



Continental Edison

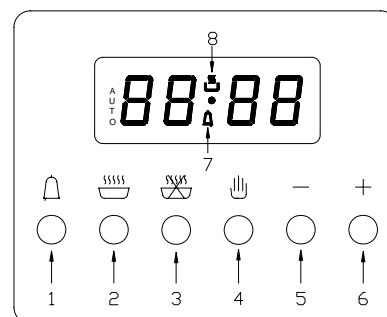
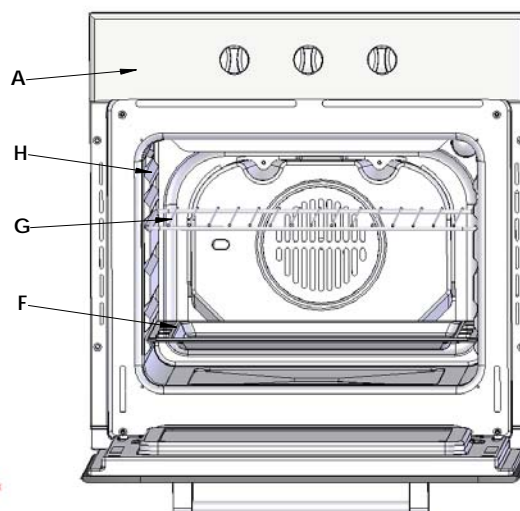
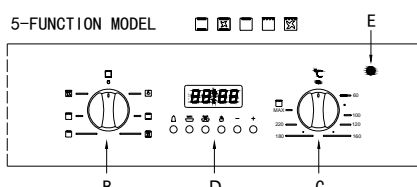
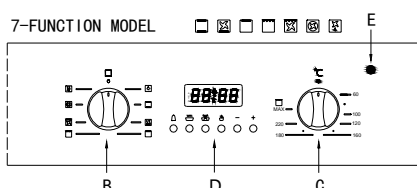
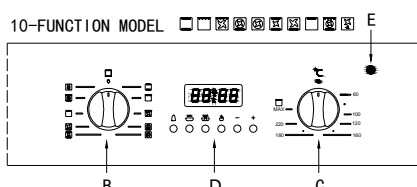
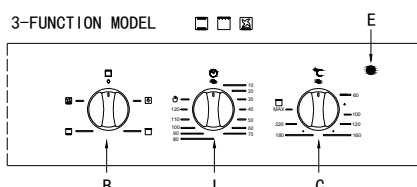
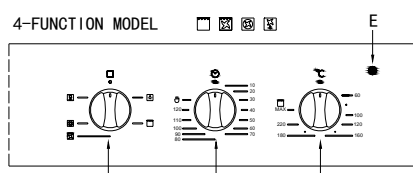
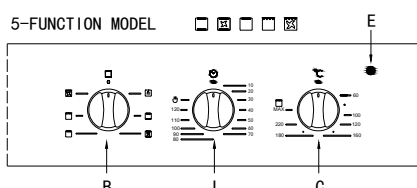
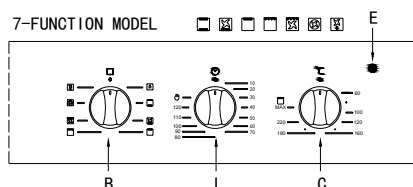
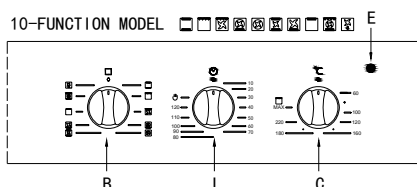
FOUR MULTIFUNCTION CEFMB 510FSA



Instructions d'installation et d'utilisation

Nous recommandons que vous lisiez soigneusement les instructions de ce manuel avant emploi pour une meilleure exécution et pour prolonger la vie de votre appareil, car il vous fournira toutes les instructions nécessaires pour assurer l'installation, l'utilisation et l'entretien du four. Ayez toujours ce manuel à portée de mains car vous aurez besoin de vous y référer à l'avenir. Merci.

Vue détaillée



A. Panneau de commande.

B. Bouton de choix du mode de cuisson.

C. Bouton de choix de la température de cuisson.

D. Programmeur électronique-Il vous permet de programmer la cuisson désirée en choisissant le temps de cuisson initial et le temps de cuisson final. Il peut également être employé comme minuteur (seulement disponible pour certains modèles)

E . Lampe indicatrice du four (seulement disponible pour certains modèles)

- Quand elle est allumée, elle indique que le four est en chauffe jusqu'à la température demandée

F. Egouttoir et plateau multi usage

G. Gradins

H. Guides pour support de plat

I. Bouton de temps de cuisson finale.

1. Minuteur

2. Réglage du temps de cuisson.

3. Réglage du temps de cuisson finale.

4, Réglage manuel.

5. Bouton marche arrière

6. Bouton marche avant .

7. Indicateur du minuteur

8. Indicateur de cuisson.

9. Horloge

Comment utiliser votre four

Ce four multifonction combine les avantages des fours traditionnels de convection avec ceux des modèles à ventilation plus moderne dans un appareil unique.

C'est un appareil extrêmement souple qui permet de choisir facilement et sans risque entre différents modes de cuisson. Les divers dispositifs offerts par le four sont choisis à l'aide du bouton sélecteur « B » et du thermostat « C » situé sur le panneau de commande.

Bouton de commande à pousser (seulement disponible pour certains modèles)

Le bouton de commande peut être enfoncé, et vous devez l'enfoncer légèrement pour le libérer ou pour le bloquer.

Note : La première fois que vous employez votre appareil, nous recommandons de mettre le thermostat au plus fort et laisser le four en chauffe à vide pour environ une demi-heure porte fermée. Ensuite, ouvrez la porte du four. L'odeur qui se dégage pendant cette première utilisation est due à l'évaporation des substances employées pour protéger le four pendant le stockage et jusqu'à son installation.

Note: Placez l'égouttoir fourni sur le rail inférieur du four pour empêcher toutes les sauce et/ou graisse de s'égoutter sur le fond du four seulement quand vous utilisez la rôtissoire (seulement disponibles sur certains modèles). Pour tous autres types de cuisine, n'utilisez jamais le rail inférieur et ne placez jamais n'importe quoi sur le fond du four quand il est en fonction car cela pourrait endommager l'émail. Placez vos ustensiles de cuisson (plats, papier d'aluminium, etc. etc.) sur la grille fournie et les disposer suivant les rails du four.

Note : pour utiliser le four en mode manuel (en n'utilisant pas le minuteur de cuisson finale) ; le symbole main doit être aligné avec la marque de référence sur le panneau de commande. .

Mode de convection  2100-2520W

Position du bouton du thermostat « C » : entre **60°** et le **Max**. Pour ce réglage, les éléments chauffants inférieures et supérieures entrent en fonction. C'est le type d'utilisation classique et traditionnel du four avec distribution de chaleur et consommation d'énergie réduite, Le four à convection est inégalé quand il cuit des plats comme, par exemple, le chou avec des côtelettes, la morue, les tendrons de veaux avec riz, etc. Résultats excellents sont réalisés en préparant le veau ou les plats à base de bœuf (viandes braisées, ragoût, goulache, gibier, jambon etc.) qui ont besoin d'être cuit lentement et arrosé par addition de liquide. C'est le meilleur système pour la cuisson des gâteaux, des fruits et des plats en cocotte pour la cuisson au four. En utilisant le mode de convection, n'utilisez à la fois que l'égouttoir ou le plat de cuisson, sinon la distribution de chaleur sera inégale. En utilisant les différentes positions des gradins disponibles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four. Choisissez parmi les divers gradins selon que le plat a besoin de plus ou de moins de chaleur au dessus.

Mode "cuisson rapide"  2125-2560W

Position du bouton de thermostat « C » : Entre **60°** and **Max**. Les éléments chauffants du dessus et du bas ainsi que le ventilateur, assureront une chaleur constante distribuée uniformément dans tout le four.

Ce mode est particulièrement recommandé pour faire cuire rapidement la nourriture pré-emballée (car le préchauffage n'est pas nécessaire), comme par exemple : nourriture surgelée ou précuite) ainsi que pour quelques plats « fait maison ».

On obtiendra un bon résultat en utilisant le mode de « **cuisson rapide** » si on utilise un seul guide (utiliser le second à partir du bas), Se référer à la table "Conseil de cuisson pratique".

Mode Multi-Cuisson 2370-2924W

Position du bouton de thermostat « **C** » : Entre **60°** and **Max.** Les éléments chauffants du dessus, de la périphérie et du bas ainsi que le ventilateur fonctionnent alternativement. Puisque la chaleur est maintenue constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et brunit les plats uniformément sur toute sa surface. En ce mode, vous pouvez également faire cuire divers plats en même temps à condition que leurs températures de cuisson respectives soient identiques. Un maximum de 2 guides peut être employé en même temps selon les instructions de la section: « Cuisson avec plus d'un support à la fois ».

Ce mode de cuisson est en particulier recommandé pour des gratins ou pour des plats qui ont besoin d'un temps de cuisson assez long, comme par exemple : lasagne, poulet rôti et pommes de terre, etc. De plus, l'excellente distribution de la chaleur permet d'utiliser des températures plus basses pour cuire des rôtis.

De ceci résulte moins de perte de jus, une viande plus tendre et une diminution de la perte de poids pour les rôtis. Le mode Multi-cuisson est particulièrement approprié pour cuire les poissons, qui peuvent être préparés avec l'addition d'une quantité limitée de condiments, ce qui maintiendra leur saveur et leur aspect. D'excellents résultats peuvent être obtenus en cuisant des plats à base de légumes comme des courgettes, des aubergines, des poivrons, etc....

Desserts : ce mode est également parfait pour la cuisson des pâtes à lever

Ce mode peut également être employé pour décongeler rapidement de la viande blanche ou rouge, ainsi que du pain en réglant la température à 80°. Pour décongeler des nourritures plus délicates, mettez le thermostat à 60° ou utilisez seulement le dispositif de circulation d'air froid en plaçant le thermostat à 0°.

Mode de Pizza 2772-3420W

Position du bouton de thermostat « **C** » : Entre **60°** and **250°**. Les éléments chauffants du bas et de la périphérie, ainsi que le ventilateur, fonctionnent. Cette combinaison chauffe rapidement le four avec une grande quantité de puissance employée par l'appareil, qui cause une très forte production de chaleur venant du bas.

Le mode de pizza est idéal pour des nourritures exigeant des températures élevées, comme des pizzas et de grands rôtis. Utilisez seulement un plateau ou support à la fois. Cependant, si il y en a plus d'un employé, ceux-ci doivent être intervertis à mi-cuisson.

Cuisson délicate 1220-1460W

Position du bouton de thermostat « **C** » : Entre **60°** and **250°**. La résistance du bas et le ventilateur fonctionnent. Approprié aux pâtisseries, aux gâteaux et aux bonbons non secs cuisants dans un moule. D'excellents résultats sont également obtenus pour des plats exigeant toute la chaleur du bas.

On vous conseille de mettre le plat au plus bas.

Four de dessus 940-1110W

Position du bouton de thermostat « **C** » : Entre **60°** and **Max** and. Les éléments chauffants supérieures fonctionnent. Ce mode peut être employé pour brunir les plats en fin de cuisson.

Gril 2090-2520W

Position du bouton de thermostat « **C** » : **Maximum**. L'élément chauffant central du haut fonctionne La très haute température qui provient directement du gril permet de brunir la surface des viandes et des rôtis tout en gardant le jus. Le gril est également fortement recommandé pour les plats qui exigent une haute température en surface : steaks, veau, filets, hamburgers etc ...

Cuisson avec la porte de four entrebâillée.

Quelques exemples sont inclus dans le paragraphe « conseil de cuisson pratique ».

Grill avec ventilation. 2100-2550W

Position du bouton « **C** » de thermostat : Entre **60°** and **200°**. L'élément chauffant central du haut et le ventilateur fonctionnent. Cette combinaison des dispositifs augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants par la circulation forcée d'air dans tout le four. Ceci empêche la nourriture d'être brûlée en surface et permet à la chaleur de bien pénétrer dans la nourriture. D'excellents résultats sont réalisés avec des

kebabs à base de viande et de légume, des saucisses, des côtes d'agneau, poulet en sauce épicée, des cailles, des côtelettes de porc, etc.

Cuisson en grill mode avec ventilation» avec la porte de four fermée.

Ce mode est également idéal pour cuire des steacks de poissons, comme les espadons, les seiches farcies etc.

Mode du boulanger 1660-2020W

Position du bouton de thermostat « C » : Entre 60° and 250°. Les éléments chauffants arrière et le ventilateur fonctionnent en garantissant une chaleur délicate distribuée uniformément dans tout le four.

Ce mode est idéal pour le grill et la cuisson des gâteaux délicats, et pour la préparation de certaines tartes sur 3 niveaux en même temps. Voici quelques exemples : choux à la crème, biscuits, brioche et petites portions de gratin de légumes, etc.


Mode de dégivrage 45-55W

Position du bouton de thermostat « C » : **Tout**

Le ventilateur situé sur le fond du four fait circuler l'air à la température ambiante autour de la nourriture. Ceci est recommandé pour le dégivrage de tous les types de nourriture, mais en particulier pour les types délicats de nourriture qui ne supportent pas la chaleur, comme par exemple : la crème glacée, crème ou dessert gelé, gâteaux de fruit. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est approximativement divisé en deux. Dans le cas de la viande, des poissons et du pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode "Boulangier" en réglant la température à 80°-100°.

Le tournebroche (seulement disponible sur certains modèles)

Pour mettre en marche le tournebroche, opérez comme suit :

- placez le plateau de four sur le 1er niveau ;
- insérez l'appui spécial du tournebroche sur le 2eme soutien et placez la broche en l'insérant par le trou spécial dans le tournebroche au fond du four ;
- mettez en marche le tournebroche en utilisant le bouton « B » pour choisir le réglage 

Bouton de Temps de cuisson final (i). (Seulement disponible sur certains modèles)

Ce modèle est équipé d'un minuteur pour contrôler quand le four doit s'éteindre pendant la cuisson. Position du bouton minuteur « I » : Entre 10minutes et 120 minutes.

À la fin de la durée programmée, le minuteur sonnera et arrêtera automatiquement le four.

Procédure du minuteur à 6 boutons (seulement disponible sur certains modèles)

Horloge digitale

- Afficher le temps : (0:00 - 24 : 00) et minutes.
- L'écran affiche 3 chiffres clignotants et « AUTO » si connecté avec le courant électrique.
- Afin de régler l'heure correcte, pressez d'abord le bouton main, puis les boutons + ou – pour augmenter ou diminuer jusqu'à l'obtention de l'heure exacte.
-

Réglage manuel.

Pressez le bouton  pour enlever le clignotement « AUTO ».

Si « AUTO » clignote (le programme automatique ou semi-automatique a été réglé), pressez le bouton main pour enlever « AUTO » et alors le réglage manuel est démarré.

Réglage automatique (régler le temps de cuisson et l'heure de fin automatique)

1. Pressez le bouton , indiquez le temps de cuisson ;

2. Pressez le bouton , indiquez l'heure de fin de cuisson ;

3. Réglez les températures et les modes de cuisson en tournant le bouton du thermostat et le commutateur

Après les réglages ci-dessus, « AUTO » scintillera ce qui signifie que le processus de cuisson est réglé.

Par exemple : si le temps de cuisson est de 45 minutes et que vous souhaitez que ce soit fini à 14:00.

Pressez, le bouton  et régler le temps de cuisson à 45 minutes ;

Pressez le bouton , et régler la fin de cuisson à 14:00.

Après le réglage ci-dessus, l'écran montre l'heure actuelle (heure, minute) et « AUTO » clignote, cela signifie que le processus de cuisson est réglé sur automatique.

Quand l'horloge arrive à 13:15 (ou entre 13:14 - 13 : 15), le four demarrera automatiquement.


Pendant le temps de cuisson, « AUTO » clignotera toujours.

Quand l'horloge arrive à 14, la cuisson est finie. L'alarme sonnera et « AUTO » clignotera. Pressez le bouton et la sonnerie s'arrêtera.


Réglage semi-automatique (sélectionner le temps de début et de fin automatique).


A. Sélectionnez le délai de cuisson (10 heures maximum) :



Pressez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson ;

Le four commence à fonctionner immédiatement,  et « AUTO » clignoteront. A la fin de la cuisson, le processus se terminera automatiquement. Alors « AUTO » clignote et l'alarme sonne. Après que le bouton soit enfoncé, la sonnerie va s'arrêter.

B. Sélectionnez le temps de fin (23 heures et 59 minutes maximum)






Pressez le bouton  pour sélectionner le temps de fin

Le four commence à fonctionner immédiatement,  et « AUTO » clignoteront. A la fin de la cuisson, le processus se terminera automatiquement. Alors « AUTO » clignote et l'alarme sonne. Après que le bouton soit enfoncé, la sonnerie va s'arrêter.

Quand le bouton relatif est pressé, le processus de cuisson est montré. Toutes les fois que le bouton  est pressé, et si l'on remet le temps à « 0 », le processus de cuisson sera désactivé. Quand le bouton  est à nouveau pressé, le four retournera au réglage manuel.

Minuteur


23 heures 59 minutes est le maximum.

Pour régler l'heure, pressez le bouton  et puis le bouton + ou -, jusqu'à ce que l'heure souhaitée soit affichée sur l'écran. Après le réglage, l'heure correcte (heure, minute) et le bouton  s'afficheront sur l'écran. Quand le bouton  est pressé, le temps ajouté sera indiqué. Quand le temps sélectionné est atteint,  disparaît et l'alarme sonnera à nouveau. Pour arrêter l'alarme, pressez le bouton .

Note : Après avoir pressé sur le bouton relatif, le réglage est censé être fait en 5 secondes. En cas d'arrêt total, le processus de réglage ainsi que l'heure (heure, minute) disparaîtront. Une fois le courant rétabli, trois « 0 » et « AUTO » apparaîtront à l'écran, le four remettra à zéro automatiquement.


Procédure du minuteur à 3 boutons (seulement disponible sur certains modèles).


Ajustez l'horloge après branchement:

Une fois le courant électrique branché, l'affichage montrera « 12 : 00 » avec le symbole carré au-dessus de «  » ;



Pressez le bouton « + » ou « - », ceci augmentera ou diminuera l'heure jusqu'à obtention de l'heure souhaitée ; après 5 secondes l'horloge se mettra en route automatiquement ou vous pouvez appuyer sur le bouton de fonction pour la faire démarrer.

Réglage automatique (régler le temps de cuisson et l'heure de fin automatique) .


1. Pressez le bouton de fonction à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole carré au-dessus de  clignote puis pressez le bouton « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson ;


2. Pressez le bouton de fonction à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole carré au-dessus de  clignote puis pressez le bouton « + » ou « - » pour régler l'heure de fin ;

3. Ajustez le bouton de température constante et choisissez le bouton pour régler la température et le mode de cuisson.

Après ces réglages achevés, les symboles au-dessus du  et  clignoteront, ils indiquent que le procédé de cuisson du four a été initialisé.

Par exemple : si le temps de cuisson exigé est de 45 minutes, et la cuisson doit s'arrêter à 14:00.

Pressez le bouton de fonction à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole carré au-dessus de  et régler le temps de cuisson à 45 minutes ;

Pressez le bouton de fonction à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole carré au-dessus de  et régler l'heure de fin de cuisson à 14:00.

Après ces réglages, l'heure exacte (heure, minute) et le symbole carré s'afficheront sur l'écran, ils indiquent que les réglages précédents sont enregistrés.


Quand l'horloge arrive à 13:15 (entre 14 -15min), le four va se mettre en route.



Pendant le temps de cuisson, le symbole carré continuera à clignoter.

Quand l'horloge arrive à 14:00, la cuisson va s'arrêter automatiquement. L'alarme sonnera, le symbole carré clignotera, Pour arrêter l'alarme appuyer sur n'importe quel bouton.

Réglage semi-automatique. (Sélectionner le temps de début et de fin automatique)

A. Réglez le temps de cuisson (10 heures maximum)

Appuyez sur le bouton de fonction à plusieurs reprises jusqu'au symbole carré au-dessus de  et réglez le temps de cuisson ;

le four s'allumera immédiatement, le symbole carré au-dessus de «  » commencera à clignoter. Quand la cuisson est terminée, le signal carré au dessus de  clignotera et l'alarme sonnera. Pressez n'importe quel

remontage

Selon le modèle de la porte de four acheté. Opérez comme suit :

Modèle de porte de four 1 processus de démontage et de remontage :

- Ouvrez la porte entièrement
- Soulevez vers le haut et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières ;
- Saisissez la porte des deux côtés extérieurs, fermez-la lentement mais pas complètement
- Tirez la porte vers soi, en la tirant hors de ses gonds ;

Remontez la porte en suivant la procédure ci-dessus à l'envers.

Modèle de porte de four 2 processus de démontage et de remontage :

Ouvrez la porte entièrement ;

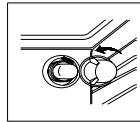
- soulevez vers le haut et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières ;
- Saisissez la porte des deux côtés extérieurs et fermez-la à environ la moitié. Ouvrez la porte par la pression sur les brides F, et puis tirez la porte vers soi, en la soulevant hors de ses gonds. Pour remonter la porte, suivez la procédure ci-dessus à l'envers.

Remplacement de la lampe de four

- Coupez l'alimentation électrique à l'aide du commutateur polaire utilisé pour relier l'appareil au courant électrique ; ou débranchez l'appareil de la prise si elle est accessible ;
- Enlevez le cabochon en verre ;

Enlevez la lampe et la remplacez avec une lampe résistante aux températures (300°C) avec les caractéristiques suivantes :

Tension :	220-240V
Puissance en watts :	25W
Type :	E 14



- Remplacez le cabochon en verre et rebranchez le four au courant électrique.

Conseil pratique de cuisson

Le four offre un éventail de solutions de rechange qui permettent de faire cuire n'importe quel type de nourriture. Vous apprendrez à faire la meilleure utilisation de cet appareil et les directives suivantes sont seulement une aide qui peut être changée selon votre expérience personnelle.

Préchauffage.

Si le four doit être préchauffé (c'est généralement dans le cas pour cuire les pâtes à tarte, le mode « Multi cuisson » ou le mode « cuisson rapide » peuvent être employés pour atteindre la température désirée aussi rapidement que possible afin d'économiser de l'énergie.

Une fois que la nourriture a été placée dans le four, le mode de cuisson le plus approprié peut alors être choisi.

Cuisson sur plusieurs niveaux

si vous devez utiliser plusieurs niveaux, utilisez soit le mode de « cuisson du boulanger » soit le mode de « Multi-Cuisson », car ce sont les seuls modes qui donnent de bons résultats.

En faisant cuire de la nourriture délicates sur plus d'un niveau, employez le mode de « cuisson du boulanger », qui permet de faire cuire sur 3 niveaux en même temps (le 1^{er}, 3^{ème} et 5^{ème} à partir du bas). Quelques exemples sont inclus dans la table « Conseil pratique de cuisson ».

En faisant cuire un autre type de nourriture sur plusieurs niveaux, utilisez le mode de « Multi-Cuisson » en respectant les conseils suivants :

- Le four est équipé de 5 niveaux. Pour le grill avec ventilation, utilisez deux des trois niveaux centraux ; les plus bas et les plus hauts niveaux reçoivent l'air chaud directement et donc les produits alimentaires délicats pourraient être brûlés en utilisant ces niveaux.

• En règle générale, utilisez le 2^{ème} et le 4^{ème} niveau à partir du bas en plaçant les produits alimentaires qui exigent la plus grande chaleur sur le 2^{ème} niveau à partir du bas. Par exemple, en cuisant la viande rôtie ainsi qu'une autre nourriture, placer les rôtis sur le 2^{ème} support à partir du bas et la nourriture la plus délicate sur le 4^{ème} support à partir du bas.

• En faisant cuire les produits alimentaires qui exigent des temps de cuisson et des températures différentes, choisissez une température moyenne des 2 températures en plaçant la nourriture la plus délicate sur le 4^{ème} niveau à partir du bas et en prenant soin de sortir d'abord la nourriture ayant besoin de moins de temps de cuisson.

- Employez l'égouttoir sur le niveau inférieur et la grille sur le niveau supérieur ;

En utilisant le mode « Cuisson rapide »

Fonctionnel, rapide et pratique pour ceux qui emploient les produits préemballés (par exemple : nourriture surgelée ou précuite) avec d'autres types de nourriture. Vous trouverez des suggestions utiles dans la table « Conseil pratique de cuisson ».

Employer le grill.

Ce four multifonctionnel offre 2 modes de grill différents.

Employez le mode de « grill », avec la porte de four entrebâillée en plaçant la nourriture sous le centre du grill (situé sur la 3ème ou le 4^{ème} niveau à partir du bas) parce que seulement la partie centrale de l'élément de chauffe supérieur est allumée.

Utilisez le niveau inférieur (1er à partir du bas) en plaçant l'égouttoir fourni pour récupérer les sauces et/ou graisse et pour éviter qu'elles s'égouttent sur le fond de four. En utilisant ce mode, nous vous recommandons de régler le thermostat à son niveau le plus élevé. Cependant, ceci ne signifie pas que vous ne pouvez pas employer des températures plus basses simplement en ajustant le bouton de thermostat sur la température désirée.

Réglage «Gril avec l'aide du ventilateur», seulement avec la porte de four fermée, est extrêmement utile pour griller des nourritures rapidement, car la distribution de la chaleur permet non seulement de brunir la surface, mais de faire cuire également la partie intérieure du plat.

D'ailleurs, il peut également être employé pour brunir des nourritures à la fin du processus de cuisson, tel que faire brunir un gratin de pâtes, par exemple.

En utilisant ce mode, placez la grille sur le 2ème ou le 3ème niveau de four à partir du bas (voyez la table de cuisson), et pour empêcher la graisse de s'égoutter sur le fond du four et donc éviter la formation de fumée placer l'égouttoir sur le 1er niveau à partir du bas.

Important : employez toujours «Gril avec l'aide du ventilateur » avec la porte de four fermée. Ceci permettra d'obtenir d'excellents résultats et d'économiser de l'énergie (approximativement 10%).

En utilisant ce mode, nous vous conseillons de placer le thermostat à 200°, car c'est la manière la plus efficace d'employer le grill, qui est basé sur l'utilisation des rayons infrarouges. Cependant, ceci ne signifie pas que vous ne pouvez pas employer de plus basses températures, simplement en ajustant le bouton de thermostat sur la température désirée.

Donc les meilleurs résultats en utilisant les modes de grill sont obtenus en plaçant la grille sur les niveaux inférieurs (voyez la table de cuisson) et pour empêcher la graisse de ségoutter sur le fond du four et donc la formation de fumée, placer l'égouttoir sur le 1er niveau du four à partir du bas.

Cuisson des gâteaux

En faisant cuire des gâteaux au four, toujours les mettre à cuire dans un four préchauffé. Vous attendrez jusqu'à ce que le four ait été préchauffé complètement (la lumière « E » s'éteindra). N'ouvrez pas la porte de four pendant la cuisson pour empêcher le gâteau de retomber. Si:

La pâtisserie est trop sèche

augmentez la température par palier de 10°and réduire le temps de cuisson.

La pâtisserie est retombée

Utilisez moins de pate ou abaissez la température par palier de 10°.

La pâtisserie est trop foncée sur le dessus

La mettre sur un niveau inférieur, abaisse la température, et augmente le temps de cuisson.

Cuit bien à l'intérieur mais collant à l'extérieur

Utilisez moins de pate, abaissez la température, et augmentez le temps de cuisson.

La pâtisserie est collée au four

Bien graisser le moule et l'arroser avec un saupoudrage de farine ou utiliser le papier gras.

En utilisant plus d'un niveau avec des températures de cuisson différentes

Faire un réglage de température plus bas. Il n'est pas nécessaire d'enlever la nourriture de tous le niveaux en même temps.

Cuisson de pizza

Pour les meilleurs résultats employez le « mode de pizza » :

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes ;
- Utilisez un moule en aluminium pour pizza, le placer sur la grille fournie avec le four. Si l'égouttoir est utilisé ceci prolongera le temps de cuisson et il sera difficile d'obtenir une pate croustillante ;
- N'ouvrez pas la porte de four fréquemment tandis que la pizza cuit ;
- Si la pizza a beaucoup d'ingrédients (trois sur quatre), nous vous recommandons d'ajouter le fromage de mozzarella sur le dessus à mi cuisson.
- si vous faites cuire des pizza sur deux niveaux, employez le 2ème et le 4ème avec une température de 220° et enfournez les pizzas qu'après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.






Cuisson des poissons et de la viande




Pour faire cuire de la viande blanche, de la volaille ou des poissons, réglez la température de 180° à 200°.

Pour la viande rouge qui doit être bien cuite à l'extérieur tandis qu'elle doit rester juteuse à l'intérieure, il faut commencer par une température (200°-220°) pendant une courte période, puis ensuite abaissez la température.

En général, plus le rôti est grand plus la température est basse. Placez la viande au centre de la grille et placez l'égouttoir sous elle pour récupérer les graisses.

Assurez-vous que la grille est bien placée au centre du four. Si vous voulez augmenter la quantité de la chaleur du dessous, utiliser les niveaux les plus bas. Pour les rôtis onctueux (particulièrement canard et gibier), mettez une barde de lard sur le dessus.

Réglage du bouton de Selection	Nourritures à cuire	Poids (kilo)	Niveau à partir du bas	Temps de Préchauffage (Minutes)	Réglage du thermostat	Temps de cuisson (Minutes)	
1 Convection	Canard	1	3	15	200	65-75	
	Rôtis de veau ou maquereau	1	3	15	200	70-75	
	poulet rôti	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (pâte courte)	-	3	15	180	15-20	
	Tartes	1	3	15	180	30-35	
2 MultiCuisson 	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagne à l'Agneau	1	3	10	200	30-35	
	Poulet rôti +potates	1	2	10	180	50-60	
	Maquereau.	1	2-4	10	180	60-75	
	Gâteau de Prune	1	2	10	180	30-35	
	Choux à la crème (sur 2 niveaux)	1	2	10	170	40-50	
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Gâteau 4/4 (un gâteau)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Gâteau 4/4 (2 gâteaux)	0.5	2	10	170	15-20	
	Pâtés en croute	1.0	2-4	10	170	20-25	
		1.5	3	15	200	25-30	
3 Top Oven 	Brunir la nourriture	-	3/4	15	220	-	
4 Décongeler 	tous les aliments surgelés						
5 Gril 	Soles et seiches.	1	4	5	Max	8-10	
	Brochettes de calamar et de crevettes rose	1	4	5	Max	6-8	
	Filet de morue	1	4	5	Max	10	
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15	
	veau	1	4	5	Max	15-20	
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10	
	Maquereaux.	1	4	5	Max	15-20	
	Sandwichs grillés	-	4	5	Max	2-3	
	Avec la rotissoire						
	Veau à la broche.	1.0	-	5	Max	80-90	
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max	70-80	
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max	70-80	
6 Gril avec ventilateur 	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60	
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35	
	Avec le rotissoire						
	Veau à la broche.	1.5	-	5	200	70-80	
	Poulet à la broche.	2.0	-	5	200	70-80	
	Poulet (à la broche) +patates (rôties).	1.5	-	5	200	70-75	
		-	2	5	200	70-75	
	Agneau à la broche	1.5	-	5	200	70-80	

7 Boulanger 	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Gâteaux de fruit	1	2/3	15	180	40-45
	Gâteaux de fruit	0.7	3	15	180	40-50
	Gâteaux 4/4	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies sur 2 niveaux)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits Gâteaux (2 niveaux)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Choux à la crème(2 gâteaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux à la crème(3 gâteaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180
8Cuisson rapide 	Aliments surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Pâté en croûte de courgette	0.4	2	-	200	20
	Pâté en croûte d'épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Galette ronde	0.3	2	-	200	25
	Lasagne.	0.5	2	-	200	35
	Rollsi d'or.	0.4	2	-	180	25-30
	Morceaux de poulet	0.4	2	-	220	15-20
	Produits frais					
	Ailes de poulet	0.4	2	-	200	20-25
Produits frais						
Biscuits (pâte brisée). Gâteau de fruits secs.	0.3	2	-	200	15-18	
	0.6	2	-	180	45	
Choux à la crème	0.2	2	-	210	10-12	
9 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Veau ou boeuf rôtis	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70

NOTA: : les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent changer selon votre goût personnel. Pour la cuisson à l'aide du gril ou grill avec ventilateur l'égouttoir doit toujours être placé sur le 1er niveau à partir du bas

La sécurité est une bonne habitude

Pour maintenir l'efficacité et la sûreté de cet appareil, nous vous recommandons de procéder comme suit :

- ne contacter que les revendeurs agréés
- n'employez que des pièces de rechange d'origine
- en cas de dommages au cordon d'alimentation, seul un cordon agréé par le fabricant doit être utilisé pour le remplacement.

Si vous transporter l'appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les poignées spécialement prévues pour cet effet sur les côtés du four pour empêcher de vous blesser ou d'endommager l'appareil lui-même.

- Cet appareil est conçu pour une utilisation non professionnelle mais pour une utilisation uniquement ménagère.
- Le système électrique de cet appareil est sans risque quand il est correctement relié à la terre conformément aux normes de sécurité courantes.

• Quand l'appareil est en service, les éléments de chauffe et quelques parties de la porte de four deviennent extrêmement chauds. Assurez-vous que vous ne les touchez pas et tenez les enfants éloignés.

• De la chaleur se dégagera pendant le fonctionnement du four. Faites attention de ne pas y toucher.

Les articles suivants sont potentiellement dangereux, et donc des mesures appropriées doivent être prises pour empêcher des enfants et les handicapés d'être en contact avec eux :

- Commandes de l'appareil en général ;
- Emballage (sacs, polystyrène, etc.) ;
- L'appareil lui-même, juste après que l'utilisation du four ou du gril dû à la chaleur qui s'est produite ;
- L'appareil lui-même, quand il n'est plus en service (les pièces potentiellement dangereuses doivent être démontées).

Évitez ce qui suit :

- Toucher l'appareil avec les parties humides du corps ;

- Employer l'appareil nu-pieds ;
- Tirer sur le câble pour le débrancher de la prise électrique ;
- Opérations inexactes ou dangereuses ;
- Obstruction des fentes de ventilation ou de dissipation thermique ;
- La mise en contact des câbles d'alimentation de petits appareils avec les parties chaudes de l'appareil ;
- Exposer l'appareil aux agents atmosphériques tels que la pluie, ou la lumière du soleil ;
- Employer le four pour le stockage ;
- L'utilisation de liquides inflammables a proximité de l'appareil ;
- Employer des adaptateurs, des douilles multiples et/ou des fils de prolongation ;
- Essayer d'installer ou réparer l'appareil sans l'aide d'une personne qualifiée.
- **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil**

Le personnel qualifié doit être contacté dans les cas suivants :

- Installation (d'après les instructions du fabricant) ;
- En cas de doute quant au fonctionnement de l'appareil ;
- Remplacement de la prise électrique quand elle n'est pas compatible avec la prise de l'appareil.
- La sonde pour la température est un thermostat, si elle est endommagée ; le remplacement doit être fait par une personne autorisée par le revendeur.

Les revendeurs autorisés par le fabricant doivent être contactés dans les cas suivants :

- En cas de doute au sujet de la solidité de l'appareil après déballage ;
- Si le câble d'alimentation a été endommagé ou doit être remplacé ;
- Si l'appareil fonctionne mal ; demandez des pièces de rechange d'origine.

Il est recommandé d'observer les points suivants :

- Un décapant à la vapeur ne doit pas être employé pour nettoyer le four ;
 - Employez l'appareil pour cuire de la nourriture seulement ;
 - Vérifiez la solidité de l'appareil après qu'il ait été déballé ;
 - Débranchez l'appareil de la prise électrique s'il ne fonctionne pas correctement et avant le nettoyage ;
 - Si le four n'est pas utilisé, le débrancher de la prise électrique ;
 - Employez des gants spéciaux pour mettre les plats dans le four ;
 - Saisissez toujours la poignée de porte de four au centre car les extrémités peuvent être chaudes à cause de fuite d'air chaud ;
 - Assurez-vous que les boutons sont dans les bonnes positions quand l'appareil est non utilisé ;
 - Débrancher le câble électrique quand vous décidez de ne pas employer l'appareil plus longtemps.
- Le fabricant ne pourra pas être considéré comme responsable en cas de mauvaise installation et d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

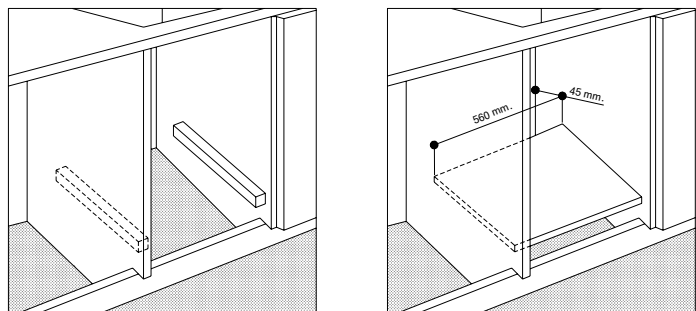
Installation

Le four devra être installé par une personne qualifiée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise installation qui peut nuire à des personnes, à des animaux

Important : - L'alimentation doit être coupée avant tous ajustements ou travaux d'entretien qui doivent être effectués sur l'appareil ;
 - Un conduit d'air doit être utilisé pour la ventilation.

Installation des fours intégrés

Afin de s'assurer que l'appareil intégré fonctionne correctement, le coffre qui le contient doit être approprié. La figure ci-dessous donne les dimensions pour l'installation.



N. B : Installation conformément à la déclaration de consommation

Afin d'assurer une ventilation correcte, le panneau arrière doit être enlevé. Le four devra reposer sur deux morceaux de bois. Si le four repose sur une surface continue et plate, il doit y avoir une ouverture d'au moins 45x560mm

Les panneaux des coffres doivent être faits avec des matériaux anti-feu. En particulier, les coffres plaqués doivent utiliser une colle qui peut résister à des températures de plus de 100 degrés.

Conformément aux normes de sûreté courantes, le contact avec les parties électriques du four ne doit pas être possible une fois qu'il a été installé.

Toutes les pièces, qui assurent l'opération sûre de l'appareil, ne doivent être démontées qu'à l'aide d'un outil.

Pour fixer le four dans le coffre, ouvrir la porte du four et le fixer en insérant les 4 vis dans les 4 trous prévus sur le pourtour de l'armature.

Connexion électrique


Ce four est équipé d'un câble d'alimentation électrique à trois broches conçu pour fonctionner avec un courant alternatif. Le fil de terre de l'appareil est de couleur de vert-jaune.

Raccord d'un câble d'alimentation électrique

Ouvrir la plaque à bornes :

- Utiliser un tournevis ;
- Dévissez le boulon, enlever le couvercle de la plaque à bornes.

Pour installer le câble, opérez comme suit:

- Enlevez la vis en acier et les trois L-N vis de contact 
- Attachez les fils sous les têtes de vis en utilisant l'arrangement de couleur suivant : Bleu (n) (l) brun vert-jaune
- Attachez le câble d'approvisionnement en place avec la bride et fermez la couvercle de la plaque à bornes.

Relier le câble d'approvisionnement

Installez une prise normalisée correspondant à la charge indiquée. En reliant le câble directement aux fils, installez un disjoncteur polaire avec une ouverture minimum de contact de 3 millimètres entre l'appareil et les fils. Le disjoncteur polaire doit être classé selon la charge et doit se conformer aux règlements en vigueur (le fil de terre ne doit pas être connecte disjoncteur).

Le câble d'alimentation doit être situé dans un environnement dont la température de l'air n'excède pas 50°C, ou être protégé par un isolant.

Avant d'établir la connexion, vérifiez si :

- L'appareil est mis à la terre, conformément aux règlements sur la sûreté électrique. Assurez-vous toujours que le contact avec la terre est efficace ; consultez un technicien qualifié si vous avez un doute pour qu'il puisse vérifier le système. Le fabricant se dégage de toute la responsabilité si le système n'a pas été mis à la terre.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les caractéristiques indiquées (sur l'appareil et/ou l'emballage) correspondent à ceux du système électrique de votre maison.
- Vérifiez que la puissance électrique du système et que les prises utilisées soutiendront la puissance maximum de l'appareil, comme indiqué sur la planchette de données. Si vous avez des doutes, appeler un technicien qualifié.
- Si la prise au mur et la prise du câble ne sont pas compatibles, faites les remplacer avec un modèle approprié par un technicien qualifié. Ce dernier, en particulier, devra également s'assurer que les sections des câbles de prise conviennent à la puissance absorbée par l'appareil. L'utilisation des adaptateurs, prises multiples et/ou prolongateur, n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut pas être évitée, rappelez-vous d'employer seulement des adaptateurs simples ou multiples et des prolongations qui sont conformes aux règlements courants de sûreté. Dans ces cas, n'excédez jamais la capacité courante maximum indiquée sur l'adaptateur ou la prolongation simple et la puissance maximum indiquée sur l'adaptateur multiple. **La prise et la douille doivent être facilement accessibles.**

Caractéristiques techniques

Dimensions intérieures du four :

Largeur 43.5cm

Profondeur 40cm

Hauteur 32cm
Volume intérieur du four de 56 litres.
Tension et fréquence d'alimentation électrique
220-240V ~50/60Hz or 50Hz



Signification de la poubelle croisée:

Ne vous débarrassez pas des appareils électriques dans des poubelles ordinaires

Contactez votre mairie pour obtenir les informations concernant les systèmes de ramassage disponibles.

Si des appareils électriques sont disposés dans les détritux, les substances dangereuses peuvent fuir dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, endommageant votre santé.

En remplaçant les appareils anciens avec des neufs, le détaillant est légalement obligé de remporter votre vieil appareil gratuitement.



AVERTISSEMENT! Surface chaude