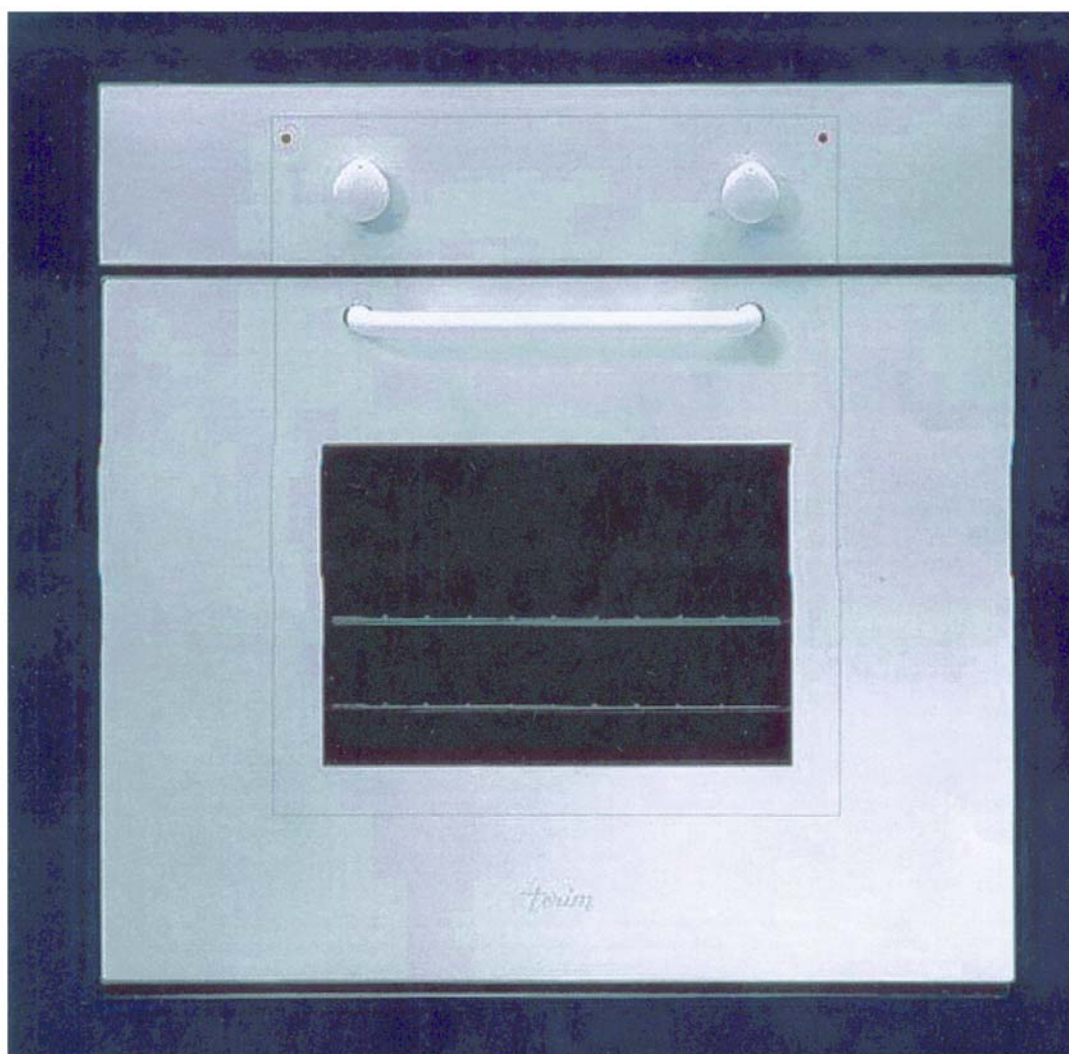


NOTICE INSTRUCTIONS POUR FOUR ENCASTRABLE



Utilisation du four

À l'intérieur du four, sur les deux côtes, il y a 5 glissières pouvant recevoir les accessoires.

Le four est équipé de:

- Grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou récipients, ou bien posées directement sur la grille.
- Plaque à pâtisserie pour la cuisson des gâteaux, biscuits, pizzas, etc.
- Leche-frite pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

Fonctionnement traditionnel (Fig. 10-11)

Ce système classique avec chaleur supérieure et inférieure est indiqué pour la cuisson au four sur un niveau. Pour cuire à point il est nécessaire de préchauffer le four en sélectionnant la température de cuisson grâce à la manette (Fig. 9) et introduire l'aliment dans le four seulement lorsque la lampe témoin s'éteint (Fig. 12). Seules les viandes très grasses peuvent être introduites dans le four froid. Dans le cas de viande congelée, vous pourrez rôtir sans décongeler. Pour cela il faut choisir des températures plus basses d'environ 20° C et des temps de cuisson plus longs d'environ 1/4 heure. Choisissez des récipient ayant des bords hauts, pour salir le moins possible les parois du four.

Tableau cuisson système traditionnel

Dans le tableau suivant il y a les indications pour la cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ce tableau et dans les suivants sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelques essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

Préparations	Temp. °C	Minutes
Poisson	180-240	suivant dim.
Viande		
Rôti de bœuf	250	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	60 par kg.
Poulet	200-240	env. 50
Canard ou oie	220	suivant poids
Gigot de mouton	250	30 par kg.
Rôti de porc	250	60 par kg.
Soufflés	200	60 par kg.
Gâteaux		
Cake	160	50-60
Biscuits de Savoie	160	30-50
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Gratin	220	30
Cake 4/4	120-140	60
Brioche	160-180	45

Fonctionnement à air chaud

Le système à air chaud est particulièrement indiqué pour la cuisson au four sur plusieurs niveaux. Avec le commutateur four, sélectionner la fonction  et choisir la température désirée avec la manette du thermostat (Fig. 9).

Cuisson de la pâtisserie

La circulation d'air chaud dans le four assure une répartition uniforme et instantanée de la chaleur. Le préchauffage du four n'est plus nécessaire. Toutefois pour des pâtisseries très délicates le four peut être préchauffé. Il est possible de placer dans le four jusqu'à 3 plaques avec des pâtisseries, en faisant attention à ne pas utiliser la première glissière à partir du haut. Avec la pâtisserie il est possible de cuire simultanément des aliments différents (poisson, viande etc.) sans mélange d'odeur et de goûts. Ces cuissons multiples peuvent être effectuées seulement si les températures de cuisson des différents aliments sont identiques. Le four peut être ouvert à n'importe quel moment pendant la cuisson, sans danger même pour les gâteaux les plus délicats.

Rôtir

Ce système de chauffage à convection forcée, modifie en partie les diverses notions de cuisson acquises par l'utilisation d'un système de chauffage traditionnel. Le tournebroche ne sert plus. Il suffit de placer la viande directement sur la grille pour avoir un rôti à la broche. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson. La température de cuisson de la viande ne doit jamais dépasser 180-190 degrés. Des températures plus élevées servent seulement à brûler la viande, à créer de la fumée et salir le four. Pour obtenir un rôti savoureux et bien doré, bardez la viande avec du lard ou de la poitrine fumée coupée en fines tranches. Appuyez la viande sur la grille avec la barde vers le haut. Introduisez la grille dans le four de manière à ce que la viande se trouve le plus près possible du centre du four. Glissez la leche-frite sur le gradin le plus proche de la grille. Les dindes et les volailles en général, doivent être préparées comme les rôtis et posées le dos à la grille; si la pièce de volaille est grosse, verser 1/4 de litre d'eau chaude dans la leche-frite. Le gibier maigre doit être préparé directement dans la leche-frite préalablement graissée. Pour les rôtis et les volailles de grosses dimensions baisser la température de cuisson de 10-20° C (160°-170° C).

Si les rôtis sont placés dans des casseroles ou des récipients la température de cuisson peut rester identique à celle des rôtis posée directement sur la grille. Logiquement le temps de cuisson sera plus long.

Décongeler avec le ventilateur

Si on oublie de décongeler des produits surgelés, on peut utiliser la turbine du four ventilé. Le résultat sera excellent. Naturellement, avant d'effectuer cette opération, il faut enlever l'emballage du surgelé.

Tableau des cuissons à air chaud

Préparations	Temp. °C	Minutes	Poids kg.
Entrées			
Lasagnes au four	200-220	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	25-30	0,5
Riz à la créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Viandes			
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rôti de bœuf	170-190	40-60	1-1,2
Filet de bœuf	170-190	35-45	1-1,5
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	100-130	1,5
Poulet rôti	180	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	100-160	1,5-2
Oie rôti	160-180	120-160	3-3,5
Dindon rôti	160-170	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	80-100	2 env.
Lièvre rôti	170-180	30-50	2 env.
Poissons	160-180	d'après poids	
Gâteaux (Pâtisserie)			
Tarte aux fruits	180-200	40-50	
Savarin	160-180	35-45	
Gâteau "Margherita"	200-220	40-45	
Pain de Gênes	200-230	25-35	
Fouace au raisin	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Feuillantine sucrée	180-200	20-30	
Beignets de pom.	180-200	18-25	
Flan biscuits Savoie	170-180	30-40	
Biscuits de Savoie	150-180	50-60	
Toasts	230-250	7	
Pain	200-220	40	

Grilloir à rayons infrarouges avec circulation d'air

Il s'agit d'un nouveau type de cuisson pour les grillades:

la chaleur du grilloir est détruite par la turbine autour des aliments de façon à obtenir une belle couleur. Le tournebroche ne sert plus, il est même possible de griller plusieurs morceaux simultanément.

Grâce à la manette thermostat du four il est possible de doser l'intensité de la cuisson des grillades suivant le type et la quantité d'aliment à cuire.

Le four ne doit pas être préchauffé.

Poser les aliments sur la grille et la glisser au troisième ou quatrième niveau en partant du bas selon les dimensions de la viande.

Enfiler la leche-frite sur le gradin du dessous et fermer la porte.

Tourner la manette commutateur du four sur la position  et en agissant sur la manette du thermostat régler la valeur de la température la plus adéquate.

Pour mieux vous servir de guide, nous vous indiquons ci-après un exemple de rôt:

- **Commutateur du four** sur la position 

- **Thermostat du four** sur la position 170°-190° C.

Temps de cuisson au grilloir: 70-130 minutes selon la quantité et le poids (70 minutes pour un rôti de porc de 1 kg.).

Steriliser

Pour la stérilisation il convient d'utiliser uniquement des bocaux en verre avec anneau en caoutchouc et couvercle en verre.

Monter les anneaux en caoutchouc et les couvercles sur les bocaux pleins et fermer chaque bocal avec son agrafe. Introduire la leche-frite au premier niveau et placer les bocaux dessus de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.

Verser environ 1/2 de litre d'eau chaude dans la leche-frite afin d'avoir un bon degré d'humidité dans le four. Tourner la manette du commutateur du four sur la position  et celle du thermostat du four sur la position 200° C.

Pour les conserves de fruit il faut éteindre le four dès que des bulles apparaissent sur le verre du bocal. Pour les légumes laisser les bulles se former pendant environ 30 minutes, ensuite ramener la température à 100°C et après 60 minutes éteindre le four. Après avoir arrêté le four laisser les bocaux dans le four fermé pendant encore environ 30 minutes.

Utilisation du grilloir

– Placer l'aliment à griller sur la grille, ou en cas de petits morceaux, les placer dans une casserole avec les bords très bas.

- Placer la protection de manettes comme indiqué dans la figure (Fig. 13)
- Glisser la grille four dans le gradin, le plus haut possible.
- Glisser la lèche-frite dans le gradin immédiatement au dessous de la grille
- fermer partiellement la porte du four, en l'appuyant sur la protection de manettes.
- Brancher la résistance du grilloir  et régler la manette du thermostat entre 190°C-200°C.
- Selon le type d'aliment (par ex. viande, poisson, volailles, etc.) il est nécessaire de tourner l'aliment pour exposer tous ses côtés aux rayons infrarouges du grilloir.

Utilisation du tournebroche

Dans les modèles avec "FOUR CONVENTIONNEL" il est possible d'utiliser le tournebroche, qui est combiné avec le fonctionnement du grilloir. Après avoir enfilé la viande dans la broche(S), la bloquer à l'aide des deux fourches (F).

Puis procéder de la façon suivante:

- Placer la protection de manettes comme en fig. 13
- Appuyer le support de la broche comme indiqué en figure (14-14b)
- Introduire l'extrémité de la broche dans le moteur (M) situé au fond du four (Fig. 14).
- Placer le support dans la gorge circulaire de la broche.
- Dévisser et enlever le manche A.
- Glisser la lèche-frite dans le four, et la placer dans le gradin, le plus bas.
- Tourner la manette sur la position  pour mettre en fonction le moteur et régler la manette du thermostat entre 190°C-200°C.
- Fermer partiellement la porte du four, en l'appuyant à la protection de manettes.
- La cuisson terminée, enlever la broche du four à l'aide du manche. Utiliser éventuellement un gant de protection pour ne pas se brûler.

CUISON DU DESSOUS

Seulement la résistance de la sole fonctionne, par conséquent la température du four sera bien plus élevée au fond que vers la voûte et sans réelle correspondance avec les valeurs indiquées par le thermostat pour stériliser les bocaux de confiture ou cuire de la pâtisserie selon l'expérience personnelle.

CUISON DU DESSUS

Seulement la résistance de la voûte fonctionne, par conséquent la température du four sera plus élevée à la voûte que vers le bas et sans réelle correspondance avec les valeurs indiquées par le thermostat.

HORLOGES

Nos fours peuvent être équipés avec différents types d'horloges:

HOROLOGE COMPTE MINUTE

Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner la manette en sens horaire. Le compte-minute peut être réglé de 1 à 60 minutes. Quand le temps fixé sera écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson (Fig. 15).

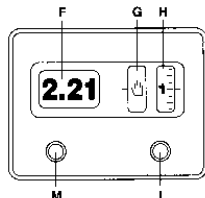
PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON

Pour un fonctionnement manuel, tourner la manette en sens antihoraire en correspondance du symbole . Pour programmer la durée de la cuisson, tourner en sens horaire et fixer le temps de cuisson avec la manette (max 120 mm) (Fig. 16). Quand le temps fixé sera écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.

PROGRAMMATEUR MÉCANIQUE DÉBUT/FIN CUISSON (fig. 17)

Repères:

- F = horloge
- G = fenêtre pour la visualisation et le choix de: temps de cuisson, arrêt de la sonnerie, position manuelle.
- H = fenêtre pour la visualisation et le choix de l'heure du début cuisson
- M = manette de réglage horloge
- I = manette de commande heure de début cuisson (presser-tourner) et temps de cuisson, arrêt de la sonnerie, manuel.



Règlage de l'heure de l'horloge:

Pour établir sur l'horloge l'heure exacte, presser et tourner vers la droite la manette "M".

Cuisson automatique

Règlage de l'heure de début cuisson

Presser et tourner vers la droite la manette "I" pour choisir sur la fenêtre "H" l'heure désirée pour le début de la cuisson. La fenêtre "H" est divisée en 12 heures qui correspondent à celles de l'horloge, et chaque heure est divisée en parties de 15 minutes chaque une.

Règlage temps de cuisson

Tourner vers la droite la manette "I" pour choisir le temps de cuisson sur la fenêtre "G". Une sonnerie vous informera de l'écoulement du temps fixé pour la cuisson. Afin de l'arrêter, il faut faire apparaître sur la fenêtre "G", en tournant la manette "I" vers la droite, le symbole de la cloche rayée. Les numéros qui apparaissent sur la fenêtre "G" indiquent, en minutes, le temps de cuisson. Chaque numéro est divisé en parties de 5 minutes chaque une. La durée max. de cuisson est de 3 heures et 30 minutes (210 minutes).

Règlage température

Régler séparément le thermostat sur la valeur de la température désirée.

Cuisson semiautomatique

Règlage temps de cuisson

Les caractéristiques du programmeur permettent de régler, de façon facile et rapide, le temps. Il est suffisant de tourner vers la droite la manette "I" pour établir le temps désiré sur la fenêtre "G". Afin d'arrêter la sonnerie, suivre les instructions de la cuisson automatique.

Règlage température

Comme d'après la cuisson automatique.

Cuisson manuelle

Placement fenêtre "G"

Tourner vers la droite la manette "I" et choisir le symbole de la main sur la fenêtre "G".

N.B.: la fenêtre "H" doit indiquer le même horaire de l'horloge, et elle doit tourner avec lui.

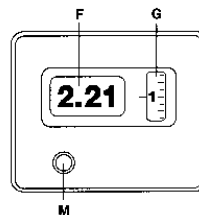
Règlage température

Comme d'après cuisson automatique.

PROGRAMMATEUR MÉCANIQUE DÉBUT CUISSON (fig. 18)

Repères:

- F = horloge
- G = fenêtre pour la visualisation et le choix de: temps de cuisson, arrêt de la sonnerie, position manuelle
- M = manette de commande fenêtre "G" et réglage de l'horloge



Règlage de l'heure de l'horloge:

Pour établir sur l'horloge l'heure exacte, presser et tourner vers la droite la manette "M".

Sélection du programme:

Tourner vers la droite la manette "M" pour choisir le temps de cuisson désiré sur la fenêtre "G". Une sonnerie continue vous informera de l'écoulement du temps fixé pour la cuisson. Afin de l'arrêter, il faut faire apparaître sur la fenêtre "G", en tournant la manette "M" vers la droite, le symbole de la cloche rayée.

Position manuelle (contact fermé)

Tourner vers la droite la manette "M" et choisir sur la fenêtre "G" le symbole de la main.

PROGRAMMATEUR DE CUISSON AVEC SONNERIE HP 33 STANDARD (Fig. 19)

L'horloge (Bouton 2)

- Pour la mise à l'heure, tirer puis tourner le bouton 2 dans le sens horaire.

A - Utilisation Manuelle (Sans Programmation)

- S'assurer que l'index C se trouve en face du 12 sur le cadran A.
- Pour allumer le four, tourner le bouton 1 dans le sens horaire; afin que le symbole "I" soit affiché dans la fenêtre D.
- Pour éteindre le four, tourner le bouton 1 dans le sens anti-horaire; le symbole "O" est alors affiché dans la fenêtre D.

B - Utilisation Semi-Automatique (Début Cuisson)

- Tourner le bouton 2 dans le sens horaire (sans tirer), afin que l'index C se trouve en face de l'heure du début de cuisson figurant sur le disque E.
- Tourner le bouton 1 dans le sens horaire afin que le symbole "I" soit affiché dans la fenêtre D.

C - Utilisation Semi-Automatique (Fin Cuisson)

La cuisson démarre immédiatement et s'arrête automatiquement en fin de temporisation (sans différé).

- S'assurer que l'index C se trouve en face du 12 sur le cadran A.
- Afficher la durée de cuisson dans la fenêtre D (Voir 1).

D - Utilisation Automatique

Le début de cuisson est différé et le four s'éteint automatiquement à la fin de la temporisation.

- Placer l'index **C** face à l'heure de début de cuisson sélectionnée sur le disque **E**.
- Afficher la durée de cuisson dans la fenêtre **D** (Voir 1).

1 - La durée de cuisson (Bouton 1, Fenêtre D)

- Pour afficher la durée de cuisson dans la fenêtre **D**, tourner le bouton 1 dans le sens horaire.
- Pour arrêter la sonnerie en fin de cuisson, tourner le bouton 1 dans le sens horaire; le symbole "0" est alors affiché dans la fenêtre **D**.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC AFFICHAGE LUMINEUX (L.E.D.)

Caractéristique

Horloge de 24 H avec programmateur automatique.

Fonctions

Cuisson, fin de cuisson, manuelle, horloge, minuterie sonore, programmable jusqu'à 23 H et 59 mn. à l'avance.

Affichage des fonctions

Affichage lumineux indiquant le temps et la durée de cuisson.
Durée de cuisson ou fonctionnement manuel = symbole de la casserole
Fonctionnement automatique = AUTO
Minuterie sonore = symbole de la cloche
Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.

Programmateur

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction choisie.

Bouton + ou -

En appuyant sur + ou -, le temps choisi augmente ou diminue à une vitesse variant avec la durée de la pression sur le bouton.

Règlage de l'horloge

Il s'effectue en appuyant simultanément sur 2 boutons seulement (durée de cuisson, fin de cuisson), et sur le bouton + ou -, pour le réglage de l'horloge. Par cette opération, les programmes précédents sont changés et le symbole "auto" clignote.

Fonctionnement en manuel

- 1- Sélectionner le type de cuisson (fig. 10) et la température (fig. 11).
- 2- Appuyer sur le bouton "Manuel". Le symbole "Auto" disparaît et le symbole "casserole" s'affiche. Le fonctionnement en manuel peut avoir lieu uniquement à la fin d'un programme automatique ou après que celui-ci ait été changé.

Fonctionnement semi automatique avec coupure du four à la fin du temps de cuisson programmé

- 1- Sélectionner le type de cuisson (fig. 10) et la température (fig. 9 ou 11).
 - 2- Appuyer sur le bouton "cuisson" et afficher la durée de cuisson souhaitée grâce aux boutons + et -.
- Le symbole "auto" s'affiche, le four est en marche. Quand la fin du temps de cuisson coïncide avec l'heure de l'horloge, le four se coupe et le symbole de cuisson (casserole) disparaît. Le signal sonore retentit et le symbole "AUTO" clignote.

Fonctionnement semi automatique avec coupure du four à l'heure de fin de cuisson programmée

- 1- Sélectionner le type de cuisson (fig. 10) et la température (fig. 9 ou 11).
 - 2- Appuyer sur le bouton de fin de cuisson, l'heure exacte s'affiche.
- Choisissez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les boutons + ou -, les symboles "AUTO" et cuisson s'allument.
- Le four est en marche. Quand l'heure de fin de cuisson souhaitée coïncide avec l'horloge le four se coupe et le symbole de fin de cuisson disparaît.
- Le signal "AUTO" clignote et le signal sonore retentit.

Fonctionnement automatique avec programmation du temps de cuisson et de l'heure de fin de cuisson

- 1- Sélectionner le type de cuisson (fig. 10) et la température (fig. 9 ou 11).
 - 2- Appuyer sur le bouton "cuisson" et afficher la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur les boutons + ou -. Les symboles "AUTO" et "cuisson" apparaissent. Le programmateur est en fonction. Appuyer sur le bouton "fin de cuisson" et afficher l'heure de fin de cuisson souhaitée grâce aux boutons + ou -. Le programmateur se déconnecte et le symbole cuisson disparaît.
- Lorsque l'horloge coïncidera avec l'heure de début de cuisson, le symbole cuisson réapparaîtra. Lorsque l'heure de fin de cuisson sera passée, le symbole "AUTO" clignotera et le signal sonore retentira. Le four sera déconnecté.

Minuterie sonore

Appuyer sur le bouton de la minuterie et afficher la durée du temps souhaitée grâce aux boutons + ou -. Le programmateur est en fonction.

A la fin du temps choisi, la cloche disparaît et le signal sonore retentit.

Signal acoustique

Il se met en route après l'une des opération indiquée ci-dessus. Il retentit pendant 15 mn. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quel bouton.

Début des programmes et contrôle

Les programmes démarrent 4 secondes après leur programmation. Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cours en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programme

Il y a erreur si le temps affiché par l'horloge est compris entre le temps de début et de fin de cuisson.

EX, d'erreur:

temps de durée de cuisson: 1 H 00
temps affiché par l'horloge: 10 H 30
temps de fin de cuisson: 11 H 00

L'erreur est immédiatement signalée par le signal sonore et par le symbole "AUTO" qui clignote. Vous pouvez corriger l'erreur en changeant la durée de cuisson, ou l'heure de fin de cuisson.

Changement des programmes

Pour changer un programme, appuyer sur le bouton durée de "cuisson" puis sur le bouton - jusqu'à ce qu'apparaisse 00.00. A la fin de chaque programme, le programmateur sera automatiquement remis à 0.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Avant de procéder à l'entretien du four, il faut débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou débrancher la courant de la ligne d'alimentation à travers l'interrupteur général de l'installation électrique.

Le nettoyage du four doit être fait après l'utilisation, lorsqu'il est éteint et encore tiède, pas chaud, de façon à que les coulures et les projections de graisse n'aient pas encore formé une croûte dure et que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soient encore facile à enlever. Ensuite nettoyer le four avec un chiffon imbibé d'eau tiède et du détergent liquide non corrosif, rincer et essuyer. Les produits spéciaux peuvent être utilisés, si ils ne sont pas corrosifs. Pour les parties externes utiliser un chiffon doux avec de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de produits en poudre contenant des abrasifs.

Four auto-nettoyant

Il consiste d'une série de panneaux qui sont appliqués à l'intérieur du four. Ils sont recouverts d'un émail spécial qui permet d'éliminer automatiquement les résidus de gras pendant la cuisson. Si les résidus de gras sont trop abondants, l'autonettoyage peut être insuffisant. Dans ce cas, il faut, si votre four le permet, démonter les panneaux et/ou les laver avec de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser des substances abrasives ou corrosives qui peuvent endommager l'émail.

Si votre four le permet, les panneaux auto-nettoyants latéraux et le cadre supportant les grilles peuvent être très facilement démontés. Le cadre supportant les grilles est bloqué par trois pivots; il suffit de le comprimer un peu vers le bas pour l'extraire (fig. 22A). En effectuant cette opération, on dégage le panneau auto-nettoyant latéral aussi (fig. 22B). Pour ce qui concerne le démontage du panneau auto-nettoyant qui se trouve dans la partie arrière du four (il sert aussi comme protection de la turbine) faire référence à la fig. 22C.

Dans certains modèles ces trois panneaux n'existent pas et l'auto-nettoyant est sur les parois latérales du four.

Démontage de la porte (fig. 23)

Il est possible de démonter la porte pour faciliter le nettoyage du four. Les charnières «A» sont munies de deux crampillons mobiles «B» qui, accrochés aux secteurs des charnières «C», lorsque la porte est complètement ouverte, les bloquent. Après quoi, il faut relever la porte vers l'extérieur en accomplissant les deux mouvements illustrés sur la figure. Pour cela il faut faire prise sur les côtes de la porte à proximité des charnières. Pour remonter la porte, enfiler les charnières dans leurs rainures. Avant de fermer la porte ne pas oublier d'enlever les deux crampillons mobiles «B» qui ont servis à accrocher les 2 charnières.

Attention

En cas d'utilisation négligente en plaçant les mains près des charnières de la porte du four, il existe un danger de se blesser les mains.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE (fig. 24)

Avant de procéder au remplacement de la lampe du four, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant, ou couper le courant de la ligne d'alimentation à l'aide de l'interrupteur général de l'installation électrique.

En cas de remplacement de la lampe d'éclairage du four, il faut enlever le capot de protection «A» en le dévissant en sens antihoraire.

Après avoir remplacé la lampe (lampe culot E14 - 230V - 15W - 300°C) remonter le capot de protection «A».

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE COMBINÉE AUX FOURS

Description

L'appareil est équipé de 4 zones de cuisson, de différent diamètre et puissance. Les positions sont clairement indiquées sur la table. Le chauffage a lieu seulement à l'intérieur des diamètres marqués sur la table. Afin d'avoir un bon rendement et une consommation d'énergie adéquate, il est indispensable d'utiliser seulement et exclusivement des casseroles et des récipients indiqués pour la cuisson électrique: le fond doit être épais et parfaitement plat. Le diamètre du fond des récipients doit être au moins égal au diamètre du foyer: s'il est plus petit, il y aura une consommation excessive d'énergie, il vaut mieux qu'il soit plus grand (fig. 25). De plus le fond des casseroles et la table de cuisson doivent être propres et secs. Ces recommandations très importantes, car si elles sont négligées il y aura une grande dispersion de chaleur et donc d'énergie; de plus la chaleur qui n'est pas absorbée par les casseroles se propage dans la table, dans la cornière, et aussi dans le meuble. Certaines tables de cuisson sont équipées d'une lampe témoin placée à l'avant entre les deux zones de cuisson qui s'allume quand une ou plusieurs

zones de chauffage dépassent la température d'environ 60° C. Ce dispositif permet de savoir, après l'utilisation de la table et avec tous les foyers éteints, si dans une ou plusieurs zones de chauffage il y a encore une température supérieure à 60° C. La lampe témoin s'éteint seulement quand la température des zones de cuisson descend au dessous de 60° C environ.

Attention

La surface de cuisson est très résistante. Toutefois elle n'est pas incassable, et elle peut être endommagée spécialement par des objets pointus ou durs qui peuvent tomber avec une certaine force.

Attention: lorsque sur cette surface de cuisson il y a des ruptures ou des fêlures, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et contacter tout de suite le service après vente. Ne cuisez jamais avec une feuille d'aluminium interposée ou directement sur la table, ne posez pas de récipients en matière plastique sur les surfaces chaudes, ne pas utiliser la plaque pour entreposer quoi que ce soit.

Pendant la première période de fonctionnement de la table, il peut y avoir une odeur âcre ou de brûlé qui disparaîtra après plusieurs fonctionnements.

Utilisation de la table de cuisson

La table est équipée pour chaque zone de cuisson d'un commutateur placé sur le tableau de bord du four avec lequel on peut régler 6 gammes de température, d'une valeur minimale (1) à une valeur maximale (6) en tournant la manette en sens antihoraire (fig. 26). Pour une cuisson normale, après avoir placé la casserole sur la zone désirée de la table, régler la manette sur la position de puissance maximale (6). Une fois arrivé à l'ébullition, régler la manette sur une position inférieure (2 ou 3) selon la quantité, pour continuer la cuisson de façon que la casserole ne déborde pas, et de façon à ne pas consommer trop d'énergie électrique.

Important

En utilisant la table vitrocéramique, faire attention spécialement aux jeunes enfants, qui peuvent ne pas voir la lampe témoin de la chaleur résiduelle allumée, parce qu'après l'utilisation et une fois les résistances éteintes, la plaque reste très chaude pendant quelques instants, même si elle est revenue à sa couleur sombre; éviter d'y appuyer les mains pour éviter des brûlures.

Nettoyage du Four

Verre du four

Une parmi les qualités des cuisinières est le simple démontage du verre intérieure du four A, ce qui permet un nettoyage parfait sans l'aide de personnel spécialisé. Il suffit d'ouvrir la porte du four et dévisser les vis V qui sont fixées à la contre-porte du four C.

Nettoyage et entretien (fig. 27)

La forme de la table en vitrocéramique facilite le nettoyage par rapport aux tables de cuisson traditionnelles avec foyers électriques en fonte. Pour le nettoyage de la table, on doit adopter les mêmes précautions pour nettoyer les vitres de votre maison. Les taches ou les rayures claires dûes au fond en aluminium des casseroles peuvent être enlevées avec du vinaigre. Faire attention à ne pas faire tomber du sucre sur la table pendant la cuisson. S'il tombe, mettre le commutateur de la plaque concernée sur arrêt (0) et nettoyer avec de l'eau chaude dès que la plaque sera tiède, avant qu'elle devienne froide. Dans le cas où des résidus brûlés de sucre ou similaires restent après la cuisson, ils doivent être enlevés à l'aide d'une spatule ou d'une lame de rasoir, avant que la zone de cuisson devienne froide. Nettoyer la table lorsque la lampe s'est éteinte et lorsque les zones de cuisson se sont refroidies.



Fig. 27

TABEAU

A titre indicatif nous vous indiquons les positions de cuisson. Celles-ci dépendent de la quantité et de la qualité de l'aliment et du type de casseroles.

POSITION MANETTES	TYPE D'ALIMENT
1	Pour fondre le beurre, le chocolat, et similaires
1-2	Pour chauffer des aliments, maintenir en ébullition petites quantités d'eau, pour fouetter sauces de jaune d'oeuf et beurre
3	Pour chauffer les aliments solides et liquides, maintenir en ébullition l'eau, décongeler les surgelés, omelettes de 2-3 oeufs, différentes cuissons, préparations avec fruits et légumes
4-5	Cuisson viandes, poissons, légumes en sauce, préparations avec plus ou moins eau, préparations de confiture etc...
5-6	Rôti de viande et poisson, bifteck, foie, etc... Roussissement de viandes, poissons, oeufs
6	Pour frire en huile pommes de terre, etc... ébullition eau.

Ces produits répondent aux exigences des directives communautaires:

- 73/23 CEE "relative à la basse tension";
- 89/336 CEE "relative à la perturbation électromagnétique";
- 89/109 CEE "relative aux matériaux en contact avec les aliments".

TIPI DI MONTAGGIO E SPAZI DI AERAZIONE NECESSARI
TYPE DE MONTAGE ET ESPACES D'AÉRATION NÉCESSAIRES
TYPES OF FITTING AND VENTILATION SPACE REQUIRED

INCASSO SU MOBILI COLONNA
ENCASTREMENT SUR MEUBLES À COLONNE
COLUMN FITTING

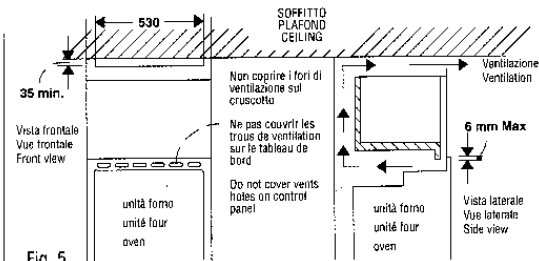


Fig. 5

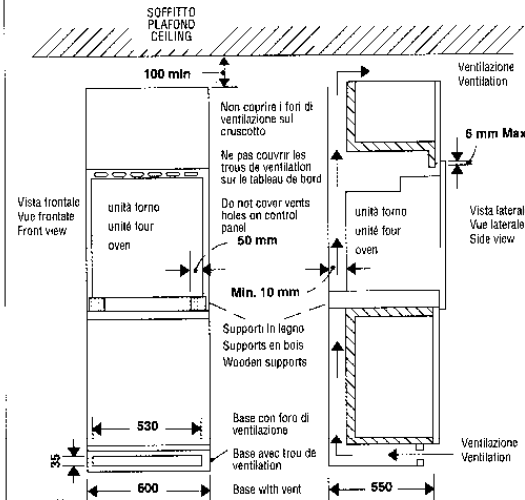


Fig. 5b

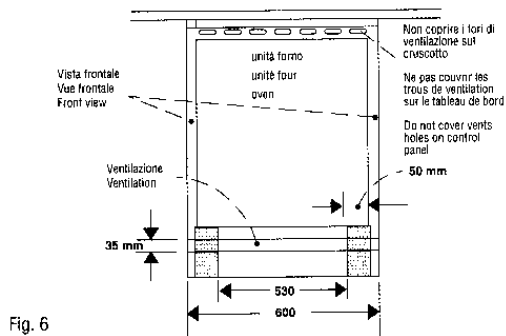


Fig. 6

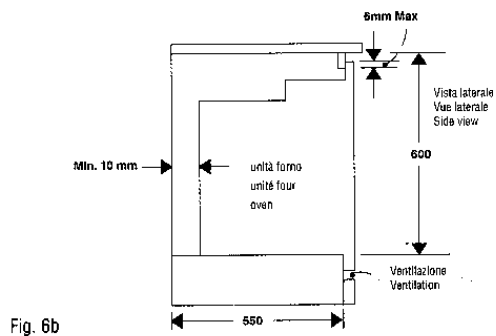


Fig. 6b

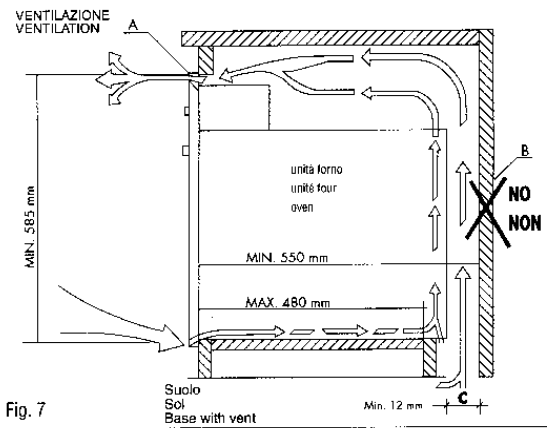


Fig. 7

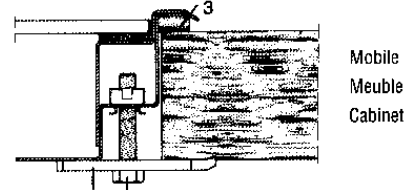


Fig. 8

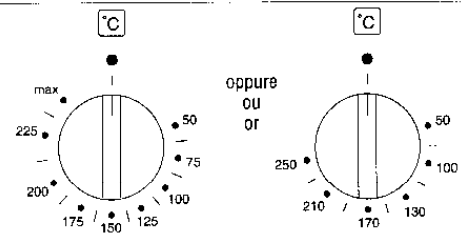


Fig. 9

MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTION - MULTIFUNCTION

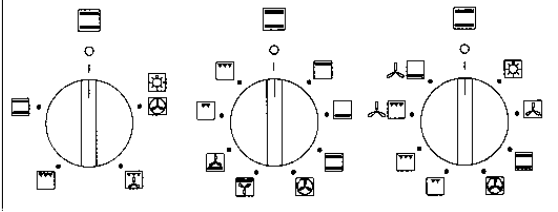


Fig. 10

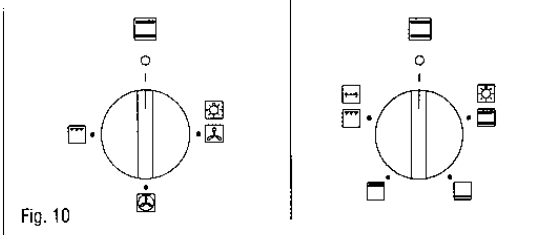


Fig. 11

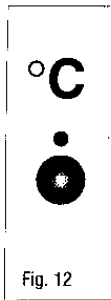


Fig. 12

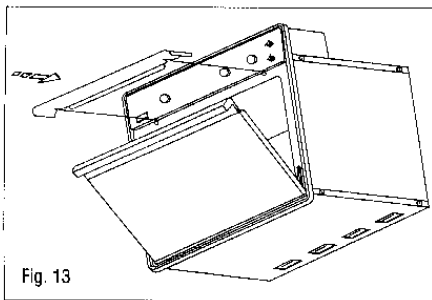


Fig. 13

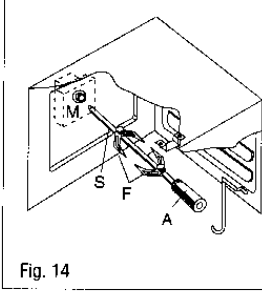


Fig. 14

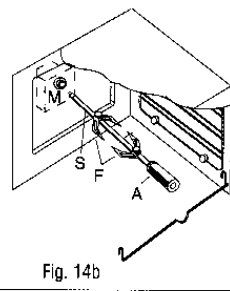


Fig. 14b

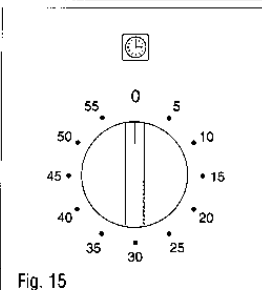


Fig. 15

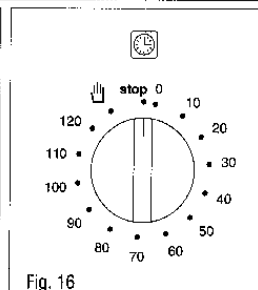


Fig. 16

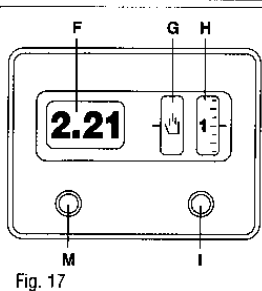


Fig. 17

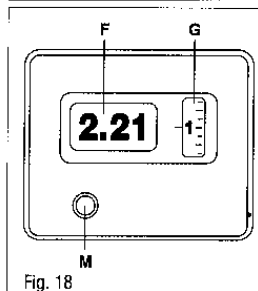


Fig. 18

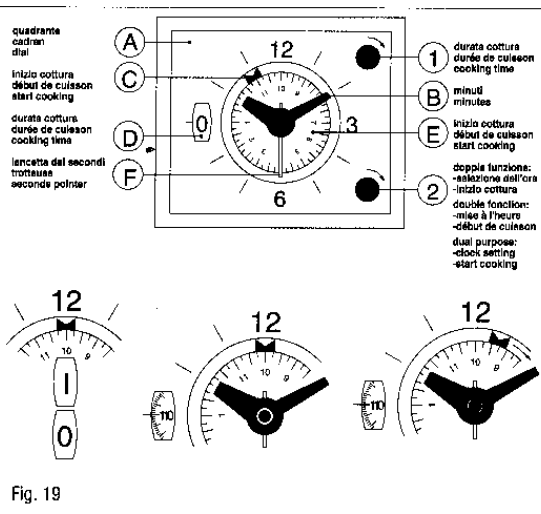


Fig. 19

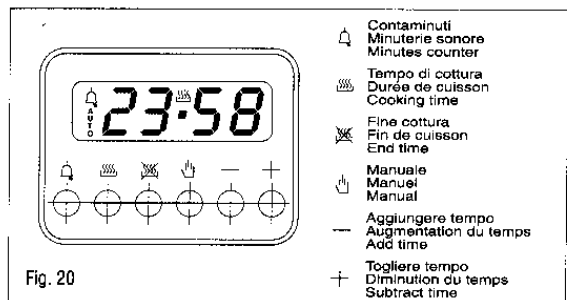


Fig. 20

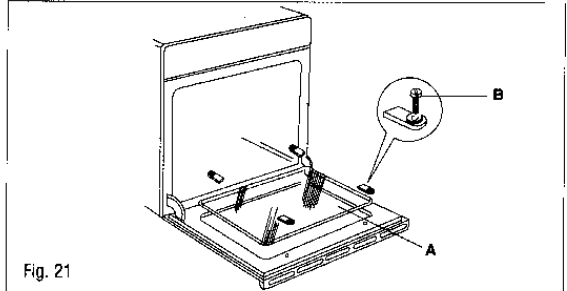


Fig. 21

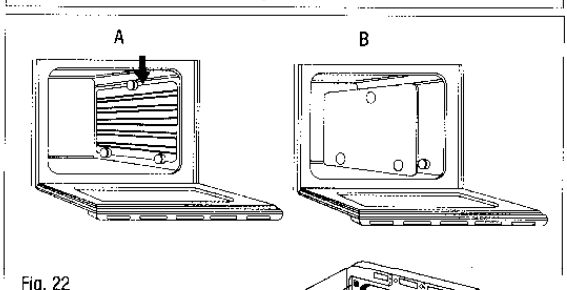


Fig. 22

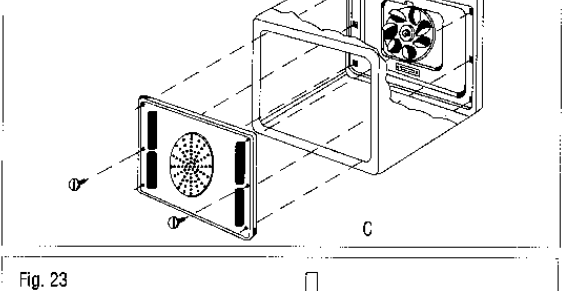


Fig. 23

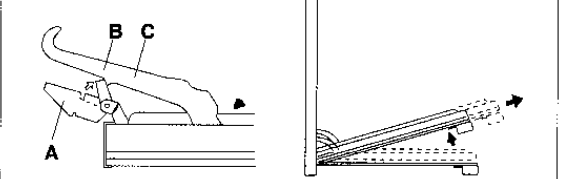


Fig. 24



Fig. 25

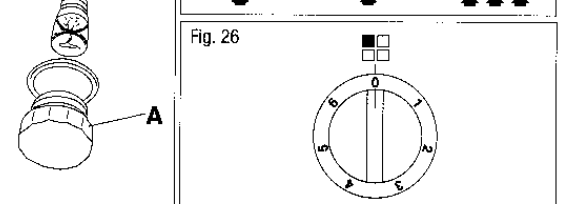


Fig. 26