

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

**Four
combiné**

FT 53

ROSIÈRES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

DIMENSIONS UTILES DU FOUR (en cm)

- Largeur	: 35.3
- Hauteur	: 22
- Profondeur	: 30.3

Volume utile du four : 24 l

TENSION D'UTILISATION

220 volts monophasé

PUISSANCE

Chaleur pulsée	: 1,55 kW
Grilloir	: 1,45 kW
Micro-ondes	: 1,05 kW
Micro-ondes + chaleur pulsée	: 2,60 kW
Micro-ondes + grilloir	: 2,5 kW

PUISSANCE RAYONNEE EN MICRO-ONDES

- 600 W
selon réglage du variateur de puissance, (obtenue avec une charge de 2 litres d'eau).

CONSOMMATIONS

- de montée à 175 °C	0.22 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 175 °C	0.60 kWh
Total	0.82 kWh

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

SOMMAIRE

pages

Partie destinée à l'utilisateur :

PRESENTATION 3

UTILISATION

La chaleur brassée	4
Le grilloir	5
Les micro-ondes	6-15
Les cuissons combinées	16-18
Les accessoires de four	19

ENTRETIEN 20-21

Partie destinée à l'installateur :

INSTALLATION 22

RACCORDEMENT ELECTRIQUE 23-24

ALLO ROSIERES ASSISTANCE 25

GARANTIE 26

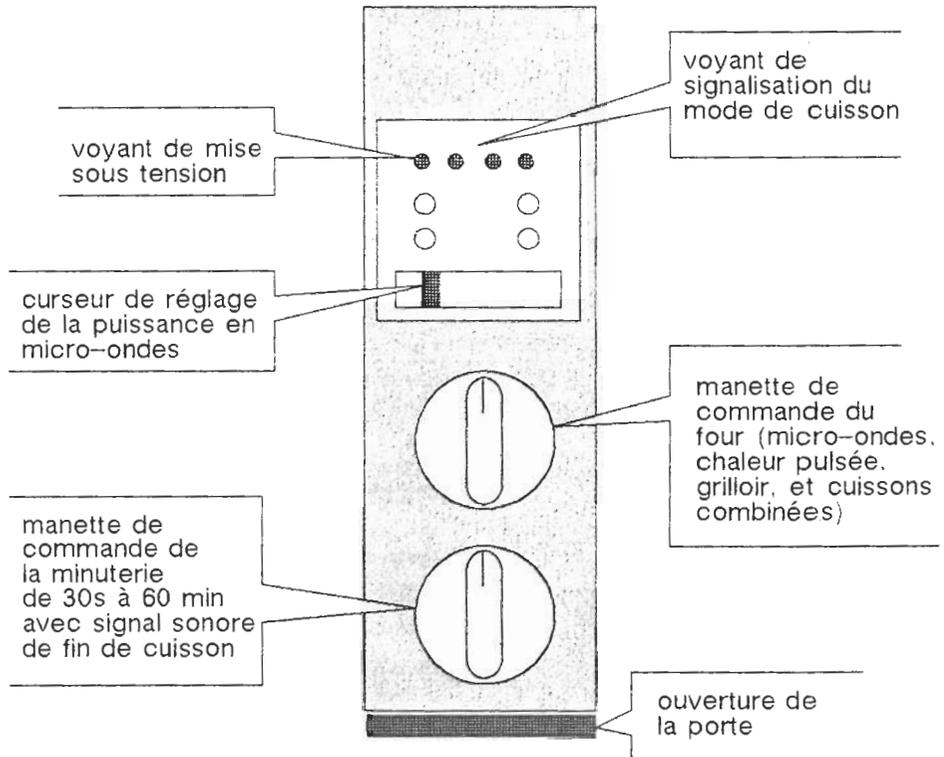
PIECES DE RECHANGE 27

PRESENTATION

ATTENTION :

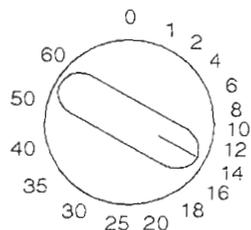
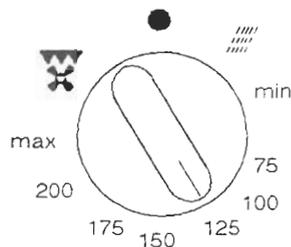
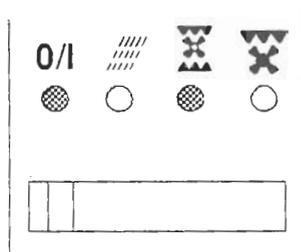
La porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.



UTILISATION

La chaleur brassée



UTILISATION

Tourner la manette de commande du four sur la position choisie :
- de "min" à "max" en passant par 6 températures.

Placer la manette de la minuterie sur un temps de cuisson (de - de 1 min à 60 min)

Le voyant 0/1 de mise sous tension s'allume et reste allumé tant que la manette de commande n'est pas sur arrêt.

Le voyant s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

NB : l'éclairage du four se fait automatiquement dès que la manette de commande est tournée.

Nous vous recommandons l'emploi de la chaleur brassée seule pour les cuissons de certaines pâtisseries (cake, brioche, génoise, choux, etc...) et les soufflés.

Pour les cuissons de viande, de légumes, utiliser les cuissons combinées (chaleur brassée + micro-ondes) pour un gain de temps et d'énergie. (voir livre de recette)

Quelques exemples de pâtisserie en chaleur brassée

Pré-chauffage	cuisson	durée
Soufflé salé-sucré		
205	150-180	35 à 45 min
Biscuit roulé		
210	170-200	10 à 15 min
Brioche		
210	170-200	40 à 45 min
Gateau de Savoie		
200	150-180	35 à 40 min
Pâte à choux		
200	170-200	35 à 45 min

UTILISATION

Le grilloir

CONSEILS DE CUISSON :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller : elle sera mieux saisie, plus savoureuse, et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papiers absorbant.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse.

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc...)

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

UTILISATION

Tourner la manette de commande du four sur la position 

Placer la manette de la minuterie sur un temps de cuisson (de - de 1 min à 60 min)

Le voyant 0/1 de mise sous tension s'allume et reste allumé tant que la manette de commande n'est pas sur arrêt.

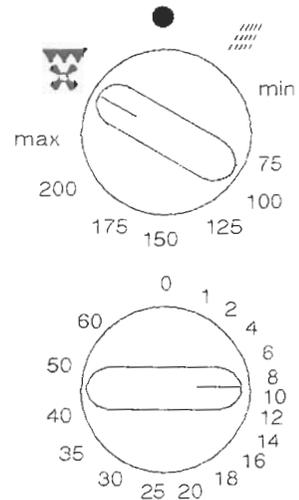
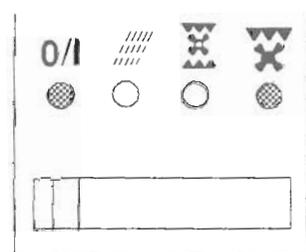
Le voyant  s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

NB : l'éclairage du four se fait automatiquement dès que la manette de commande est tournée.

En retournant la grille sur les glissières vous pouvez rapprocher ou éloigner les mets du grilloir.

Glisser le plat pyrex sous la grille pour récolter le jus des viandes, ou utiliser-le comme plat de cuisson.

Les cuissons au grilloir se font porte fermée



UTILISATION

Les micro-ondes

Qu'est ce que les micro-ondes ?

Votre four à micro-ondes est un appareil de cuisson utilisant l'énergie haute fréquence.

Cette énergie produite par un générateur appelé MAGNETRON se transforme en chaleur au contact des éléments. La chaleur ainsi obtenue ne saisira pas seulement l'extérieur des aliments, sa puissance de pénétration est telle que la cuisson (ou le réchauffage) commencera immédiatement à l'intérieur comme à l'extérieur ; les aliments cuisent donc "dans leur jus".

Seuls les aliments sont chauffés, l'enveloppe reste froide.

UN TRAVAIL PROPRE :

Lorsque vous utiliserez votre four à micro-ondes, aucune graisse, aucune fumée ne se répandront dans votre cuisine pendant la cuisson.

UNE CUISSON SAVOUREUSE :

Avec cette méthode de cuisson, les aliments gardent toute leur saveur, tout leur parfum, ainsi que leurs principes nutritifs et la plupart de leurs vitamines.

A notre époque, où l'on abandonne les plats sophistiqués pour retrouver le vrai goût des choses, vous serez heureux de découvrir des aliments qui ont vraiment le goût de ce qu'ils sont.

Evidemment, avec cette méthode, rien n'attache et il n'est pas nécessaire de noyer les aliments sous les matières grasses (les matières grasses qui, cuites et recuites avec les méthodes traditionnelles, sont si difficiles à assimiler par l'organisme et condamnées par les diététiciens). Ici une noix de beurre ou quelques cuillérées d'huile suffisent à donner du moelleux et ne surchauffent jamais.

Afin d'utiliser correctement votre four, il est important de connaître certaines caractéristiques de l'énergie à haute fréquence :

– l'énergie haute fréquence est absorbée et transformée en chaleur par tout liquide ou aliment hydraté (eau, graisses, protéines, etc...)

– elle traverse, sans engendrer de chaleur, tout objet en verre, plastique, papier, etc...

– elle est réfléchiée et renvoyée par tout ou partie d'objet en métal ; il ne faut donc jamais utiliser de récipient en métal pour le réchauffage ou la cuisson des aliments.

Pour éviter le dessèchement des aliments et la production de buée, couvrir les plats ou emballer les aliments (vous pouvez, par exemple, laisser les croissants dans leur sac papier).

UNE CUISSON RAPIDE :

La cuisson par énergie hyper fréquence supprime le pré-chauffage indispensable dans les cuissons traditionnelles où le four doit chauffer et l'eau doit bouillir avant de cuire les aliments.

Dans votre four à micro-ondes, poissons, viandes et légumes commencent à cuire dès que vous avez appuyé sur la mise en marche : toutes les molécules sont portées à la même température : la cuisson est donc beaucoup plus rapide et parfaitement régulière.

UNE ECONOMIE D'ENERGIE :

Les temps de cuisson étant très court et la puissance absorbée par l'appareil étant relativement faible, vous réaliserez d'appréciables économies d'énergie en utilisant régulièrement votre four à micro-ondes.

UTILISATION Les micro-ondes

TRES IMPORTANT :

En fonctionnement, la porte de votre four doit toujours être parfaitement fermée. Aucun objet ou produit, de quelque nature qu'il soit, ne doit être interposé entre la façade du four et la porte.

Veillez particulièrement au parfait état de la porte : surveiller notamment :

- les charnières et les loquets de fermeture,
- la planéité et l'étanchéité,
- la propreté du joint.

SIGNELEZ IMMEDIATEMENT TOUTE ANOMALIE A VOTRE REVENDEUR.

- Ne jamais obstruer l'orifice de ventilation qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Il en résulterait des dommages pour le four.

- **Le four ne doit jamais fonctionner à vide,**

- Pour la cuisson de petites quantités d'aliments contenant peu d'eau (féculent, ect...) disposez toujours un verre d'eau à l'intérieur du four.

UTILISATION

Les micro-ondes

Utilisation

Le fonctionnement de votre four micro-ondes ne peut se faire que porte fermée

Tourner la manette de commande du four sur la position .

Placer la manette de la minuterie sur un temps de cuisson (de - de 1 min à 60 min).

- de 0 à 20 min, 1 graduation par minute
- de 20 à 60 min, 1 graduation toutes les 5 minutes.

Sélectionner la puissance désirée pour la cuisson ou la décongélation à l'aide du curseur - 4 puissances différentes).

Les puissances sont représentées par des symboles situés au dessus du curseur.

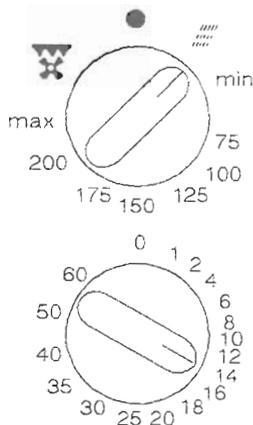
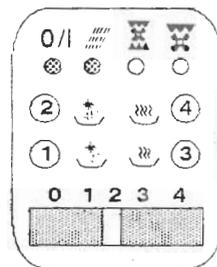
Fermer la porte.

Un signal sonore vous avertit de la fin des opérations.

Le voyant 0/I de mise sous tension s'allume et reste allumé tant que la manette de commande n'est pas sur arrêt.

Le voyant  s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

NB : l'éclairage du four se fait automatiquement dès que la manette de commande est tournée.



NOTA :

Pour prolonger une cuisson en fin d'opération, alors que la porte n'a pas été ouverte, il suffit d'afficher un temps supplémentaire à l'aide de la manette de la minuterie.

Si la porte a été ouverte, il suffit de la refermer pour que le four se remette en fonctionnement.

Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes sans interrompre votre cuisson, il suffit simplement de déplacer le curseur de sélection.

UTILISATION

Les micro-ondes

Sélecteur de puissance

1 	Doux	Faire fondre du beurre, du chocolat, du fromage. Tenir les mets au chaud. Faire lever la pâte à pain ou à pizza. Sécher les plantes aromatiques. Décongeler en douceur les fruits fragiles (fraises, framboises...) Chauffer un biberon ou un petit pot pour bébé.
2 	Décongélation	Décongeler les viandes et les aliments peu fragiles.
3 	Moyen	Mijoter les potages, les sauces. Chauffer le lait sans risque de débordement. Cuire les gâteaux, les poissons.
4 	Maximum	Cuire les viandes, les légumes, le riz. Réchauffer les plats cuisinés. Préchauffer le plat brunisseur (ne pas dépasser 5 min)

Avec un peu d'expérience, vous trouverez vous-même toutes les finesses de la cuisson avec les micro-ondes.

TRES IMPORTANT :

Signalez immédiatement toute anomalie à votre revendeur.

– ne jamais obstruer l'orifice de ventilation qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Il en résulterait des dommages pour le four.

– ne pas utiliser d'objet métallique à l'intérieur du four.

– **le four ne doit jamais fonctionner à vide.** En effet, cela pourrait provoquer des arcs électriques qui endommageraient les composants du four.

UTILISATION

Les micro-ondes

ESSAI DES USTENSILES :

Pour vous assurer qu'un ustensile est apte à supporter la cuisson, placez-le vide dans le four et mettez en marche l'appareil en réglant la minuterie sur 30 secondes.

Si l'ustensile est chaud au bout de ce temps, c'est qu'il ne convient pas aux micro-ondes. Un ustensile approprié doit rester froid.

N'EMPLOYER JAMAIS D'USTENSILES EN METAL. vos aliments ne chaufferaient pas et vous risqueriez de détériorer le générateur d'énergie.

Vous pensez peut-être que cela réduit votre batterie de cuisine : il n'en est rien.

Vous pouvez utiliser la faïence, la porcelaine, le verre, la terre cuite, la plupart des matières plastiques, le carton et le papier.

Certains plats dit "à feu" contiennent un certain pourcentage de métal. Aussi, ne conviennent-ils pas parfaitement.

NE PAS UTILISER :

– de récipients métalliques ou de vaisselle avec incrustations d'or ou d'argent pour faire chauffer les aliments.

– les bols et plateaux en bois qui seront séchés par le four et pourront se fendre ou se craquer.

– des ustensiles fêlés ou en mauvais état.

Enlever les agraffes métalliques se trouvant sur les emballages papier.

Transvasez obligatoirement les conserves contenues dans des boîtes métalliques avant de les faire chauffer.

ATTENTION : Assurez-vous constamment que les récipients fermés, tels que les pots d'aliments pour bébés soient ouverts, ainsi que les sacs en plastique contenant des légumes soient percés avant la cuisson. Les récipients hermétiquement clos risqueraient d'exploser.

Une assiette, une jatte en verre, une bonne vieille cocotte en terre et son couvercle, quelques sacs en papier, voilà la batterie idéale.

Certaines recettes exigent que les aliments soient couverts pour éviter le dessèchement et concentrer la saveur. Vous pouvez utiliser un couvercle en terre ou en verre, mais la plupart des cas une simple feuille de papier sulfurisé suffit.

Aluminium : l'utilisation des feuilles d'aluminium ménager est à éviter car elles peuvent altérer le processus de cuisson et provoquer des arcs dangereux.

UTILISATION

Les micro-ondes

Toutefois, des morceaux de petite surface peuvent être utilisés pour recouvrir certaines parties des aliments comme les extrémités des pattes ou des ailes de poulet par exemple ; dans ce cas, aucun de ces éléments en feuille d'aluminium ne doit se trouver à moins de 3 cm des parois internes du four.

UTILISATION

Les micro-ondes

LA DÉCONGÉLATION

Dans le domaine de la décongélation, le micro-ondes rend des services très appréciés et apporte des facilités et une qualité que rien n'égalait auparavant.

La décongélation s'effectue en un temps très court. Cela évite la contamination des aliments et permet l'utilisation presque immédiate des produits congelés sans le prévoir plusieurs heures à l'avance.

La rapidité de la décongélation préserve l'aspect appétissant des mets. Vous pouvez ensuite accommoder ces aliments comme s'ils étaient frais, en utilisant bien entendu votre enceinte de cuisson.

On peut également décongeler certains plats cuisinés qui ne sont bons que lorsqu'ils cuisent en grosse quantité : civet, cassoulet, blanquette, etc...

Certaines sauces, savoureuses mais longues à réaliser, peuvent être préparées en grande quantité : on n'utilise que la dose nécessaire et on congèle le reste.

Pour les aliments crus, une décongélation devra toujours précéder la cuisson.

Pour les aliments cuits, à la décongélation succèdera un chauffage rapide qui permettra de servir un plat succulent quelques minutes après l'avoir sorti du congélateur.

Pour décongeler les aliments, tourner la manette de sélection de puissance sur décongélation.

On compte en général des temps d'exposition de :

- 1 min à 1.30 min par 100 g pour les petites pièces,
- 5 min à 6 min par 100 g pour les grosses pièces.

Ces temps peuvent être fractionnés, par des temps de repos.

En effet, pendant les coupures, la transmission de chaleur par conduction est favorable aux aliments, surtout lorsqu'il s'agit de grosses pièces.

En fin de décongélation, il faut prévoir, un temps de repos d'autant plus long que la masse d'aliments est importante.

- de 2 à 5 min pour les aliments minces.
- de 5 min pour 500 g environ.
- de 10 à 15 min pour 1 kg
- de 30 min pour 2 kg.

Dans le cas de grosses pièces, (gigot, dinde, etc...), il est préférable de prévoir avant la congélation, la découpe en moitié ou en morceaux si la présentation finale le permet.

UTILISATION

Les micro-ondes

Tableau de décongélation

Nature de l'aliment	Poids	Réglage de temps	Conseils particuliers
Viandes			
Viandes hachées	500 g 750 g 1 kg	environ 5 minutes environ 7 minutes environ 8 minutes	Lorsque l'extérieur est décongelé, brisez la partie décongelée et remettez le reste dans le four.
Rôti	2.5 kg	14 minutes, repos 5 minutes environ 6 minutes	
Côte de boeuf	1.5 kg	10 minutes, repos 5 minutes	Si nécessaire, retournez la viande et décongelez pendant 3 minutes de plus.
Entrecôte épaisse	1.5 kg	environ 12 minutes	
2 côtes de porc	150 g chac.	environ 3 minutes	
6 côtes de porc	150 g chac.	environ 14 minutes	
Volailles			
Poulet entier	2.5 kg	14 minutes, poitrine en l'air repos 10 minutes puis environ 14 minutes poitrine en dessous	Repos 10 minutes de plus, puis enlevez cou et abats et rincez à l'eau fraîche.
5 cuisses de poulet	100 g chac.	environ 5 minutes	
Rôti de dinde désossé	1 kg	10 minutes	
Poissons et fruits de mer			
Filets de poisson	500 g	3 minutes, retournez, environ 3 minutes et plus	Décongelez dans l'emballage, ensuite déballez et séparez les filets pour terminer la décongélation.
Queue de langouste	250 g	environ 3 minutes	

UTILISATION

Les micro-ondes

Comment réchauffer

Dans votre enceinte de cuisson, vous pouvez tout réchauffer en un clin d'oeil, sans surveillance .

Vous n'aurez jamais la mauvaise surprise de découvrir l'abominable goût de "réchauffé" qui gâtent tant de préparations.

Il suffit de quelques minutes pour amener à la température idéale une quiche épaisse ou une plantureuse choucroute. A condition de les couvrir, les pâtes, les pommes de terre, le riz, réputés "inréchauffables", sont aussi frais, aussi savoureux qu'après la cuisson.

Utilisez comme récipient pour réchauffer, soit la boîte de plastique qui abritait les aliments dans le réfrigérateur, soit le plat de service, soit une simple assiette recouverte par une assiette creuse.

Pour les viandes en sauce, les tripes, la choucroute, comptez environ 3 à 6 minutes suivant la quantité et remuez plusieurs fois en cours de réchauffage.

Les micro-ondes réchauffent également tous les liquides : café, lait, thé, punch... 1 minute suffit.

Pour obtenir des assiettes chaudes, mouillez-les et placez-les dans l'enceinte à micro-ondes. Comptez 3 minutes pour 4 assiettes.

Pour réchauffer les petits pains, croissants, brioches ou certains sandwiches, enveloppez-les individuellement dans des serviettes en papier absorbant, de manière que la vapeur soit absorbée et qu'ils demeurent croustillants.

Certains amuse-gueule (saucisson de cocktail, feuilletés...) doivent être présentés chauds. Etalez-les dans un grand plat et passez-les 1 ou 2 minutes aux micro-ondes.

ALIMENTS REFRIGERES REMIS EN TEMPERATURE

ALIMENTS CONGELES REMIS EN TEMPERATURE

Aliment	Quantité	Manette de sélection	Temps	Quantité	Décongélation/ Temps	Mise en température/temps
Légumes et garnitures						
Légumes cuits	1 part	moyen	2 min	1 part	décongélation 7 min	Moyen 3 min
Purée de pommes de terre	1 part	moyen	1,5 min	1 part	décongélation 9 min	Moyen 2 min
Haricots cuits	1 part	moyen	2 min	1 part	décongélation 4 min	Moyen 2 min
Riz cuit	1 part	moyen	2 min	1 part	décongélation 4 min	Moyen 2 min
Pâtes cuites	1 part	moyen	1,5 min	1 part	décongélation 6 min	Moyen 2 min
Hamburger	1	doux	3 min	1	décongélation 2 min	Moyen 3 min
Repas complets						
Viande, pommes de terre et légumes	1 part	maximum	3 min	1 part	décongélation 5 min	Maximum 4 min
Viandes						
Poulet rôti	1 morceau	moyen	3 min	1 morceau	décongélation 3 min	Maximum 2 min
Porc en tranches	1 tranche	moyen	2 min	1 tranche	décongélation 3 min	Maximum 1 min
Plats de résistance						
Boeuf	1 morceau	moyen	3 min	1 morceau	décongélation 8 min	Moyen 4 min
Lasagnes	1 part	maximum	3 min	1 part	décongélation 10 min	Moyen 4 min
Spaghettis en sauce	1 part	maximum	1 min	1 part	décongélation 7 min	Moyen 2 min
Cassoulet	1 part	moyen	3 min	1 part	décongélation 7 min	Moyen 3-4 min
Porc salé	1 tranche	maximum	2 min	1 tranche	décongélation 7 min	Moyen 3 min
Dindonneau	1 tranche	maximum	2 min	1 tranche	décongélation 7 min	Moyen 3 min
Macaroni au gratin	1 part	moyen	3 min	1 part	décongélation 7 min	Moyen 4 min

UTILISATION

Les cuissons combinées

CHALEUR PULSEE +
MICRO-ONDES
GRILLOIR + MICRO-ONDES

Pourquoi les cuissons combinées ?

Les cuissons combinées alliant la chaleur pulsée ou le grilloir avec les micro-ondes (pour cuissons de viandes, de légumes, ou les gratins, etc...) vous permettent un gain de temps (jusqu' à 50% dans certains cas) et donc d'énergie.

Vous sortez du four un plat bien doré, gratiné, grâce à la chaleur pulsée ou au grilloir, mais également moelleux, avec toute sa saveur, et cuit en un temps record avec l'adjonction des micro-ondes.

TOUTES LES CUISSONS COMBINEES
SE FONT PORTE FERMEE.
(voir livre de recettes).

Conseils pour les cuissons combinées.

Les ustensiles de cuisine :

Les récipients à utiliser pour ce type de cuisson nécessitent toutes les propriétés exigées pour la cuisson en chaleur pulsée ou au grilloir d'une part, et les micro-ondes d'autre part.

De ce fait, ils doivent résister aux températures élevées, tout en laissant passer les micro-ondes.

Les moules à gâteaux et les plats de cuisson ou à gratins doivent toujours être placés de façon que les mets à cuire soient au milieu du four.

Pour le fonctionnement en cuissons combinées, ne pas utiliser de plats ou de moules en métal, mais plutôt en verre, porcelaine, céramique, vitro-céramique ou matière plastique résistant aux températures élevées.

Lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments tels que : viandes blanches, pâtes, riz, couvrez-les d'une assiette ou mieux, d'une feuille de papier sulfurisé.

Ils garderont toute leur saveur et ne dessècheront pas.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour les cuissons combinées

Nota : Après cuisson, faites toujours reposer les viandes rouges 5 min avant de les découper.

UTILISATION

Les cuissons combinées

UTILISATION

Tourner la manette de commande du four sur la position choisie (une température ou la position grilloir)

Placer la manette de la minuterie sur un temps de cuisson,

Sélectionner la puissance en micro-ondes désirée à l'aide du curseur.

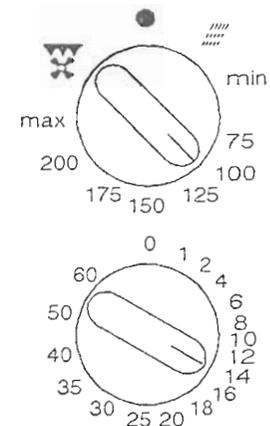
Un signal sonore vous informe de la fin de la cuisson.

Le voyant 0/I de mise sous tension s'allume et reste allumé tant que la manette de commande n'est pas sur arrêt.

Le voyant  s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

En même temps , le voyant correspondant au mode de cuisson choisie ( ou ) s'allume et s'éteint pendant toute la durée de la cuisson.

NB : l'éclairage du four se fait automatiquement dès que la manette de commande est tournée.



Les cuissons combinées

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Nature des mets	Poids – quantité	préchauf- fage	Température thermostat	Position micro- ondes	Durée de cuisson	remarques
Chaleur pulsée + micro-ondes						
Canard	1 kg	190 – 10 min	170-190	7	18 min	retourner 4 fois
Carré de cotes de porc	1 kg 200	210 – 10 min	170-190	7	30 min	retourner à mi-cuisson
Gigot	1 kg 500	190 – 10 min	170-190	7	17 min	retourner à mi-cuisson
Poulet	1 kg 200	210 – 10 min	170-190	7	17 min	retourner 2 fois à mi-cuisson
Roti de boeuf	1 kg	210 – 10 min	190-210	4	15 min	retourner à mi-cuisson
	1 kg 500	210 – 10 min	190-210	4	20 min	retourner à mi-cuisson
	2 kg	210 – 10 min	190-210	5	25 min	retourner à mi-cuisson
Roti de porc	1 kg 200	190 – 10 min	190-210	7	30 min	retourner à mi-cuisson
Roti de veau	1 kg 200	190 – 10 min	170-190	7	30 min	piquer, retourner à mi-cuisson
Endives au gruyère	8 moyennes	sans	190-210	4	15 min	retourner à mi-cuisson
Quiche Lorraine	4-5 pers.	sans	170-190	1	17 min	servir chaud ou tiède
Limande au cidre	1 kg	sans	190-210	3	18 min	arroser pendant la cuisson
Grilloir + micro-ondes						
Daurade	600 gr	sans	GRILL	7	9 min	retourner à mi-cuisson
Saumon	1 kg	sans	GRILL	7	11 min	retourner à mi-cuisson
Thon (1 tranche)	500 gr	sans	GRILL	7	6 min 30	retourner à mi-cuisson
Côte de porc	250 gr x 2	5 min sur grill	GRILL	7	10 min	retourner à mi-cuisson
Côte de boeuf	800 gr	5 min sur grill	GRILL	1	20 min	retourner à mi-cuisson
Lapin	1 kg	sans	GRILL	7	15 min	retourner plusieurs fois
Pigeon	400 gr x 2	sans	GRILL	7	6 min	retourner à mi-cuisson

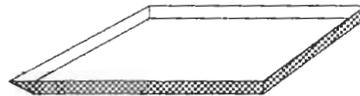
UTILISATION

Les accessoires

La grille de four :

Nous vous demandons de ne pas employer d'ustensiles en métal pour l'utilisation aux micro-ondes. La grille de four livrée avec votre appareil, a été spécialement étudiée et conçue pour les micro-ondes. Il n'y a donc aucun risque de détérioration ou d'étincelles.

Pour enlever la grille du four vous devez déboîter l'arrière droit et la sortir en la tirant vers vous en biais. Pour la replacer, la remettre dans le four de la même façon, placer sur la glissière le côté gauche et emboîter le droit.



Le plat en pyrex

Vous pouvez l'utiliser comme plat de cuisson ou le poser sous la grille de four pour récolter le jus des viandes (en cuisson position grilloir par exemple).

ENTRETIEN

Nous vous conseillons après chaque cuisson, d'essuyer toutes les parois du four avec un papier absorbant.

Les parois de four.

Dans le cas de projections importantes nettoyer avec un détergent liquide ammoniaqué. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.

Les verres de portes et du tableau de bord.

Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, la vitre intérieure de la porte avec un papier absorbant.

Cette petite précaution facilitera l'entretien de celle-ci.

Si les projections sont trop importantes vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Eviter d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoque des auréoles.

Le plat en pyrex La sole en vitrocéramique

Ne pas laisser sécher d'éventuels débordements. Les éponger immédiatement.

Pour conserver au plat son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs.

Débrancher le four avant tout entretien.

Sécher l'humidité sur les parois du four après chaque utilisation.

Dans le cas de débordement, lever la sole en vitrocéramique en la faisant pivoter avec une lame de couteau et nettoyer le fond du four.

ENTRETIEN

Accessibilité aux résistances et à l'hélice.

La résistance de grilloir et la résistance de sole (situé sous la sole en vitrocéram) se basculent pour faciliter l'entretien du four.

Elles sont fixées sur la paroi droite par des charnières et accrochées à gauche par des crochets.

Après avoir basculé la résistance de voûte, vous pouvez enlever l'hélice. Pour cela, dévisser l'écrou qui la maintient en son centre.

Veillez à bien replacer tous les éléments après le l'entretien.

Le joint de porte de four.

Le nettoyer avec une éponge et un détergent. Vérifier son état. En cas de détérioration de celui-ci, l'appareil ne doit pas fonctionner tant que votre revendeur n'aura pas procédé à la remise en état.

En cas de détériorations de la façade de four, ne pas faire fonctionner l'appareil et avertir votre revendeur.

ATTENTION :

En cas de panne, faites obligatoirement appel à un technicien de service après-vente.

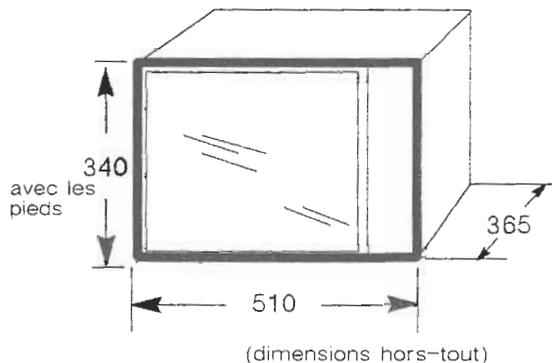
N'essayez jamais d'enlever la carrosserie de votre four ; des pièces sous haute-tension se trouvent à l'intérieur.

INSTALLATION

Le four peut être posé sur un plan de travail ou encastrer. Pour cela, prévoir en option, le kit d'encastrement "KT 23"

Aucun objet ne doit reposer sur l'appareil, un intervalle d'au moins 5 cm sur les côtés et 10 cm pour l'arrière doit être respecté.

Le four doit être posé sur une surface plane et horizontale et doit être éloigné des sources de chaleur.



ATTENTION : pour l'encastrement du four, ne pas enlever les pieds du four,

Le meuble dans lequel votre four doit être encastré, doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100 °C.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

NOTA :

N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V.

Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Le four fonctionne exclusivement sur 220 volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm².

RACCORDEMENT :

Le four se raccorde au moyen d'un cordon muni d'une fiche de courant 16 ampères livré avec l'appareil.

Vous pouvez également raccorder au moyen d'un boîtier de connexion.

Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit.

Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

Attention : Les éventuelles réparations de ce four ne doivent être effectuées que par un technicien de service après vente.

Vous ne devez, en aucun cas, être exposé à l'énergie par micro-ondes qui peut rayonner du magnétron ou d'une autre pièce en cas d'utilisation ou de connexion incorrecte. Toutes les connexions, guides d'ondes, flasques et joints doivent être sûrs.

Ne jamais faire fonctionner le générateur sans une charge prévue pour absorber l'énergie par micro-ondes.

Ne jamais regarder à l'intérieur d'un guide d'ondes ouvert ou d'une antenne pendant que le générateur est en fonction.

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

