

9

FAURE



FOUR MULTIFONCTION

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. 6
- **les cuissons sur 1 niveau** _____ p. 7
- **les cuissons au turbo-grill** _____ p. 8
- **la cuisson des viandes rôties** _____ p. 9
- **les cuissons groupées** _____ p. 11
- **le guide des cuissons** _____ p. 12
- **les cuissons au grilloir** _____ p. 16
- **les cuissons au tournebroche** _____ p. 18
- **la décongélation** _____ p. 19
- **l'entretien** _____ p. 20
- **la partie technique** _____ p. 22
(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.

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 une table de cuisson :

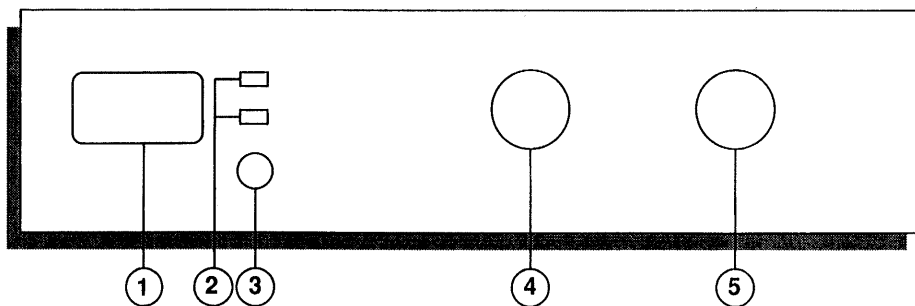
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil, (comme par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre (plaque de cuisson en fonctionnement par exemple) ou bien que son fil ne risque pas de se coincer dans la porte du four.
- Si vous effectuez des fritures dans de l'huile ou de la graisse (pommes de terre frites, beignets), surveillez toujours attentivement ces cuissons : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

VOTRE FOUR

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, décongélation, à chacune de ces cuissons correspond une position du sélecteur appropriée.


les commandes



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

② **Indications lumineuses de fonctionnement**

① marche (mise sous tension)

 regul (régulation du thermostat)

③ **Commande du tournebroche ***

④ **Thermostat**

⑤ **Sélecteur de fonction et éclairage du four**

- Four autodégraissant par catalyse*.
- Un ventilateur de refroidissement* permet de maintenir l'environnement du four (bandeau, commandes, programmateur...) à faible température. Il est donc 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.
- "**0**" correspond à la position arrêt.

la lampe de four








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

Si votre appareil est équipé d'un programmateur, la lampe du four s'éteint automatiquement quand le programmateur 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
	Nettoyage*/préchauffage rapide

* correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.

les voyants lumineux

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

 **regul** (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

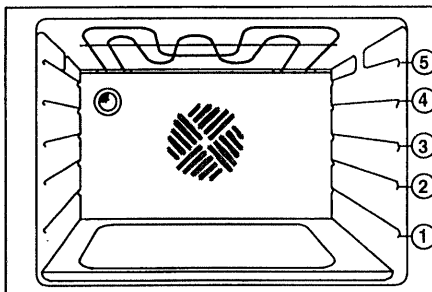
Votre four est équipé avec :

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

- Les cuissons peuvent s'effectuer sur 2 niveaux.
- La 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 débordement 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.

N'utilisez jamais 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 guide joint).
- Placez le sélecteur de fonction et le thermostat sur les positions désirées.

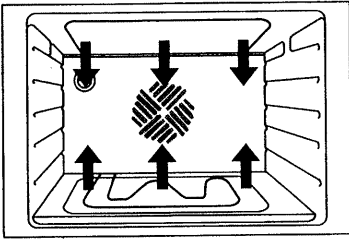
Pour arrêter le four, ramenez le sélecteur de fonction et le thermostat sur la position arrêt.

AVERTISSEMENT : Si votre four comporte une étiquette indiquant "**Attention, la porte est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants**" veuillez en tenir compte dans l'utilisation de votre appareil.



CUISSONS SUR UN NIVEAU

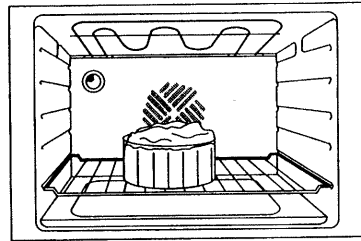
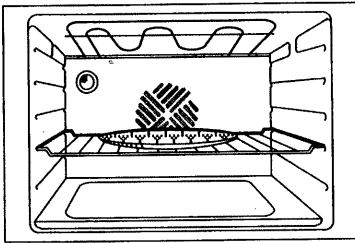
Vous choisirez cette position pour toutes les cuissons sur un seul niveau : pâtisseries, entremets, poissons, terrines, soufflés... (sauf les viandes et volailles rôties).



C'est la cuisson traditionnelle.

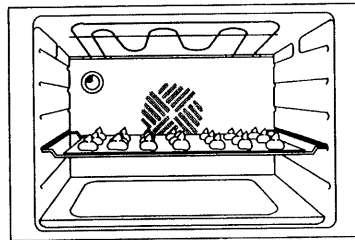
quels accessoires de four choisir

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.

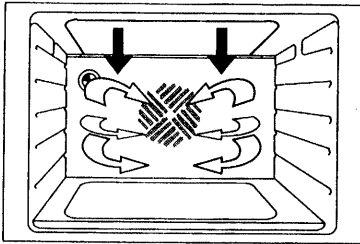


Guide des cuissons pages 12 et 13.

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



TURBO-GRILL

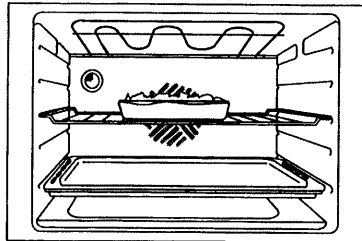


Les éléments chauffants de voûte et la turbine fonctionnent en alternance. Vous utiliserez de préférence cette position pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner, ainsi que pour le grillage des pièces de viande assez épaisses.

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

quels accessoires de four 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 10).
- 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)	
Bœuf 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 18)**

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

cuissons groupées

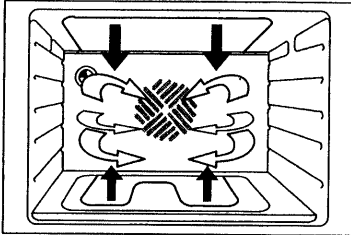
Lorsque vous effectuez deux ou trois cuissons simultanées, si l'une d'elles est une viande à rôtir, choisissez dans ce cas particulier la position  du sélecteur. Pour éviter les projections grassieuses, nous vous recommandons de placer le morceau de viande dans une cocotte en verre à feu muni de son 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 15 quelques cuissons types).



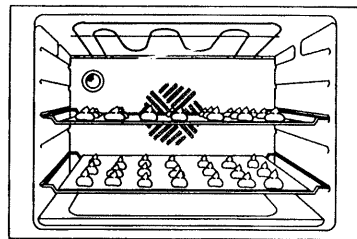
Une turbine placée à l'arrière du four crée dès sa mise en action un mouvement d'air chaud dans toute l'enceinte du four. Ce principe a pour avantage de supprimer le préchauffage.

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

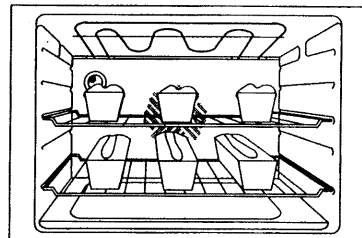
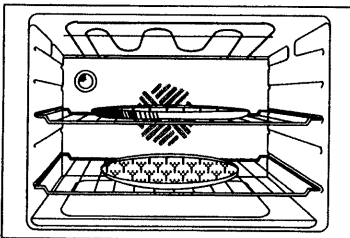
quels accessoires de four choisir ?

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 programmeur.

GUIDE DES CUISSONS

Sélecteur de fonction sur



ou




PRÉPARATIONS		SÉLECTEUR	THERMOSTAT	NIVEAUX	DURÉE
Entremets	1 niveau		4 1/2 - 5 1/2	2	50 - 60 m
Gratin dauphinois	1 niveau		6 1/2 - 7 1/2	2	50 - 60 m
Meringues	1 niveau		1 1/2 - 2	2	90 - 100 m
	2 niveaux		1 - 1 1/2	1 - 3	90 - 100 m
Pâte à biscuits Génoise(s) - biscuit(s) de Savoie quatre-quarts - cake(s)	1 niveau		5 - 6	2	40 - 50 m
	2 niveaux		4 1/2 - 5 1/2	1 - 3	40 - 50 m
Pâte brisée Quiche(s) - tarte(s) aux fruits	1 niveau		7 - 8	2	30 - 40 m
	2 niveaux		6 - 7	1 - 3	30 - 40 m
Pâte à choux Choux - éclairs - gougère(s)	1 niveau		6 - 7	2	30 - 35 m
	2 niveaux		5 - 6	1 - 3	30 - 35 m
Pâte feuilletée Allumettes - palmiers bouchées	1 niveau		7 1/2 - 8 1/2	2	20 - 35 m
	2 niveaux		6 - 7	1 - 3	15 - 25 m
Pâte levée Brioche - kouglouf	1 niveau		5 1/2 - 6 1/2	1	30 - 35 m
Pâte levée Pizza(s) - tarte(s) au sucre	1 niveau		6 - 7	2	25 - 30 m
	2 niveaux		5 - 6	1 - 3	20 - 35 m
Pâte sablée	1 niveau		5 - 6	2	14 - 16 m
	2 niveaux		4 1/2 - 5 1/2	1 - 3	15 - 20 m
Pâté en terrine	1 niveau		5 1/2 - 6 1/2	1	55 - 65 m
Poisson	1 niveau		4 - 6	2	20 - 40 m
Soufflé	1 niveau		6 - 7	1	35 - 45 m
Tomates farcies	1 niveau		7 - 8	2	50 - 60 m
<ul style="list-style-type: none"> • Maintien au chaud • Chauffage des assiettes 	1 niveau		1/2 - 1	2	

• Températures approximatives correspondant aux repères du thermostat :

1 75°C 3 120°C 5 175°C 7 230°C 9 280°C
2 100°C 4 145°C 6 205°C 8 250°C 10 300°C

• sans c


ACCESSOIRES DE FOUR

Moule(s) au bain-marie sur grille 


Grille 


Tôle à pâtisserie sur grille 


2 tôles à pâtisserie sur grille 


Grille 


2 grilles 


Grille 


2 grilles 


tôle à pâtisserie sur grille 


2 tôles à pâtisserie sur grilles 

Tôle à pâtisserie sur grille 

2 tôles à pâtisserie sur grilles 

Grille 


Tôle à pâtisserie ou moule sur grille 

2 grilles ou tôles à pâtisserie sur grilles 

tôle à pâtisserie sur grille 

2 tôles à pâtisserie sur grilles 

errine au bain-marie sur grille 

Grille 

Grille 

Grille 

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.

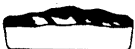







Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries moelleuses et pour la cuisson des rôtis.

(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 gâteau d'un niveau	
Dessus trop clair 	1 Prenez un moule du type (A) ou	 
Dessous trop foncé, trop cuit	2 Remontez le gâteau d'un niveau	

Positionnement de la grille



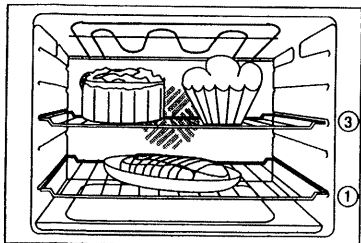
Cuissons groupées de mets différents

La position  vous permet aussi de cuire tout un repas en une seule four-née. 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.

Les menus suivants à titre d'exemple vous aideront à découvrir cet immense avantage de votre four que vous adapterez très vite à vos propres habitudes culinaires.

Exemple n°1



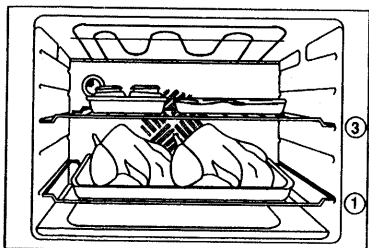
Soufflé au fromage - Rôti de veau Brioche

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



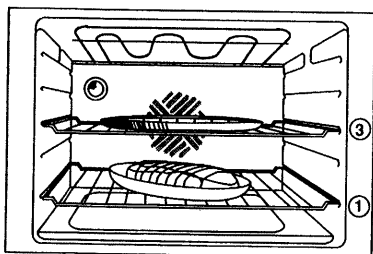
Gratin dauphinois - 2 Poulets Pommes au four

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

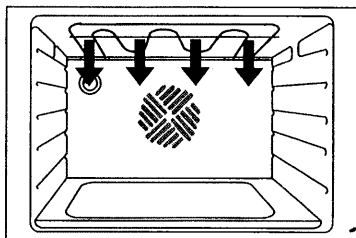
Posez le rosibif dans un plat en terre sur une grille glissée au niveau ① et la tarte sur l'autre grille glissée au niveau ③

Le rosibif et la tarte sont enfournés ensemble.



CUISSONS AU GRILLOIR

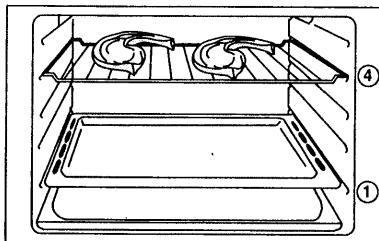
Vous choisirez cette position pour vos grillades et vos "gratinages".



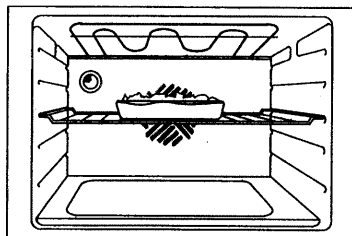
L'utilisation du grilloir se fait porte fermée.

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

• Placez le plat contenant **le mets chaud** sur la grille support, recouvrez celle-ci d'une feuille de papier d'aluminium ménager si un débordement est à craindre et glissez l'ensemble à distance convenable du grilloir.

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

• Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.

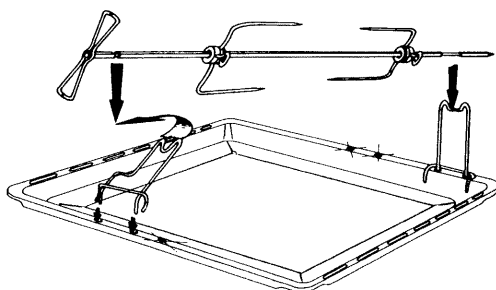
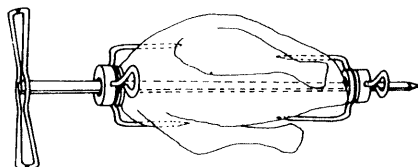
Pour les mets froids : plats préparés à l'avance qui exigent à la fois d'être réchauffés et gratinés, choisissez la position  du sélecteur et placez le thermostat sur le repère 7 ou 8.

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 enfilez 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.

Viandes	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 
- Laissez le thermostat sur la position arrêt
- Le voyant s'allume




NETTOYAGE (selon le modèle) PRECHAUFFAGE RAPIDE

Sur cette position, le four fonctionne à sa puissance maximum. Vous l'utiliserez sur le repère maximum du thermostat (10) dans tous les cas où vous souhaitez amener le four à une température élevée le plus rapidement possible :

four à nettoyage catalytique*


Après des cuissons très salissantes, il se peut que toutes les projections ne soient pas absorbées par l'émail catalytique.

Dans ce cas, videz le four de toute sa casserolierie, réglez le sélecteur de fonction sur la position  , le thermostat sur le repère 10 pendant 45 min environ.

ATTENTION : les surfaces de votre appareil deviennent plus chaudes pendant la période de nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

préchauffage rapide

Vous utiliserez cette position pour préchauffer votre four très rapidement, si vous manquez de temps : en effet, la température désirée sera atteinte sensiblement plus rapidement que si le préchauffage est effectué sur la position choisie pour la cuisson.

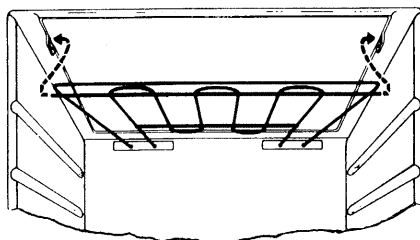
Tournez la manette du sélecteur de fonction vers la droite sur la position  .
Positionnez le thermostat sur le repère 10.

Enfournez la préparation à cuire **sans oublier de ramener le sélecteur de fonction sur la position choisie pour la cuisson.**

nettoyage de la voûte

Cette partie du four n'est pas en émail catalytique, vous devez de temps en temps (en particulier après des cuissons de viandes rôties ou grillées) procéder à son nettoyage :

- décrochez l'élément grilloir comme le montre le dessin ci-dessus.
- en maintenant l'élément incliné, lavez la voûte avec un détergent (produit utilisé pour laver la vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez.



le nettoyage terminé, n'oubliez pas de refixer l'élément grilloir.

Allumez le grilloir de temps en temps afin d'éliminer les particules de graisse qui se sont déposées sur les éléments chauffants.

* correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.


L'ENTRETIEN


le tableau de commandes

Utilisez une éponge humide bien essorée et séchez soigneusement. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.

l'émail à nettoyage catalytique*

Si après une cuisson très salissante toutes les projections graisseuses n'ont pas été éliminées, prolongez le chauffage du four pour parachever le nettoyage. Videz le four de toute sa casseroles.

Sélecteur  thermostat 10 pendant 45 min environ.

- Vous réaliserez des économies d'énergie si vous effectuez cette opération immédiatement à la suite d'une cuisson, votre four étant déjà chaud.
- N'utilisez jamais : de produits abrasifs, d'objets tranchants tels que couteaux, grattoir..., de films anti-adhésifs qui rendraient l'émail définitivement inefficace (bombes à base de silicones entre autres).
- De temps en temps, faites chauffer le grilloir seul, sélecteur  thermostat 10 pendant 10 min. environ, ceci afin de carboniser les projections graisseuses après plusieurs cuissons de viande par exemple.

La sole en émail à nettoyage manuel* : elle doit être nettoyée avant l'opération décrite ci-dessus pour éviter de recuire les salissures. Elle peut-être retirée si nécessaire pour un trempage éventuel, et nettoyée avec les produits spéciaux du commerce.

l'émail vitrifié (à nettoyage manuel)*

Entretenez le avec une éponge et un détergent après les cuissons peu salissantes, et à l'aide de produits spéciaux du commerce après les cuissons ayant entraîné des salissures.

démontage de la sole (plaque inférieure)

Tirez-la vers vous

démontage des parois du four*

- 1 Retirez la sole
- 2 Décrochez les 2 parois latérales
- 3 Déposez la paroi du fond maintenue par un clip situé dans l'orifice oblong juste au-dessus de la lampe du four (conservez le clip pour le remontage).

démontage de la turbine

Il est conseillé de nettoyer de temps en temps la turbine et sa grille de protection, surtout si vous effectuez fréquemment des rôtis.

Pour cela :

- 1 Démontez les parois du four* comme indiqué ci-dessus
- 2 Dévissez les 2 vis qui maintiennent la grille de protection de la turbine
- 3 Retirez la turbine en dévissant l'écrou central dans le sens des aiguilles d'une montre. Lavez et séchez la turbine et sa grille de protection (la turbine peut être nettoyée à l'aide de produits spéciaux du commerce).

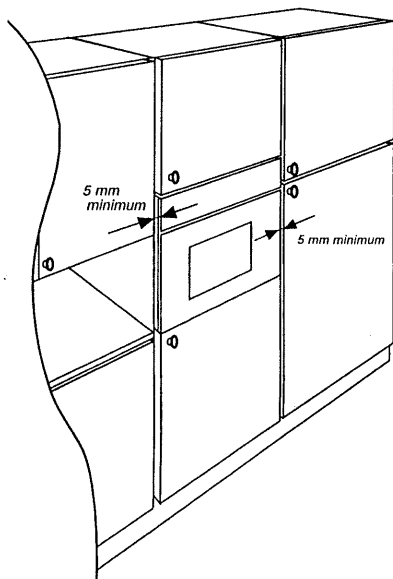
Opérez dans l'ordre inverse pour le remontage.

* correspond à un niveau d'équipement selon le modèle.

LA PARTIE TECHNIQUE

(Réservée 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.



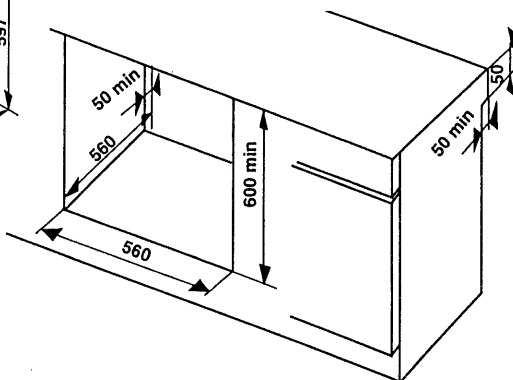
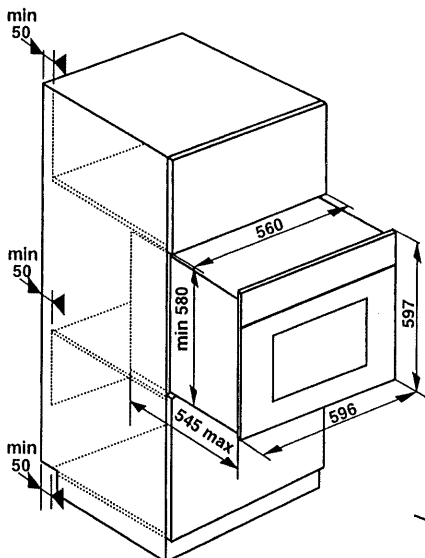
Les schéma ci-contre déterminent les cotes d'une niche qui permettra de recevoir votre four.

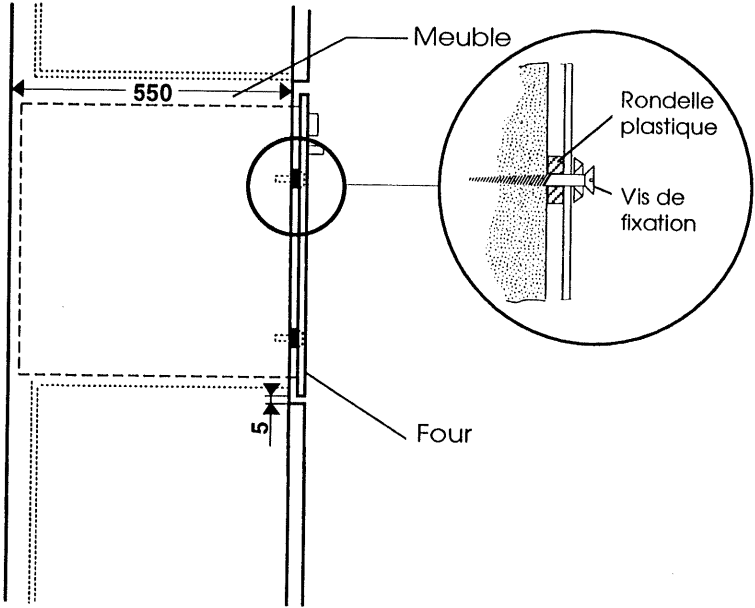
Précautions d'encastrement

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. Pour assurer une bonne aération, il faut supprimer la partie arrière de la niche. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des 4 vis de fixation situées latéralement.

Important

Pour le bon fonctionnement de ce four, il est nécessaire de toujours l'utiliser dans une niche (dessin ci-contre et de prévoir un vide sanitaire de 50 mm mini entre le mur et les parois arrières, ainsi qu'une ouverture de 50 mm sur 560 à l'arrière de la paroi-support A ceci afin d'assurer une bonne ventilation.





Raccordement électrique

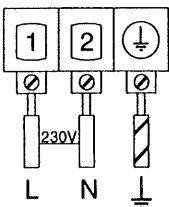
- Ce four doit être utilisé en courant alternatif 230 V.
- Vérifiez :
 - que la puissance de l'installation est suffisante,
 - que les lignes d'alimentation sont en bon état,
 - que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur.
 - que l'installation fixe de l'utilisateur comporte 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» résistante à de hautes températures. Elle vous sera fournie sur demande par le Service «Pièces de Rechange».

Si votre four est à émail lisse

- Déclipez une par une les branches de l'agrafe pour enlever le verre.
- Remplacez la lampe.

Pour le remontage :

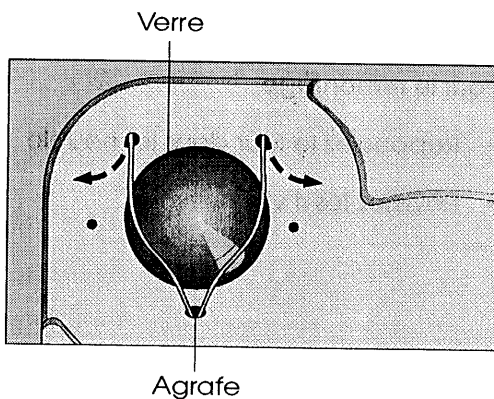
- Remplacez le verre, maintenez-le et reclippez les branches de l'agrafe une par une.

Si votre four est à émail catalytique (aspect rugueux)

- Enlevez la sole en la tirant vers vous.
- Soulevez les gradins et faites-les basculer vers l'intérieur du four.
- Retirez la paroi du fond.
- Déclipez une par une les branches de l'agrafe pour enlever le verre.
- Remplacez la lampe.

Pour le remontage :

- Remplacez le verre, maintenez-le et reclippez les branches de l'agrafe une par une.
- Plaquez vers le haut la paroi du fond et faites-la descendre pour introduire la languette de la paroi dans l'encoche du four.
- Plaquez complètement vers le haut les gradins et maintenez.
- Faites-les glisser pour que l'encoche du four et du gradin coïncident et relâchez.
- Remettez la sole en place.



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.

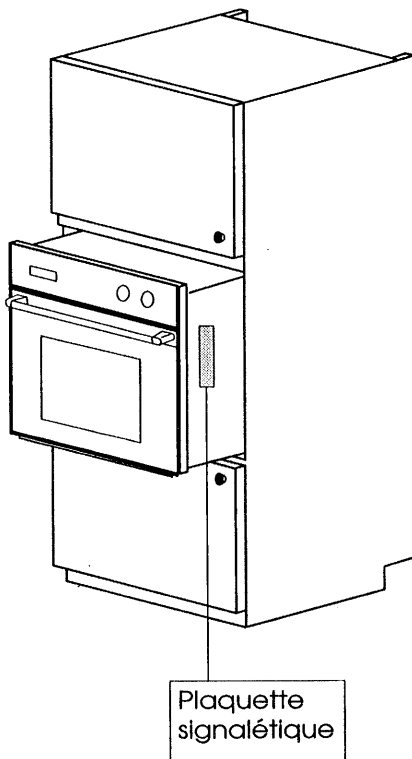
Pour visualiser la plaquette signalétique du four, il est nécessaire de le désencaster. Pour cela procédez comme suit,

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

La plaquette est visible sur le côté droit.

Pour le remontage

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



ÉVACUATION DES FUMÉES

Si votre four est installé sous un plan de travail, il est impératif de laisser l'appareil en évacuation avant.

Pour évacuer les fumées à l'arrière, si l'aération du meuble est suffisante :

1. Débrancher le four du secteur.
2. Enlever la tôle supérieure en dévissant les 4 vis ainsi que les 2 vis situées en haut du carter arrière pour le faire pivoter (Fig. 1).
3. Enlever le collier et redresser le flexible verticalement.
4. Couper le flexible comme indiqué en (Fig. 1).
5. Passer le flexible dans le trou du carter arrière.
6. Remonter la tôle supérieure et revisser.
7. Installer le câble électrique si besoin.
8. Revisser le carter arrière (voir Fig. 2) et repositionner éventuellement le flexible afin qu'il ne dépasse pas la partie supérieure du four.
9. Effectuer le raccordement électrique.
10. Installer le four dans son meuble avant de le faire fonctionner.

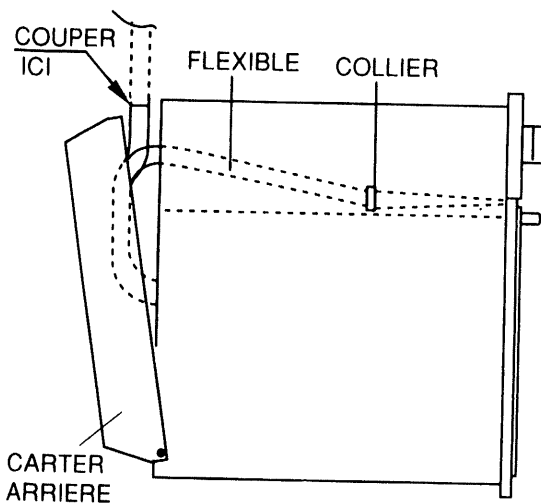


FIG 1

NE PAS FAIRE
DEPASSER LE
FLEXIBLE DU HAUT
DE L'APPAREIL

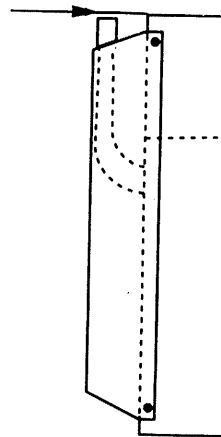


FIG 2

FAURE

Comme son nom l'indique.

CUISINIÈRES
LAVE-LINGE SÈCHE-LINGE
LAVE-VAISSELLE
RÉFRIGÉRATEURS CONGÉLATEURS
HOTTES ASPIRANTES
APPAREILS ENCASTRABLES
FOURS A MICRO-ONDES

3370 865 - 01 - 9545

Pour en savoir plus, contactez le Service Conseils Consommateurs

(1) 44.60.06.10

COFRADEM 43 AVENUE FÉLIX-LOUAT BP 142 60307 SENLIS CEDEX

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).

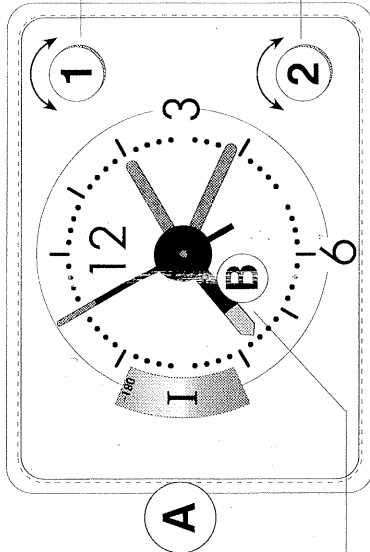
GUIDE D'UTILISATION

**PROGRAMMATEUR A AIGUILLES
POUR FOURS ET CUISINIÈRES**

Le programmateur permet l'utilisation du four seul, de la plaque de cuisson programmable seule, du four et de la plaque de cuisson(*) en même temps.

(*) cuisinières avec plaque programmable

- Utilisation du four ou de la plaque programmable sans programmateur "I".
- Affichage du temps de cuisson ou de nettoyage (durée maxi. 180 min.)
- Arrêt "0" du fonctionnement du four ou de la plaque programmable.
- Aiguille de programmation : affiche l'heure de début de cuisson.



- Bouton de réglage pour l'aiguille de programmation.

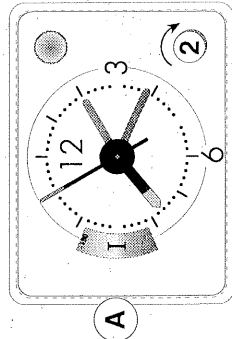
- Mise à l'heure de l'horloge
- Bouton de réglage de toutes les fonctions du programmateur.

Avant chaque utilisation du programmateur, n'oubliez pas de régler les commandes du four ou de la plaque programmable

MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

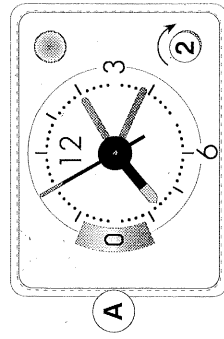
Utilisation sans programmation de votre appareil

- 1 Tirez et tournez le bouton ② pour régler l'horloge.
- 2 Tournez le bouton ② pour afficher "I" dans la fenêtre (A).



ARRET DU SIGNAL SONORE

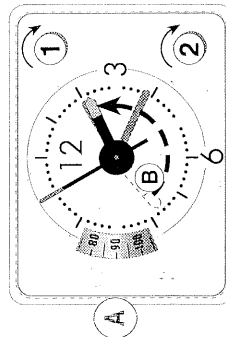
- 1 Tournez le bouton ② pour faire apparaître "0" dans la fenêtre (A). (Le four ou la plaque ne fonctionne plus)
- 2 Tournez le bouton ② pour afficher "I" dans la fenêtre (A).



REGLAGE D'UN TEMPS DE CUISSON OU DE NETTOYAGE

Départ immédiat - Arrêt automatique

- La cuisson ou le nettoyage démarre tout de suite et s'arrête quand le signal sonore retentit.
- Réglez les commandes du four ou de la plaque.
 - Assurez-vous que l'aiguille de programmation (B) coïncide avec l'aiguille des heures, sinon :
 - Poussez et tournez le bouton ①.
 - Au "déclat" les deux aiguilles coïncident.

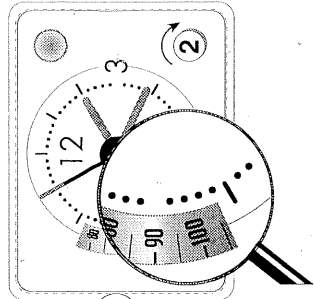
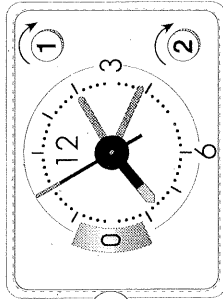


- 1 Tournez le bouton ② pour afficher la durée de cuisson ou de nettoyage dans la fenêtre (A). Lorsque le temps choisi est écoulé, la cuisson s'arrête. Le signal sonore retentit quelques minutes.
- 2 Tournez le bouton ② pour arrêter le signal sonore et afficher "I" dans la fenêtre (A).

PROGRAMMATION D'UN TEMPS DE CUISSON OU DE NETTOYAGE

Départ différé - Arrêt automatique

- Vous programmez maintenant la cuisson ou le nettoyage qui débutera automatiquement à l'heure choisie et pour une durée que vous aurez déterminée (maxi. 180 min.).
- Réglez les commandes du four ou de la plaque.
 - Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
- 1 Tournez le bouton ② pour afficher "0" dans la fenêtre (A). Poussez et tournez le bouton ① pour faire coïncider l'aiguille de programmation avec l'heure de début de cuisson ou de nettoyage.
 - 2 Tournez le bouton ② pour afficher la durée de cuisson ou de nettoyage dans la fenêtre (A). Lorsque le temps choisi est écoulé, la cuisson s'arrête. Le signal sonore retentit quelques minutes.
 - 3 Tournez le bouton ② pour arrêter le signal sonore et afficher "I" dans la fenêtre (A).



Lorsque le four est programmé à l'avance, la plaque ne peut pas être utilisée jusqu'à l'heure du début de la cuisson au four (et inversement).

Après chaque utilisation du programmateur ramenez les commandes du four et de la plaque programmable sur arrêt et affichez "I" dans la fenêtre (A).