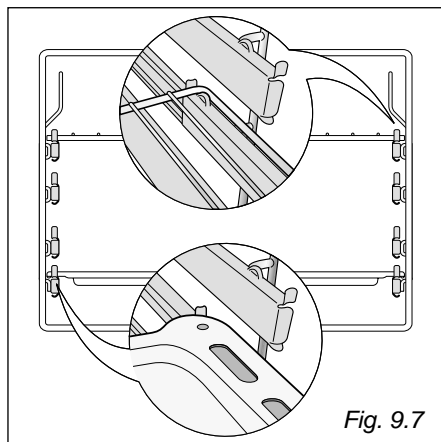


Fig. 9.7

FILTRE ANTI-GRAISSE

(seulement sur certains modèles)

- Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 9.8.
- **Nettoyer le filtre après chaque cuisson!**
Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détersif.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher le raccordement au secteur.

- Laisser refroidir la cavité du four et les éléments chauffants;
- Débrancher l'alimentation électrique;
- Dévisser la calotte de protection (fig. 9.9);
- Dévisser et remplacer la lampe par une autre d'un type résistant aux températures élevées (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes: 230-240V 50 Hz, 15W, E14
- Remonter la calotte de protection;

REMARQUE: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

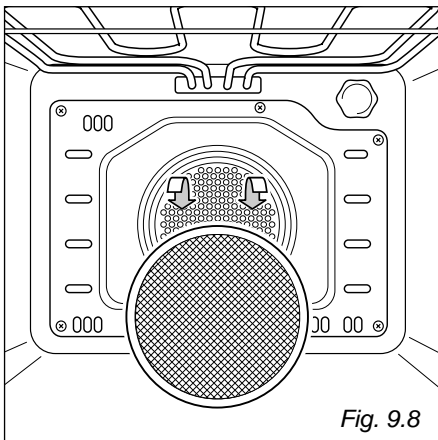


Fig. 9.8

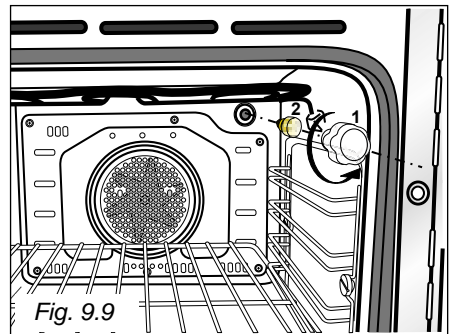
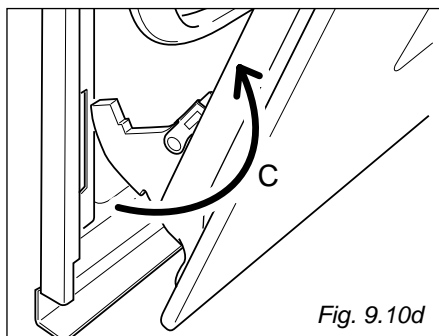
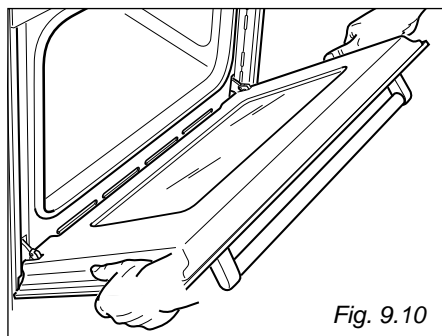
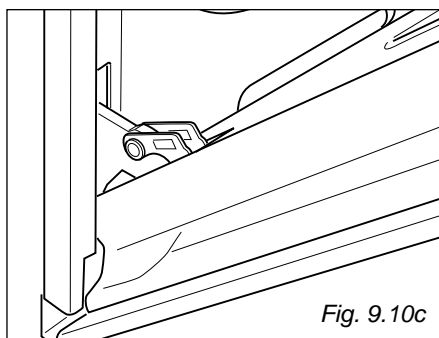
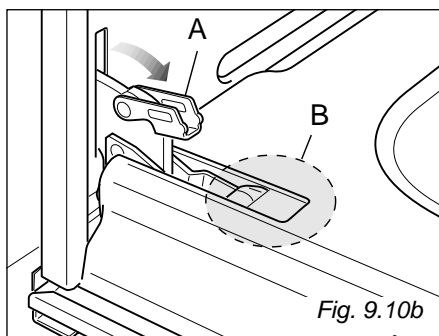
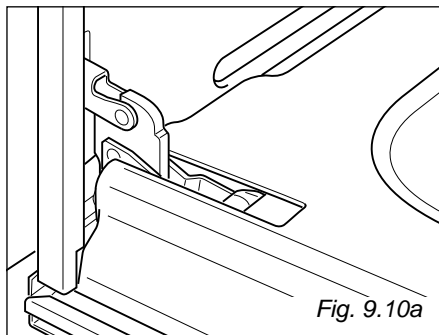


Fig. 9.9

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 9.10a).
- Ouvrir complètement le levier "A" des charnières droite et gauche (fig. 9.10b).
- Saisir la porte comme illustré dans la fig. 9.10.
- En entrouvrant doucement la porte (fig. 9.10c) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières droite et gauche s'accrochent à la partie "B" de la porte (fig. 9.10c).
- Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 9.10d).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.



Conseils à l'installateur



IMPORTANT

- L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

Le four peut être monté dans des mobiliers normalisés avec une largeur et une profondeur de 60 cm.

S'il doit être encastré dans un mobilier, il faut veiller à disposer de l'espace correspondant aux dimensions reprises sur les figures 10.1 et 10.2.

Le four devra reposer à la partie inférieure sur des supports capables d'en supporter tout le poids, les quatre vis frontales servant à la fixation.

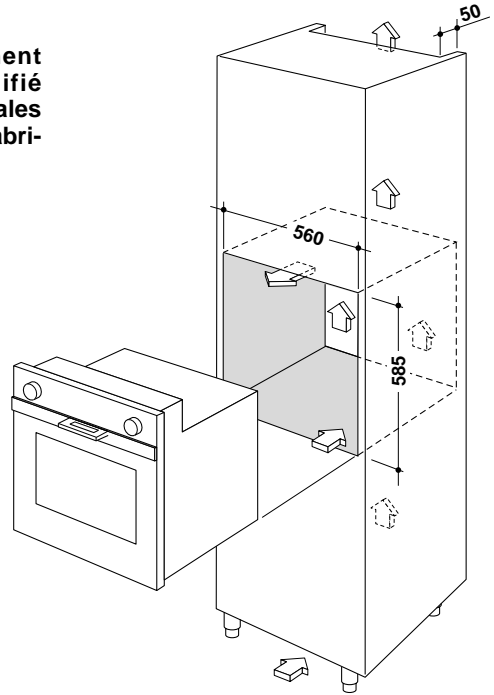


Fig. 10.1

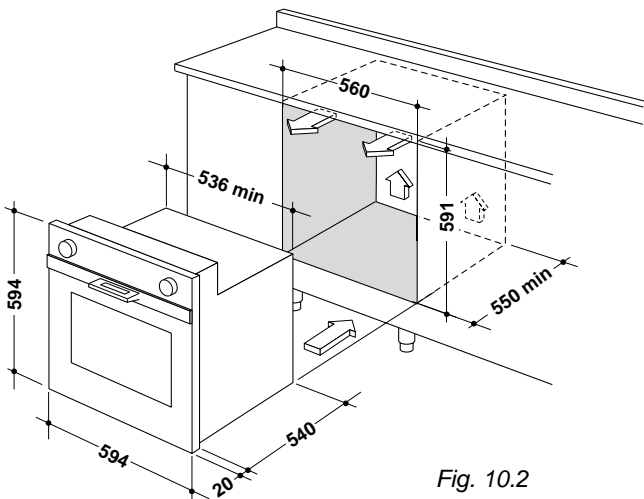


Fig. 10.2

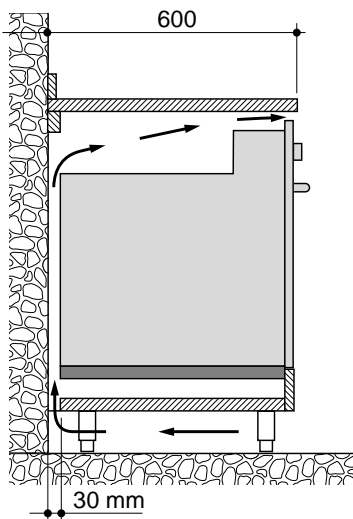


Fig. 10.3

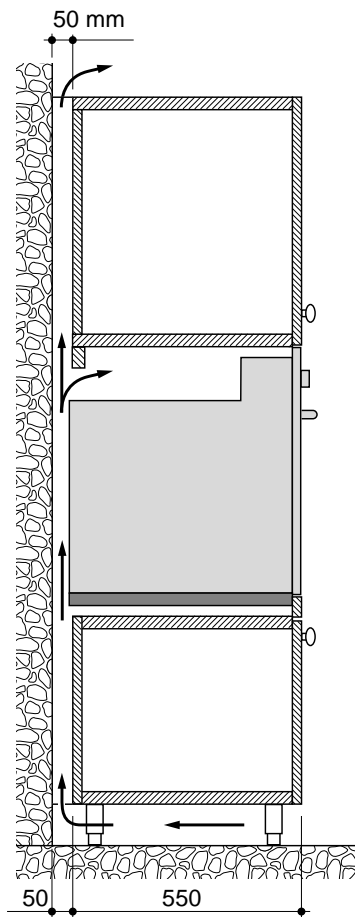


Fig. 10.4

Pour procurer au four une aération interne indispensable, il est nécessaire que le meuble dispose d'une ventilation comme indiqué sur les figures 10.3 et 10.4.

Les parois du mobilier adjacent au four doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

ATTENTION: NE PAS soulever le four par la poignée.

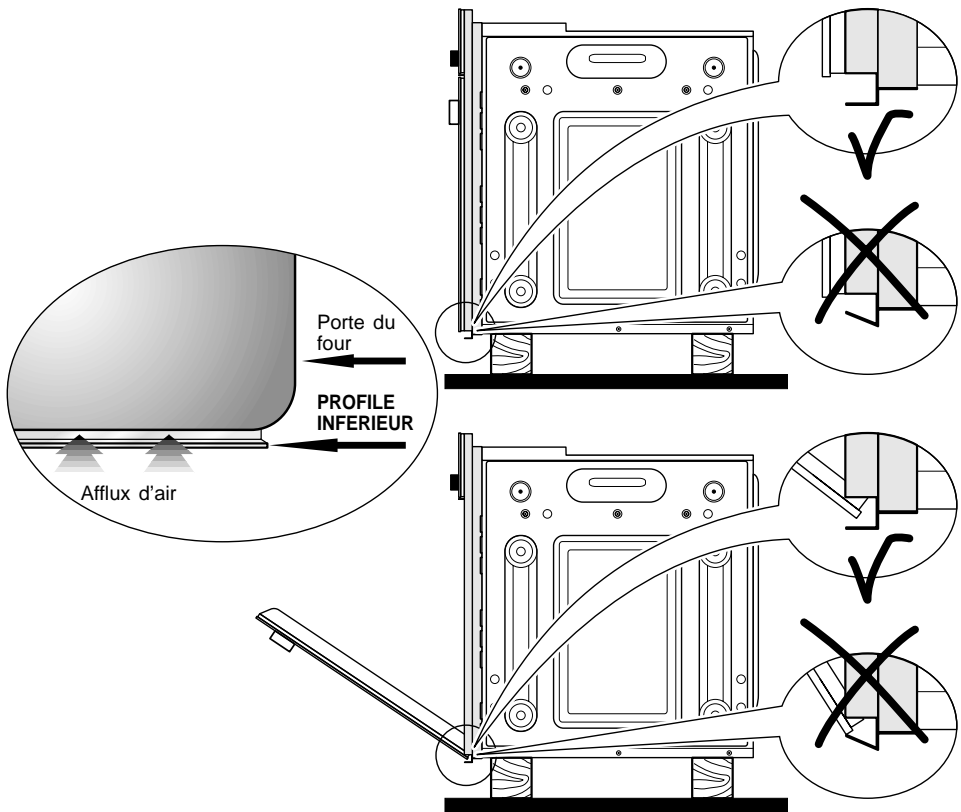


Fig. 10.5

IMPORTANT:

Pour ne pas endommager le profilé inférieur du four, suivre les instructions ci-après.

Le profilé inférieur sert à permettre une bonne circulation de l'air et favoriser une ouverture correcte de la porte du four.

Pour éviter d'abîmer le profilé inférieur, ce qui peut se produire en posant directement le four sur la base, il faut utiliser des supports idoines, comme illustré sur les figures ci-dessus.

Après l'installation, ouvrir lentement la porte du four pour s'assurer que le profilé inférieur n'a pas été endommagé.

Toute responsabilité quant au dommage du profilé inférieur du four est déclinée si ces instructions ne sont pas respectées.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

EN GENERAL

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- L'appareil est fournie sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge
- Les couleurs des fils du câble d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marques colorées qui permettent de repérer les bornes de votre prise, si cela est le cas, procéder comme suit:
 - le fil jaune/vert doit être relié à la borne de la prise marquée par la lettre PE ou le symbole de terre ou encore colorée en vert ou en jaune/vert;
 - le fil bleu doit être relié à la borne portant la lettre N ou colorée en noir;
 - le fil marron doit être relié à la borne portant la lettre L ou colorée en rouge.

- La fiche bipolaire doit être branchée à une prise connectée à la terre suivant les normes de sécurité.
- On peut exécuter le branchement direct au réseau, en interposant entre appareil et réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé pour un câble approprié disponible près les services après-vente.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée. Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

**La mise à terre de l'appareil est obligatoire.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de la non-observation de cette condition.**

CONNECTION OF THE POWER SUPPLY CABLE

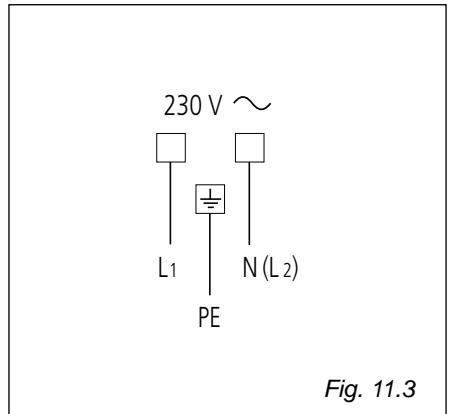
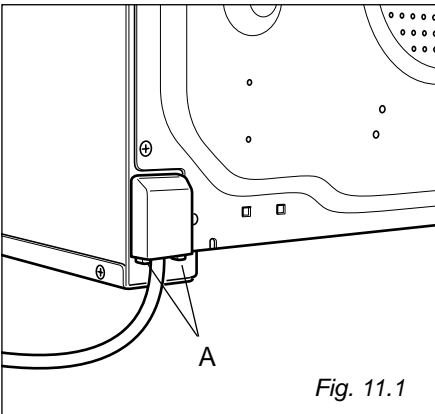
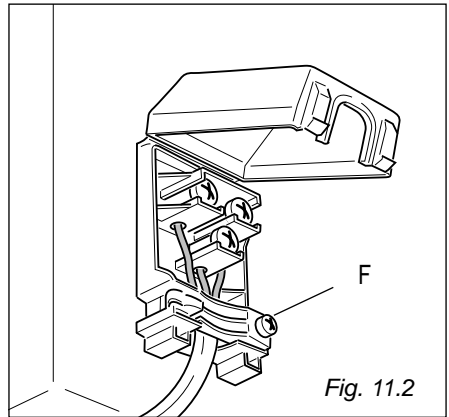
Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A" (fig. 11.1).

Open the cable gland by unscrewing screw "F" (fig. 11.2), unscrew the terminal screws and remove the cable.

The new supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagram fig. 11.3.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION "TYPE HO5RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²



Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'imprimerie, qui peuvent se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sûreté, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.