



NOTICE D'UTILISATION

FOURS

FS101

FS102
FS103

Cher Client

Vous venez d'acquérir un de nos fours et nous vous remercions de votre choix. Celui-ci a été soigneusement conçu, fabriqué et testé pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre four. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Déclaration de conformité CE

Ce four a été conçu, fabriqué et mis 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 Directive « EMC » 89/336/CEE
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE

SOMMAIRE

PAGE

• DESCRIPTION	2
• PRECAUTIONS D'EMPLOI	2
• INSTALLATION	3
a) Déballage	3
b) Installation du four	3
c) Branchement électrique	4
• AVANT LA PREMIERE UTILISATION	4
• UTILISATION	5-6-7
• NETTOYAGE ET ENTRETIEN	8
• CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR	8
• MISE AU REBUT	9
• QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	9
• TABLEAU DE CUISSON	10
• SPECIFICATIONS TECHNIQUES	11

DESCRIPTION

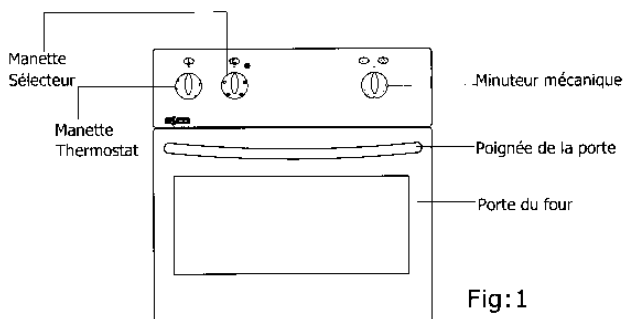


Fig: 1

PRECAUTIONS D'EMPLOI

(Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil)

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique
- Ce four doit être installé par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
- Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte).
- En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
- Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser le four. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
- Ne rangez pas à l'intérieur du four des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.
- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

INSTALLATION

IMPORTANT : L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié suivant les instructions indiquées dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

• DEBALLAGE

Mettez le four le plus près possible de l'endroit où il sera installé et déballez-le. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

• INSTALLATION DU FOUR

Attention : L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.

Il est conçu pour être placé dans des meubles résistants à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température de 75°C en sus de la température ambiante.

Lors du montage de votre four encastrable, veillez à ce que la distance entre la surface du plan de travail et le haut de l'appareil soit minimum 75mm.

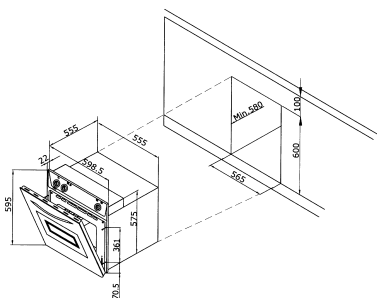


Fig : 2

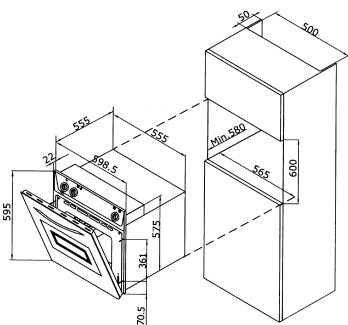


Fig : 3

Le four est conçu pour être encastré dans un meuble de cuisine. Il peut être monté soit dans un élément sous un plan de travail (Fig.2) ou dans un élément haut, à hauteur des yeux (Fig.3). Découpez une ouverture dans le meuble comme indiqué dans les figures ci-dessus.

Vérifiez qu'un support suffisant existe en dessous du four pour supporter son poids.

Les vis et les éléments de fixation sont fournis avec le four. Ils doivent être utilisés pour fixer le four dans le meuble (Fig .4).

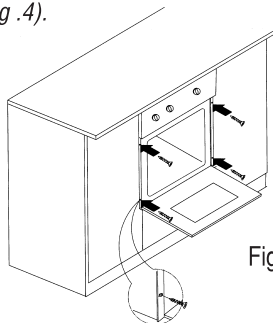


Fig : 4

• BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre four muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez vous adresser à un électricien qualifié.

Attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes du four.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage dans votre four. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.
- Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

a. Les éléments de la convection naturelle : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position, , à 200°C pendant 15 mn. Eteignez le four et laissez refroidir.

b. L'élément du gril électrique : Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position gril, . Laissez fonctionner le gril pendant 15 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

UTILISATION

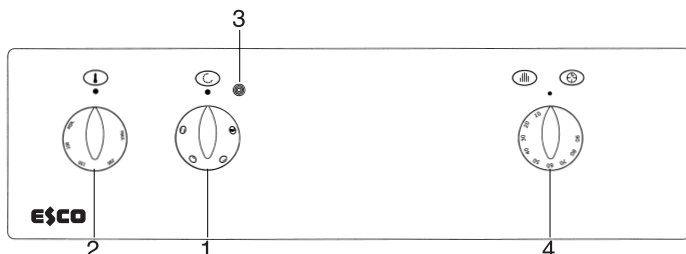


Fig : 5

- 1- Manette sélecteur (sélection fonction)
- 2- Manette thermostat (sélection température)
- 3- Voyant température du four
- 4 - Minuteur mécanique

Minuteur mécanique

Votre four est équipé d'un minuteur mécanique .

(Important: Si vous souhaitez l'utiliser sans minuteur, il faut mettre la manette du minuteur sur la position main, )

Le minuteur permet de programmer le temps de cuisson du four électrique.

Positionnez la manette (Fig .6) sur le temps de cuisson désiré (max 90mm).

Lorsque la cuisson est terminée (position « • ») une sonnerie vous avertira et le four s'arrêtera automatiquement,

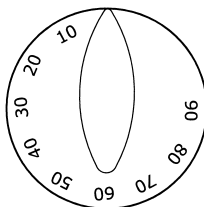


Fig : 6

La manette Sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette Thermostat, vous pouvez choisir la température désirée.

Tournez la manette Thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Rep3, Fig.5) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Manette Sélecteur

- ⊖ Résistance Inférieure
- ⊕ Résistance Supérieure
- ⊞ Résistance Gril
- ⊞ Convection naturelle
(supérieure + inférieure)

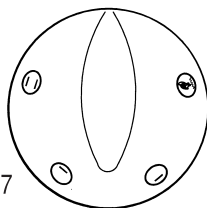


Fig : 7

Manette Thermostat

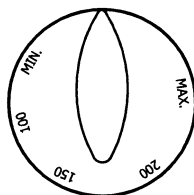


Fig : 8

Consultez le tableau de cuisson figurant à la page 10 et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10-15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez les 2 manettes sur la position « • » après la cuisson.

Il y a 2 résistances dans le four : résistance supérieure et résistance inférieure.

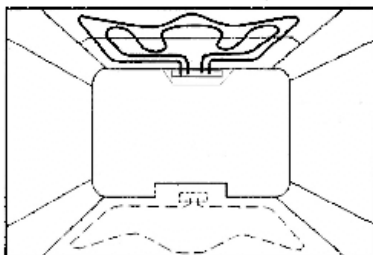


Fig : 9

CUIRE UN GATEAU

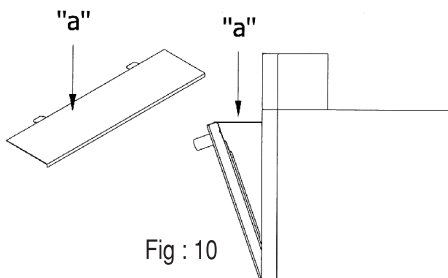
Placez la pâte à gâteau dans le four dans un plat approprié. Positionnez le sélecteur sur « Convection naturelle », ☉, et la manette du thermostat à la température indiquée (voir tableau de cuisson). Vous pouvez placer votre gâteau sur la 2ème hauteur.

CUIRE DE LA VIANDE

Positionnez le sélecteur sur « Convection naturelle », ☉, et la manette du thermostat à la température indiquée (voir tableau de cuisson). Si vous utilisez des casseroles fermées, les cuissons seront plus succulentes et votre four sera moins sali par les projections de cuisson.

POSITION GRIL

Tournez la manette sélecteur sur la position '☼'. La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2-3 minutes. Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez la grille le plus près de la résistance du gril. Installez la tôle de protection (Rep. « a », Fig.10) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.



TOURNE BROCHE

Vous pouvez utiliser cette fonction du four pour rôti un poulet. Enlevez le plat et la grille qui se trouvent à l'intérieur du four. Placez le poulet sur la broche et installez l'ensemble dans le four à l'aide du support fourni.

(Attention: La poignée plastique de la broche doit être enlevée durant la cuisson. Elle doit servir uniquement à mettre la broche avant la cuisson et l'enveloper après la cuisson.)

Mettez un plat sous le poulet avec 1L d'eau. Cette opération empêchera que les fumées se forment durant la cuisson.

Mettez en fonction la résistance du gril ☼ et votre poulet commencera à tourner.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez le four lorsqu'il est froid.
- Déconnectez toujours l'appareil du réseau (soit en débranchant la prise soit au niveau du disjoncteur bipolaire de protection) avant le nettoyage.
- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage (Fig.11). Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez vers vous la porte. Au remontage, opérez de la façon inverse.
- Pour les modèles en inox nettoyez les parties en inox en utilisant des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.

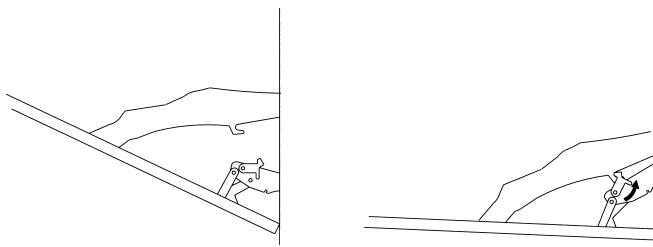


Fig : 11

CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR

En cas de panne de lampe , veuillez vous adresser au service après vente de votre revendeur.

Attention !!: Pour changer cette lampe le courant d'alimentation doit être impérativement coupé, soit en retirant la prise(Fig.12) soit au niveau du disjoncteur (fusible) avant toute intervention.

Après avoir coupé le courant démontez le verre de protection de la lampe (Fig..13), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en remettant le courant d'alimentation électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après vente de votre revendeur.

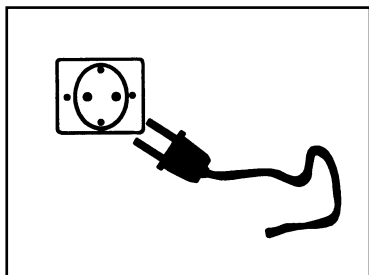


Fig : 12

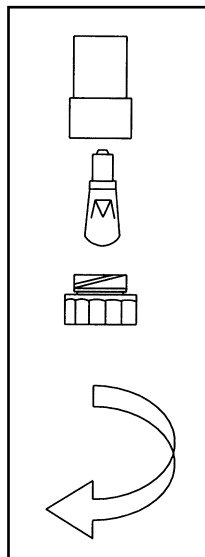


Fig : 13

MISE AU REBUT

Dans le cas des nouvelles directives Européennes en matière de recyclage (DEEE), les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matières de recyclage.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique, veuillez vérifier :

- Tout d'abord la prise électrique au moyen d'un autre appareil.
- Ensuite vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification appelez le service après vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

Attention!!!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection Naturelle			Gril		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35			
Gâteau au fruit	175	2	20-25			
Tarte aux Fruits	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Pain d'épice	200	2	30-40			
Pâte	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Viande d'Agneau	225	2	25	Max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				Max	2-3	8-10
Viande de Bœuf	250	2	50-60			
Côtelette de Bœuf				Max	2-3	10-15
Bifteck de Bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Bœuf Rôti	225	2	45			
Poules (entière)	175-200	2	30			
Poules (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	35-45			
Macaroni au four	210	2	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40			

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

Vous utilisez la position résistance inférieure pour rôtir les viandes dessous

Vous utilisez la position résistance supérieure pour rôtir les viandes dessus

POSITION DES GRILLES

Pour 2 plats : 2 3

Pour 1 plat : 2

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

	MODELES
	FS 101
VOLTAGE	230V AC
FREQUENCE	50Hz
AMPERAGE	9 A
PUISSANCE TOTALE	2040W
PUISSANCE DE LA CONVECTION NATURELLE	2000W
PUISSANCE DE LA RESISTANCE SUPERIEURE	1000W
PUISSANCE DE LA RESISTANCE INFERIEURE	1000W
PUISSANCE DE LA RESISTANCE GRIL	2000W
LAMPE INTERIEURE	15W
THERMOSTAT	50 - 285 °C
MINUTEUR MECANIQUE	0 - 90 Minutes
VENTILATEUR TANGENTIEL	OUI
TOURNE BROCHE	OUI
VOLUME DU FOUR	63 litres
POIDS NET	31 Kg

Indications des couleurs rajoutées aux références:

Blanc	B	Morron	M
Noli	N	Terre de France	TDF
Vert	V	Inox	X