



MARQUE: FAURE

REFERENCE: CFM 575 M

CODIC: 0741388

Coller ici, l'étiquette de consommation d'énergie
jointe à la notice de votre appareil.

VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Il porte un volet que vous devez nous retourner signé et daté
par votre fournisseur.

IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de
rechange, il est indispensable de spécifier, sur la commande,
le numéro de l'appareil et le numéro de série.

Ces numéros figurent sur la plaquette signalétique et sur le
certificat de garantie en votre possession.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez
du service après-vente les pièces de
Rechange certifiées Constructeur.



Appareil conforme à la directive CEE 73/23 relative à la sécurité électrique et à la
directive CEE 89/336 relative à la compatibilité électromagnétique

- **rappel** _____ p. 2
- **votre four multifonction** _____ p. 3
- **utilisation manuelle du four** _____ p. 5
- **les cuissons sur 1 niveau** _____ p. 6
- **les cuissons au turbo-grill** _____ p. 7
- **la cuisson des viandes rôties** _____ p. 8
- **les cuissons groupées** _____ p. 10
- **le guide des cuissons** _____ p. 12
- **les cuissons au grilloir** _____ p. 15
- **les cuissons au tournebroche** _____ p. 17
- **la décongélation** _____ p. 18
- **l'entretien** _____ p. 19
- **la partie technique** _____ p. 21
(réservée à l'installateur)

Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire, à l'exclusion d'autres fins, notamment le chauffage d'une pièce.

Les fours à encastrer que nous commercialisons sont construits dans les règles de l'art ainsi que dans le respect des normes en vigueur. Nous avons constaté que certains meubles d'encastrement sont plus sensibles que d'autres à la température pendant le fonctionnement du four . La conséquence la plus caractéristique est le décolllement du placage sur les chants des meubles adjacents. Pour éviter ce problème un kit de protection latérale adaptable sur la façade de votre four est disponible auprès du Service Après Vente de votre revendeur sous la référence 53188945-62/9.

RAPPEL

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez qu'aucune étiquette publicitaire et/ou pellicule de protection ne sont encore collées sur l'appareil.

- **Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le** : il a été rédigé pour vous permettre d'utiliser votre appareil dans les meilleures conditions. Si vous rencontrez un problème dans l'utilisation de votre appareil, relisez attentivement votre mode d'emploi : cela peut vous permettre de le résoudre sans avoir à faire appel inutilement au Service Après Vente.

- Si votre four présente néanmoins un problème nécessitant une intervention souvenez vous que vous ne devez **JAMAIS ESSAYER DE LE REPARER VOUS MEME** : ceci peut être la cause de blessures graves : en cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué votre achat..) veuillez nous consulter, nous vous communiquerons alors l'adresse d'un service après-vente proche de votre domicile.

- **Exigez toujours les pièces de rechange d'origine**

- Avant tout remplacement ou nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché du secteur.

- Pendant certaines phases de fonctionnement du four, la porte atteint des températures élevées : surveillez donc les jeunes enfants qui se trouveraient à proximité de l'appareil. Pour augmenter les garanties de sécurité déjà existantes sur votre appareil et surtout pour la protection des jeunes enfants, vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur une grille de protection amovible.

Fours enchassés sous un plan de travail

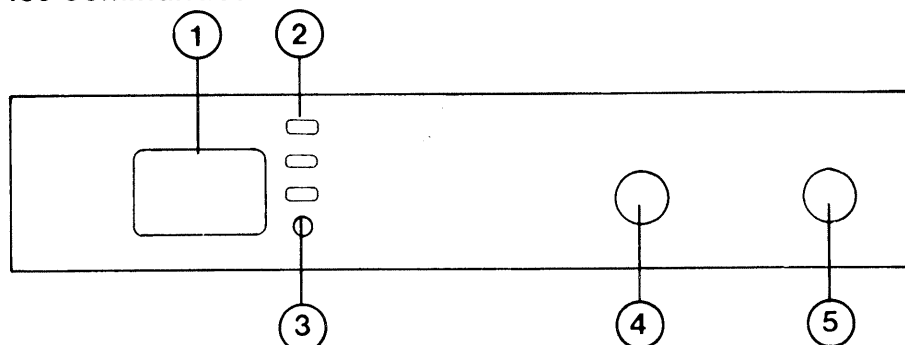
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil, (comme par exemple un batteur électrique, assurez vous que le fil celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre (plaque de cuisson en fonctionnement par exemple) ou bien que son fil ne risque pas de se coincer dans la porte du four.

VOTRE FOUR MULTIFONCTION

Votre four multifonction vous propose en un seul appareil les qualités et les avantages de la cuisson traditionnelle, de la chaleur tournante et de la combinaison des deux principes.

Cuissons sur un niveau, cuissons groupées sur 2 niveaux, viandes et volailles rôties, grillades et gratins, pâtisseries, entremets, poissons, nettoyage par pyrolyse, à chacune de ces cuissons correspond une position du sélecteur appropriée.

les commandes



① **Programmeur ou minuteur *** (livret d'utilisation joint à la notice)

② **Indications lumineuses de fonctionnement**

ou ou "pyrolyse" (nettoyage pyrolytique)

ou marche (mise sous tension)

ou régul (régulation du thermostat)

③ **Commande du tournebroche ***

④ **Thermostat et éclairage du four**

⑤ **Sélecteur de fonction**

• Un ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement du four (bandeau, commandes, programmeur...) à faible température. Il démarre après quelques minutes de fonctionnement et il est normal que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total du four.

*selon le modèle.

Votre four réunit tous les avantages de la cuisson traditionnelle et de la cuisson à chaleur tournante. Pour cela, il comporte :




- 1 turbine à l'arrière
- 2 éléments chauffants situés à la voûte et à la sole.

Le réglage de la température et le choix de la source de chaleur s'effectuent à l'aide du **thermostat** et du **sélecteur de fonction**.

le thermostat

- Gradué de **1 à 10**, il régule la température du four.
-  ou  ou  /correspond à la position de nettoyage pyrolytique.

la lampe de four










La lampe de four est placée sous le contrôle du thermostat. La lampe reste allumée pendant toute la durée du fonctionnement du four, sauf sur la position  ou  ou . Sur cette position, le four atteint une très haute température, la lampe ne s'allume pas.

Si votre appareil est équipé d'un programmeur, la lampe de four s'éteint automatiquement quand le programmeur est :



- soit en attente de début de cuisson
- soit en fin de cuisson.


le sélecteur de fonction

Les symboles ci-dessous correspondent aux diverses positions vous permettant de choisir la modulation de chaleur la mieux adaptée aux mets à cuire. 0 correspond à la position arrêt.

	Cuisson sur 1 niveau
	Turbo-grill/préchauffage des viandes
	Cuisson des viandes
	Cuissons sur 2 niveaux
	Grilloir
	Décongélation
 ou  ou 	Nettoyage pyrolytique

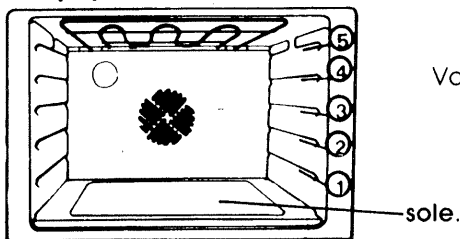
les voyants lumineux

 ou  ou "pyrolyse" : allumé indique que la fonction pyrolyse est affichée ou est en fonctionnement.

marche/  : allumé indique que le thermostat et le sélecteur de fonction sont en position de fonctionnement.

régul/  : (régulation) allumé, il indique les périodes de chauffe du four, il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant la durée d'une cuisson (action du thermostat).

l'équipement et les niveaux de cuisson



Votre four est équipé avec :

- 2 grilles support,
- 2 tôles à pâtisserie,
- 1 lèche-frite.

Les cuissons peuvent s'effectuer sur 2 niveaux.

Le cambrage des grilles support permet de faire varier sensiblement leur position dans le four.


Il vous suffit de tourner le cambrage vers le haut ou vers le bas avant d'engager la grille dans les gradins.

Vous pouvez protéger la sole des débordements en posant le plat sur la grille recouverte d'une feuille d'aluminium légèrement plus grande que le plat.
Ne placez jamais la feuille d'aluminium en contact direct avec la sole.

Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plat à rôtir.

PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, faites-le chauffer à vide pendant une heure environ. Ceci afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

- Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection.
- Placez le thermostat sur le repère 10 et le sélecteur sur la position 
- Aérez convenablement la cuisine.
- Prenez également la précaution de laver les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

UTILISATION MANUELLE DU FOUR

Si vous désirez utiliser votre four sans l'aide du programmeur ou du minuteur :

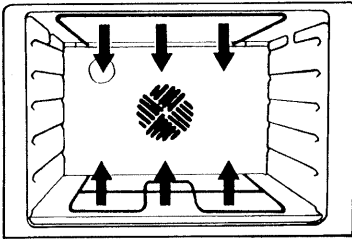
- Réglez le programmeur en position manuelle (voir livret joint).
- Placez le sélecteur de fonction et le thermostat sur les positions désirées.

Pour arrêter le four, ramenez le sélecteur de fonction et le thermostat sur la position arrêt.



CUISSONS SUR UN NIVEAU

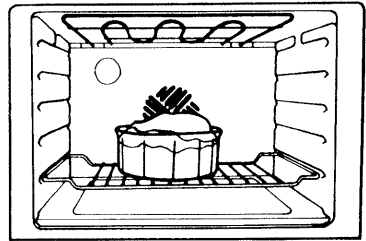
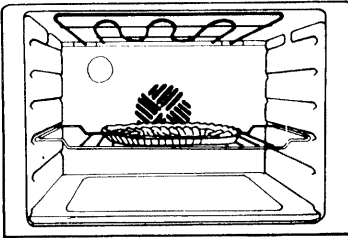
Vous choisirez cette position pour toutes les cuissons sur un seul niveau : pâtisseries, entremets, poissons, terrines, soufflés... (sauf les viandes et volailles rôties).



C'est la cuisson traditionnelle.

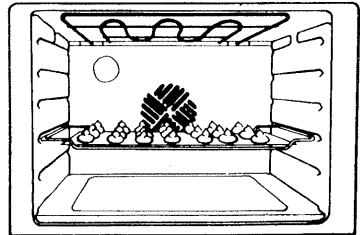
quels accessoires de four choisir

La **grille support** pour recevoir les moules à pâtisserie et les plats.



- La **tôle à pâtisserie**

Elle s'emploie pour la cuisson des petits gâteaux. Elle est toujours placée sur la grille support.

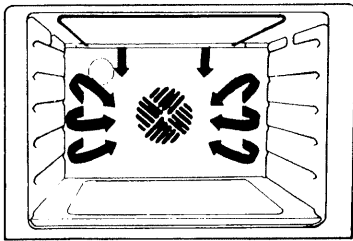


Guide des cuissons pages 12 et 13.

Ces cuissons peuvent être programmées ou minutées, pour cela, reportez-vous au livret d'utilisation de votre programmeur ou minuteur.



TURBO-GRILL

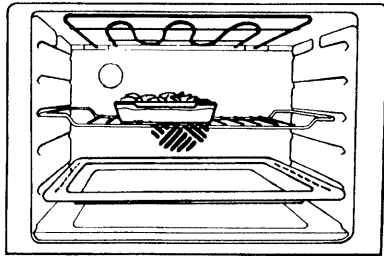


Les éléments chauffants de voûte et la turbine fonctionnent en alternance. Vous utiliserez de préférence cette position pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner, ainsi que pour le grillage des pièces de viande assez épaisses.

Cette position du sélecteur est aussi utilisée comme position de préchauffage pour la cuisson des viandes rôties (voir page 9).

quels accessoires de tour choisir ?

- La grille support et la lèchefrite



Voici quelques exemples d'utilisation

Préparations	Position thermostat	Gratin
Gratins froids Purée, endives Pâtes	6 à 7	2
Bœuf (côtes) Porc - Veau (côtelettes)	7 à 8 5 à 6	3 ou 4 4

Temps de cuisson des viandes : suivant épaisseur.

Retournez les viandes et grillades à mi-cuisson.

LA CUISSON DES VIANDES ROTIES

Afin d'éviter les projections graisseuses souvent excessives et le dégagement de fumée pouvant en résulter, votre four comporte un réglage spécial pour la cuisson des viandes rôties :







position de préchauffage




position de cuisson

comment procéder :



- 1  préchauffez le four en plaçant le sélecteur sur la position  et le thermostat sur le repère correspondant à la cuisson (voir page suivante).
- 2  enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur four/grilloir sur la position , réservée à la cuisson des viandes rôties.

nos recommandations :


- utilisez des plats en terre à feu à bord-haut (réservez le verre à feu pour vos gratins et vos soufflés),
- choisissez un plat de dimensions proportionnées à celles de la pièce à rôtir,
- laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis.
- retournez le rôti à mi-cuisson si nécessaire.

Le réglage "SPECIAL VIANDE", correspond à une température du four légèrement plus faible que sur la position . Il est donc normal que le temps de cuisson soit un peu plus long et que votre viande soit moins rapidement "saisie". Le résultat sera tout autant satisfaisant et votre four restera propre très longtemps.


Guide des cuissons

VIANDES ROTIES	OPEREZ DANS L'ORDRE CI-DESSOUS			
	1  Préchauffage	2	3  Cuisson (pour 500 g)	
Boeuf Gigot de mouton	THERMOSTAT 7 - 8	Attendez 15 min. environ enfourez au gradin	THERMOSTAT 7 - 8	DUREE 20 min
Veau Porc Volailles	6 - 7	2	6 - 7	40 - 45 min

**Vous pouvez aussi effectuer vos cuissons de rôtis au tournebroche*
(page 17).**

Après le préchauffage, n'oubliez pas de placer le sélecteur sur la position
cuisson 

cuissons groupées

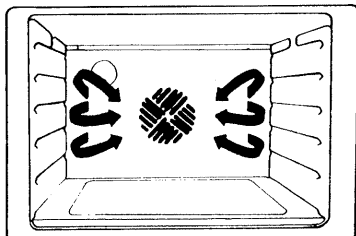
Lorsque vous effectuez deux ou trois cuissons simultanées, si l'une d'elles est une viande à rôtir, choisissez dans ce cas particulier la position  du sélecteur. Pour éviter les projections graisseuses, nous vous recommandons de placer le morceau de viande dans une cocotte en verre à feu munie de son couvercle.

* selon le modèle



LES CUISSONS GROUPEES

Cette position vous permet de cuire simultanément et économiquement sur 2 niveaux, des préparations similaires ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie par exemple, sans qu'il y ait communication d'odeurs entre les mets (voir page 14 quelques cuissons types).



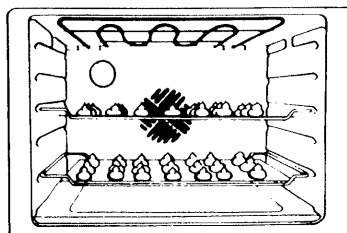
Une turbine placée à l'arrière du four crée dès sa mise en action un mouvement d'air chaud dans toute l'enceinte du four. Ce principe a pour avantage de supprimer le préchauffage.

Pour les cuissons sur 2 niveaux de pâtisseries "lourdes" (quiches, tartes aux fruits, etc.), il est conseillé d'intervenir les préparations (niveau inférieur à la place du niveau supérieur) aux 2/3 environ du temps de cuisson, pour obtenir un "dorage" plus régulier des préparations.

Cuissons groupées de même nature

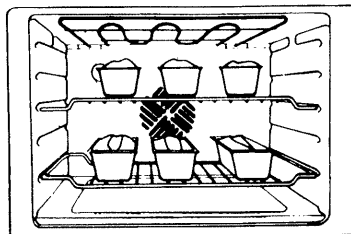
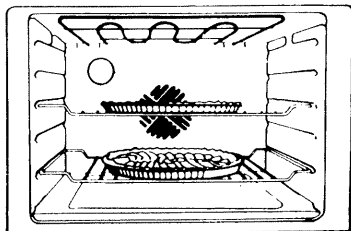
quels accessoires de four choisir ?

En fonction des aliments à cuire, vous choisirez les deux grilles avec ou sans les deux tôles à pâtisserie, en utilisant dans la plupart des cas les niveaux 1 et 3.



2 niveaux de choux

2 niveaux de tartes




2 niveaux de cakes

Guide des cuissons pages 12 et 13

Ces cuissons peuvent être programmées, pour cela reportez vous au livret d'utilisation du programmateur.



Cuissons groupées de mets différents


































La position  vous permet aussi de cuire tout un repas en une seule fournée. Il vous suffit, pour cela, d'observer ces quelques règles d'utilisation :

- les différentes préparations doivent être cuites à des températures voisines,
- le temps global de cuisson doit être calculé en fonction de la cuisson la plus longue. Il peut être légèrement augmenté ou la température un peu plus élevée si le four est très rempli,
- l'enfournement et le défournement des différents plats ne se font pas forcément au même moment. Ils sont déterminés selon le temps de cuisson propre à chacun et si nécessaire, en fonction de l'ordre de service,
- les viandes et les volailles seront de préférence placées au niveau 1 de manière à éviter les projections sur les autres plats.
- si une préparation risque de "déborder", recouvrez la grille support d'une feuille d'aluminium ménager.

Les exemples de menus page 14 vous aideront à découvrir cet immense avantage de votre four que vous adapterez très vite à vos propres habitudes culinaires.

GUIDE DES CUISSONS

Sélecteur de fonction sur  ou 

PRÉPARATIONS	NOMBRE DE NIVEAUX	SÉLECTEUR	THERMOSTAT	NIVEAUX	DURÉE	ACCESSOIRES DE FOUR
Entremets	1 niveau		4 1/2 - 5 1/2	2	50 - 60 min	Moule(s) au bain-marie sur grille 
Meringues	1 niveau		1 1/2 - 2	2	90-100 min	Tôle à pâtisserie sur grille 
	2 niveaux		1 - 1 1/2	1 - 3	90-100 min	2 Tôles à pâtisserie sur grilles 
Pâte à biscuits Génoise(s) biscuit(s) de Savoie quatre-quarts - cake(s)	1 niveau		5 - 6	2	40 - 50 min	Grille 
	2 niveaux		4 1/2 - 5 1/2	1 - 3	40 - 50 min	2 grilles 
Pâte brisée Quiche(s) Tarte(s) aux fruits	1 niveau		7 - 8	2	30 - 40 min	Grille 
	2 niveaux		6 - 7	1 - 3	30 - 40 min	2 grilles 
Pâte à choux Choux - éclairs gougère(s)	1 niveau		6 - 7	2	30 - 35 min	Tôle à pâtisserie sur grille 
	2 niveaux		5 - 6	1 - 3	30 - 35 min	2 tôles à pâtisserie sur grilles 
Pâte feuilletée Allumettes - palmiers bouchées	1 niveau		7 1/2 - 8 1/2	2	20 - 35 min	Tôle à pâtisserie sur grille 
	2 niveaux		6 - 7	1 - 3	15 - 25 min	2 tôles à pâtisserie sur grilles 
Pâte levée Brioche - kougloff	1 niveau		5 1/2 - 6 1/2	1	30 - 35 min	Grille 
Pâte levée Pizza(s) tarte(s) au sucre	1 niveau		6 - 7	2	25 - 30 min	Tôle à pâtisserie ou moule sur grille 
	2 niveaux		5 - 6	1 - 3	20 - 35 min	2 grilles ou tôles à pâtisserie sur grilles 
Pâte sablée	1 niveau		5 - 6	2	14 - 16 min	Tôle à pâtisserie sur grille 
	2 niveaux		4 1/2 - 5 1/2	1 - 3	15 - 20 min	2 tôles à pâtisserie sur grilles 
• Maintien au chaud • Chauffage des assiettes	1 niveau		1/2 - 1	2	-	Grille 

• Températures approximatives correspondant aux repères du thermostat, le sélecteur four/grilloir étant sur la position 

1 75°C
2 100°C

3 120°C
4 145°C

5 175°C
6 205°C

7 230°C
8 250°C

9 280°C
10 300°C

• Sens du positionnement de la grille 

PREPARATIONS	NOMBRE DE NIVEAUX	SELECTEUR	THERMOSTAT	NIVEAUX	DUREE	ACCESSOIRES DE FOUR
Gratin dauphinois	1 niveau		6 1/2 - 7 1/2	2	50 - 60 min	Grille
Pâté en terrine	1 niveau		5 1/2 - 6 1/2	1	55 - 65 min	Terrine bain marie sur grille
Poisson	1 niveau		4 - 6	2	20 - 40 min	Grille
Soufflé	1 niveau		6 - 7	1	35 - 45 min	Grille
Tomates farcies	1 niveau		7 - 8	2	50 - 60 min	Grille

Les cuissons sur cette position s'effectuent après le préchauffage du four (sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson).

Attendez l'extinction de l'indication "Régul" / pour enfourner votre préparation.

Pour les cuissons programmées effectuées sans préchauffage du four, il faut ajouter à la durée de cuisson le temps qui aurait été nécessaire au préchauffage.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie notamment, peuvent vous amener à modifier sensiblement les indications données dans le tableau ci-contre.

Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires personnelles.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

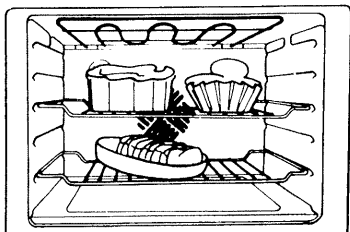
Les plats et les moules, par leur épaisseur, leur conductibilité, leur couleur... transmettent plus ou moins la chaleur du four à la préparation à cuire.

Vous devez savoir que :

- (A)** L'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif **diminuent la cuisson et la coloration dessous**
Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries moelleuses et pour la cuisson des rôtis.
- (B)** La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré **augmentent la cuisson et la coloration dessous**.
Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire	Dans quel cas
Dessus trop foncé	1 Prenez un moule du type (B) ou	
Dessous trop pâle, pas assez cuit	2 Descendez le plateau d'un niveau	
Dessus trop clair	1 Prenez un moule du type (A) ou	
Dessous trop foncé, trop cuit	2 Remontez le plateau d'un niveau	

Exemple n°1



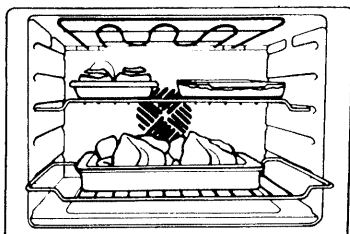
Soufflé au fromage - Rôti de veau Brioche

Posez le rôti dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ①

Le soufflé et la brioche sont posés sur l'autre grille glissée au niveau ③

Enfournez le rôti, puis le soufflé en fonction de l'heure de service. La brioche peut être enfournée soit en même temps que le rôti, soit en même temps que le soufflé, ceci de manière à ne pas avoir à ouvrir le four pendant la cuisson du soufflé.

Exemple n°2



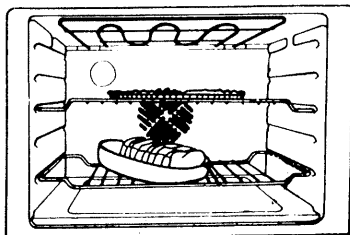
Gratin dauphinois - 2 Poulets Pommes au four

Posez les poulets dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ①

Les pommes et le gratin dauphinois sont posés sur l'autre grille glissée au niveau ③

Enfournez ensemble les poulets et le gratin. Les pommes peuvent être enfournées, soit en même temps, soit au cours de la cuisson des poulets.

Exemple n° 3



Rosbif - Tarte aux pommes

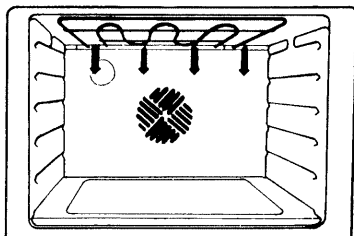
Posez le rosbif dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ① et la tarte sur l'autre grille glissée au niveau ③

Le rosbif et la tarte sont enfournés ensemble.



CUISSONS AU GRILLOIR

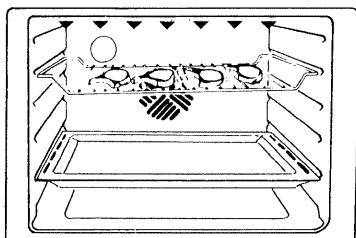
Vous choisirez cette position pour vos grillades et vos "gratinages".



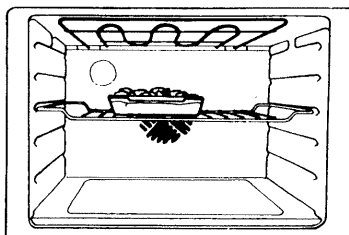
L'utilisation du grilloir se fait porte fermée.

quels accessoires de four choisir

La grille support et la lèche-frite.




Grillades



Gratinage

Placez toujours un plateau sous la grille pour recevoir le jus de cuisson des grillades.

Les grillades

- Sélecteur : 
- Thermostat : 8
- Placez la lèche-frite sous la grille support.
- Huilez légèrement, si vous le désirez, la pièce à griller sur ses deux faces et placez-la directement sur la grille.

Lorsque le grilloir est rouge :

- Glissez l'ensemble à distance convenable de l'élément rayonnant. Vous placerez la pièce à griller d'autant plus près qu'elle est peu épaisse et qu'elle exige d'être saisie.
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins


- **Sélecteur :** 
- **Thermostat :** 8

Pour les mets chauds placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.

Pour les mets froids préparés à l'avance qui exigent à la fois d'être réchauffés et gratinés :

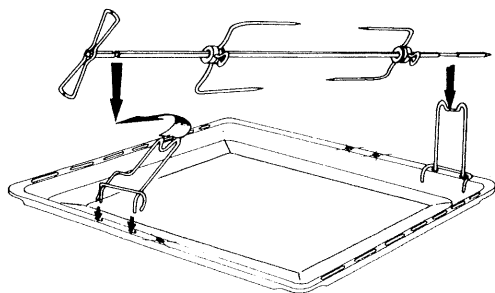
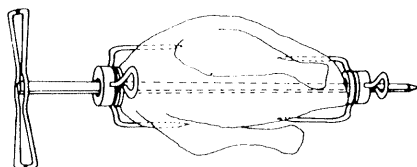
- Placez le plat au gradin 2 ou 3.
- Choisissez la position  du sélecteur.
- Placez le thermostat sur le repère 7 ou 8.

LE TOURNEBROCHE *

les cuissons au tournebroche se font porte fermée

préparation de la broche

Enfilez une des fourchettes sur la broche, puis embrochez la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée et enfiler la seconde fourchette. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis de serrage.



- 1 Fixez les 2 supports du tournebroche sur la lèche-frite comme le montre le dessin ci-contre.
- 2 Posez la broche sur les supports de la lèche-frite.
- 3 Glissez l'ensemble (lèche-frite + broche) dans le gradin 1 et poussez-le à fond en veillant à ce que l'extrémité de la broche pénètre correctement dans le carré d'entraînement du moteur (orifice situé au fond et à droite du four).






- 4 **Commandes : thermostat 6 - 8 (volailles, viandes blanches),
7 - 8 (viandes rouges).**

sélecteur four/grilloir 

- 5 Appuyez sur le bouton poussoir  ou "tournebroche"

- 6 Réglez éventuellement, selon le modèle, le programmeur ou le minuteur (voir livret joint).


Temps de cuisson approximatifs pour 500 grammes.

Vlantes	Sélecteur	Thermostat		Temps
Veau		6 - 7 1/2	200° à 240° C	30 - 35 min
Porc		6 - 7 1/2	200° à 240° C	35 - 40 min
Volaille		6 1/2 - 7 1/2	220° à 240° C	30 - 35 min
Bœuf		7 - 8	230° à 250° C	15 min
Mouton		7 - 8	230° à 250° C	15 min

*Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.



LA DECONGELATION

Si vous ne possédez pas de four à micro-ondes, la position décongélation  vous permettra de réduire sensiblement le temps nécessaire à la décongélation de la plupart des aliments.


Cette fonction constitue notamment la meilleure méthode de décongélation des grosses pièces de viande et de volailles, elles conserveront ainsi toutes leurs qualités sans perdre leur jus.

L'air brassé par la turbine enveloppe l'aliment, accélérant ainsi sa décongélation sans apport de chaleur risquant de provoquer un début de cuisson.

quel accessoire de four choisir ?

La grille support glissée au niveau 2.

comment procéder

- Enveloppez l'aliment à décongeler dans du papier d'aluminium ménager, face brillante à l'intérieur.
- Placez-le dans un plat sur la grille support
- Placez le sélecteur sur la position 
- Placez la manette de thermostat sur une position quelconque comprise entre 1 et 10.
- Le voyant s'allume.

ENTRETIEN

Nettoyage de la poignée et des enjoliveurs de manettes pour les fours de type RUSTIQUE

La poignée et les enjoliveurs de manettes sont vernis. Nous vous recommandons de les nettoyer avec de l'eau savonneuse mais jamais avec un produit abrasif qui pourrait rayer et endommager le vernis.

Nettoyage du bandeau

Utilisez une éponge humide bien essorée, n'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher.

La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...). Les odeurs sont filtrées par un catalyseur.

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 170°C.

A partir de 170°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.

Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmeur ou du minuteur.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Pour les débordements sur la sole, retirez-la pour la nettoyer plus facilement.

Entretien périodique

Le nettoyage pyrolytique est peu onéreux : un cycle de 1h30 consomme environ 3 kWh. Après un cycle de nettoyage pyrolytique, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage pyrolytique immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2h30 environ.

Comment procéder ?

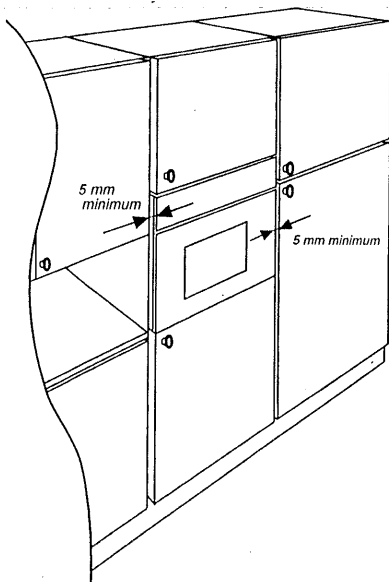
- **Retirez tous les accessoires du four** (grille, tournebroche, plaque à pâtisserie et lèche-frite) ils supporteraient mal la température de pyrolyse.
- Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
- Fermez la porte.
- Positionnez le thermostat et le sélecteur sur la position "🔥" ou "🔥🔥".
- Pour régler ou programmer le cycle pyrolyse, consultez le guide programmeur joint.
- Lorsque le cycle de pyrolyse est terminé,
 - ramenez les commandes du thermostat puis du sélecteur sur la position "ARRET",
 - les voyants "ⓘ" et "🔥" ou "🔥🔥" s'éteignent.

ATTENTION : la porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.

LA PARTIE TECHNIQUE (réservé à l'installateur)

Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur (90°C), soit revêtues d'une telle matière.

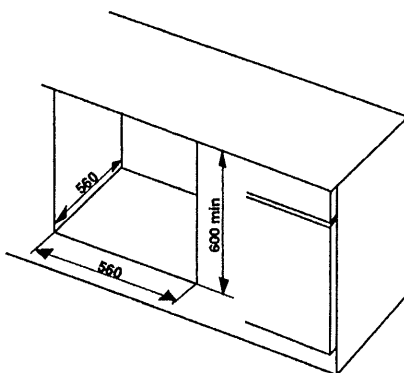
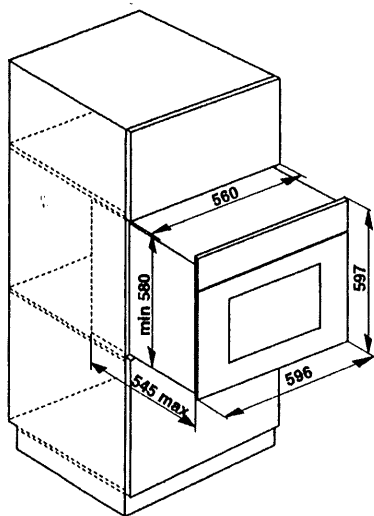
Les schémas ci-dessous déterminent les cotes d'une niche qui permettra de recevoir votre four.

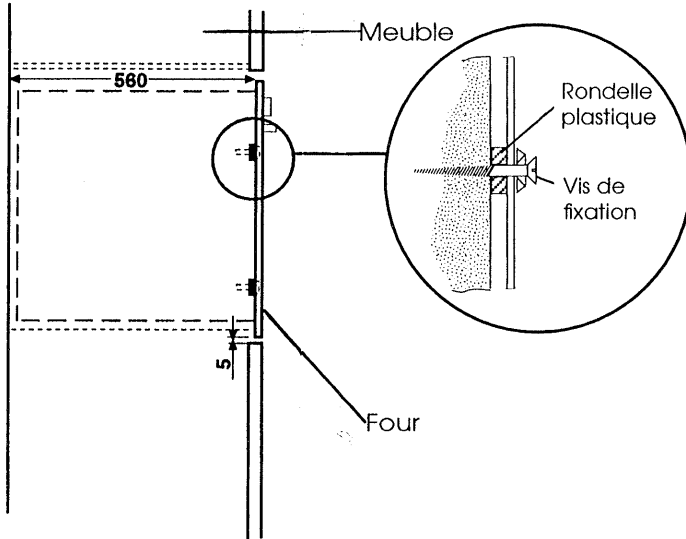


Précautions d'encastrement :

Les parois des portes des meubles se trouvant de chaque côté du cadre du four à encastrer doivent être éloignées de celui-ci d'au moins 5 mm. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des 4 vis qui se trouvent dans une pochette située dans le four.

Important : Pour le bon fonctionnement de ce four, il est nécessaire de toujours l'utiliser dans une niche fermée (dessin ci-dessous).





Raccordement électrique

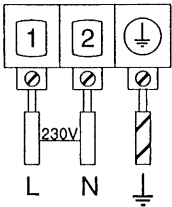
- Ce four doit être utilisé en courant alternatif 230 V.
- Vérifiez :
 - que la puissance de l'installation est suffisante,
 - que les lignes d'alimentation sont en bon état,
 - que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur.
 - que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
 - calibre de fusible : consultez le tableau ci-dessous.

Comment procéder ?

- Enlevez le carter situé à l'arrière de l'appareil fixé par vis.
- Raccordez le câble souple d'alimentation (conducteurs de 2,5 mm²) à la plaque à borne de l'appareil, d'après les indications du schéma de branchement ci-dessous, après l'avoir immobilisé dans le serre-câble.
- Reliez l'appareil à la terre conformément aux prescriptions de la norme NF C 15.100 et aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Pour toutes informations ou adaptations de votre installation, faites appel à un électricien qualifié.

Type de branchement	Monophasé	Raccordement du four
Tension	230 volts	
Nombre et section des conducteurs	3 G 2,5 mm ²	
Calibre des fusibles	16 ampères	
Utilisez un câble souple et une fiche de prise de courant admis par la marque NF		

Remplacement de la lampe de four

Important : Pour des raisons de sécurité, veillez à ce que l'appareil soit débranché du secteur.

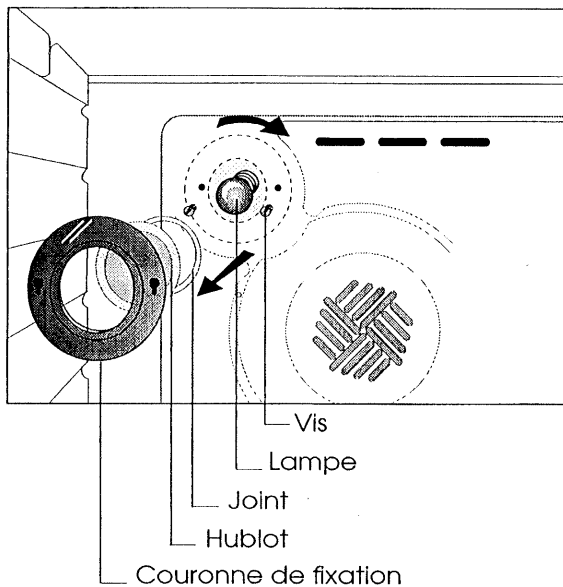
Cette lampe de 40 W., du type culot à vis E27 (230 V) est une lampe spéciale «chaleur» résistant à de hautes températures. Elle vous sera fournie sur demande par le Service «Pièces de Rechange».

Avant tout démontage, assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur

La lampe est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

Pour avoir accès à la lampe :

- Desserrez légèrement les vis qui fixent la couronne.
- Faites pivoter la couronne pour la dégager par les oeillets.
- Soutenez le verre d'une main, retirez la couronne puis retirez le verre et son joint.
- Changez la lampe.



Pour le remontage

- Positionnez le verre dans son logement et soutenez-le.
- Plaquez la couronne sur le verre et faites pivoter la couronne dans les encoches.
- Resserrez les 2 vis de fixation.

Emplacement de la plaquette signalétique

Les informations inscrites sur la plaquette (marque commerciale, référence commerciale et numéro de série) vous sont nécessaires pour la commande de pièces au Service Après Vente.

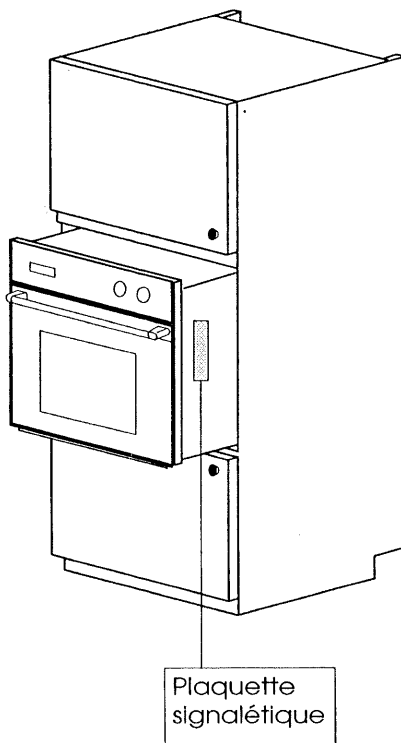
Pour visualiser la plaquette signalétique du four, il est nécessaire de le désencastrer. Pour cela procédez comme suit,

- Retirez les 4 vis d'encastrement de la façade.
- Tirez le four de 10 cm environ pour le désencastrer.

La plaquette est visible sur le côté droit.

Pour le remontage

- Repoussez le four dans le meuble
- Revissez les 4 vis.



X

3

Notice d'utilisation

Programmateur

A

Aiguilles

le programmateur _____ p. 2

la mise à l'heure de l'horloge _____ p. 3

cuissons en utilisation manuelle _____ p. 3

cuissons ou nettoyage pyrolytique *
en utilisation programmée _____ p. 4

- semi-automatique _____ P. 4
- automatique _____ p. 4

* Selon le modèle

LE PROGRAMMATEUR

Le four et le grilloir sont programmables.

Si votre appareil est une cuisinière, il se peut qu'une des plaques de cuisson soit programmable : ceci est indiqué dans la fiche d'identification jointe à votre appareil.

Ce programmateur commandé par une horloge vous permet :

- d'avoir l'heure en permanence
- d'arrêter une cuisson sans intervention de votre part :

Fonctionnement semi-automatique.

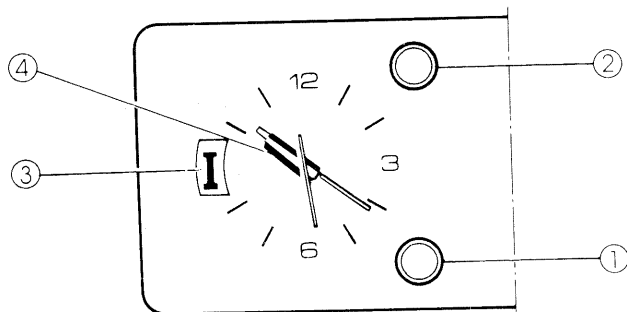
- de fixer en votre absence, la durée et l'arrêt de cuisson :

Fonctionnement automatique.

- d'annuler la fonction programmation si vous désirez effectuer une cuisson sans utiliser le programmateur :

Fonctionnement manuel.

- de vous servir de la minuterie en dehors de toute utilisation programmée du four.
- de procéder au **nettoyage pyrolytique*** du four.



Le bouton 1 permet

- de mettre l'horloge à l'heure.
- d'afficher la position manuelle repère **I**.
- d'afficher le temps de cuisson ou de nettoyage pyrolytique.

Le bouton 2 permet

- de commander l'aiguille **4** de début de cuisson.

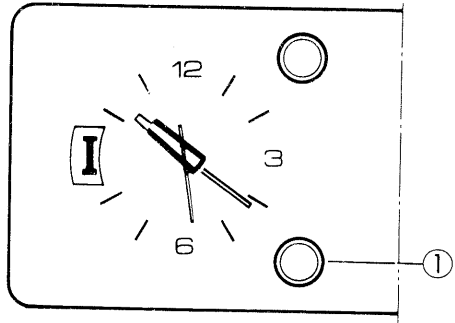
Le cadran 3 visualise

- la position manuelle repère **I**.
- la durée de cuisson ou de nettoyage pyrolytique.
- la fin de cuisson ou du nettoyage pyrolytique.

* Selon modèle

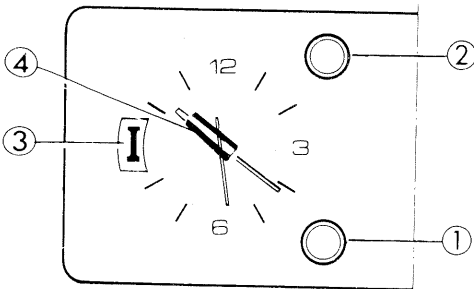
mise à l'heure de l'horloge

- Tirez et tournez le bouton ① dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'heure choisie.



CUISSON EN UTILISATION MANUELLE

Si vous ne désirez pas utiliser le programmeur :



- L'aiguille de programmation ④ doit se trouver sous la petite aiguille de l'horloge. Si elle ne l'était pas, poussez et tournez le bouton ② .
- Affichez le repère I dans le cadran ③ en tournant le bouton ① dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez selon l'utilisation, les manettes commandant le four et (ou) la plaque sur les positions désirées.

En fin de cuisson, ramenez les manettes de commande sur la position arrêt.

- Lorsque l'un des éléments programmables (plaque ou four) est programmé, l'autre est automatiquement programmé de la même façon.

Par exemple :

Si le début d'une cuisson au four est programmé en différé (fonctionnement automatique), il est normal que vous ne puissiez utiliser la plaque programmable jusqu'à l'heure de départ de la cuisson au four. De même le fonctionnement de la plaque s'arrêtera après écoulement du temps de cuisson programmé pour le four.

- En fin de cuisson programmée, pensez à remettre le programmeur en position manuelle I dans le cadran ③ .

utilisation programmée

Fonctionnement semi-automatique

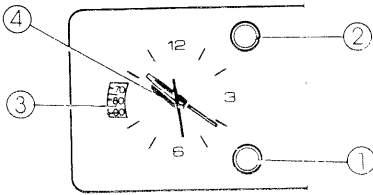
La cuisson ou le nettoyage pyrolytique débute immédiatement, seul l'arrêt est commandé par le programmeur.

Fonctionnement automatique

Le départ et l'arrêt de la cuisson ou de nettoyage pyrolytique se font automatiquement aux heures fixées à l'avance.

1

Affichage du temps de cuisson (180 mn max.)

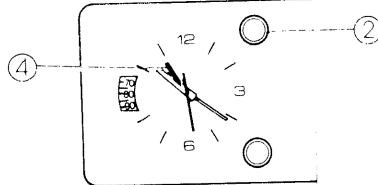


Assurez-vous que l'aiguille de programmation ④ se trouve placée sous la petite aiguille. Si elle ne l'était pas, poussez et tournez le bouton ②.

Affichez le temps de cuisson dans le cadran ③ (en tournant sans tirer le bouton ① dans le sens des aiguilles d'une montre).

2 Affichage de l'heure de début de cuisson (12 heures à l'avance max.)

Assurez-vous que l'horloge est à l'heure (voir page 3)



Poussez et tournez le bouton ② dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'aiguille de programmation ④ indique l'heure de début de cuisson.

Placez, selon l'utilisation, les manettes commandant le four (et) ou la plaque programmable sur la position désirée.

La cuisson ou le nettoyage pyrolytique débute immédiatement.

A l'heure de début de cuisson programmée pour la cuisson ou le nettoyage, la mise en fonctionnement du four et (ou) de la plaque se fera automatiquement.

Après écoulement du temps programmé pour la cuisson ou le nettoyage

le fonctionnement du four et (ou) de la plaque s'arrête automatiquement et un avertisseur sonore vous prévient de la fin de cuisson ou de nettoyage.

- Pour arrêter l'avertisseur, tournez le bouton ① dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage du repère **I** dans le cadran ③
- Ramenez les manettes de commande sur la position arrêt.

Avant toute nouvelle utilisation de la plaque programmable ou du four, assurez-vous que le programmeur a bien été remis en position manuelle : **I** dans le cadran ③ .

Utilisation programmée

Il faut d'abord afficher l'heure de début de cuisson **puis** afficher la durée de cuisson.