

NOTICE D'EMPLOI
ET D'INSTALLATION

**Four encastrable
multifonctions
micro-ondes
à pyrolyse
F 895**

ROSIERES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 43
Hauteur : 30
Profondeur : 36

Volume du four : 46 l

Tension d'alimentation

220 volts monophasé

Puissance

Four convection naturelle	2,40 kW
Four chaleur brassée	2,43 kW
Grilloir	2,23 kW
Turbo-grill	2,25 kW
Micro ondes	1,55 kW

Convection naturelle +
micro ondes 3,92 kW

Chaleur brassée + micro ondes	3,96 kW
Grilloir + micro ondes	3,75 kW
Turbo-grill + micro ondes	3,77 kW
Pyrolyse	2,59 kW

Puissance totale absorbée : 3,96 kW

Puissance rayonnée en micro ondes

- de 70 à 700 W maximum, selon réglage du variateur de puissance (obtenue avec 1 charge de 1 litre d'eau - méthode CEI 705).

Consommation

- en convection naturelle

de montée à 200 °C	: 0,5	kWh
de maintien pendant 1 heure à 200 °C	: 0,6	kWh
total	1,1	kWh

- en chaleur brassée

de montée à 175 °C	: 0,4	kWh
de maintien pendant 1 heure à 175 °C	: 0,6	kWh
total	1,0	kWh

Consommation cycle pyrolyse
(80 min) : 3,30 kWh

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

Sommaire

pages

<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Le programmeur	4-7
Les commandes du four	
- la convection naturelle	8
- la chaleur pulsée	9
- le grilloir	10
- le turbo-grill	11
- le tournebroche	12
- conseil pour les cuissons traditionnelles	13
Le thermostat (en cuisson traditionnelle)	14-15
Les micro-ondes	16-25
Les cuissons combinées	26-29
Les accessoires du four	30
ENTRETIEN 31-33	
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Installation	34
Raccordement électrique	35-37
GARANTIE 38	
PIECES DE RECHANGE	39

PRESENTATION

Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

rampe lumineuse :
visualisation de la
température choisie
en tournant la manette
de thermostat.

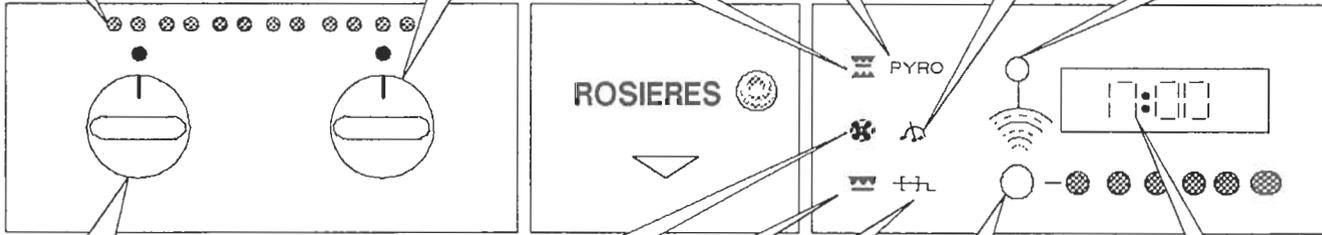
manette de thermostat,
en la tournant, vous
affichez sur la rampe
lumineuse, la tempé-
rature souhaitée

voyant de
convection
naturelle

voyant de visualisation
de verrouillage ou de
déverrouillage de la
porte en pyrolyse

voyant de
régulation

voyant de mise
sous tension du
micro-onde



manette de sélection du mode de cuisson.
C'est en la tournant que vous allumerez
les voyants correspondants aux modes de
cuissons :
micro-ondes, convection naturelle, chaleur
brassée, grilloir, turbo-grill, tournebroche,
et au nettoyage par pyrolyse. L'éclairage
du four se fait dès que vous tournez la
manette.

voyant de
chaleur
brassée

voyant
de
grilloir

voyant de
tourne-
broche

bouton poussoir
pour le fonc-
tionnement du
micro-onde

programmeur agissant
sur le four, le fonc-
tionnement en micro-ondes et
le nettoyage par pyrolyse.

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.

UTILISATION

Le programmateur

PRESENTATION

Indication AUTO :

- Lorsqu'elle est allumée : elle indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours

- Lorsqu'elle clignote : le programme affiché est terminé.

A ce moment, une sonnerie se fait entendre. L'indication AUTO s'éteindra lorsque vous remettrez le commutateur sur la position arrêt.

- Lorsque l'indication est éteinte, vous pouvez utiliser le four sans programmation

touche d'affichage de la durée en fonction micro-ondes

En appuyant sur cette touche, vous arrêtez la sonnerie

touche de variation de la puissance en fonction micro-ondes

En appuyant sur cette touche, vous arrêtez la sonnerie

touche d'affichage de la DUREE de cuisson en cuisson traditionnelle.

En appuyant sur cette touche, vous arrêtez la sonnerie

touche d'affichage de la FIN de cuisson en cuisson traditionnelle.

En appuyant sur cette touche, vous arrêtez la sonnerie

Symbole visualisant lorsqu'il est allumé que l'appareil est en position manuelle ou en période de cuisson. Lorsqu'il est éteint, cela indique que la cuisson est finie

symbole visualisant lorsqu'il est allumé, le fonctionnement des micro-ondes

touches d'affichage numérique (- ou +)

Un "bip" sonore se fait entendre à chaque fois que l'on appuie sur une des touches, sauf sur les touches "+" ou "-".

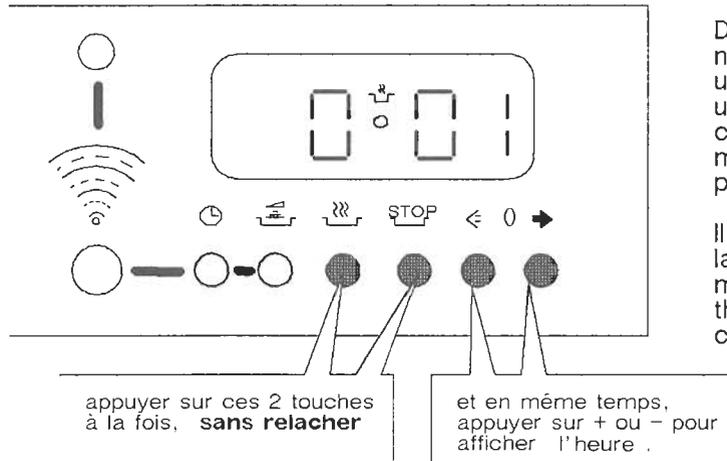
UTILISATION

Le programmeur

MISE A L'HEURE et utilisation en POSITION MANUELLE

La mise à l'heure se fait avec la manette de sélection du mode de cuisson sur la position arrêt.

Lors de la mise en fonctionnement de l'appareil ou d'une coupure de courant, il apparait " 0.01" clignotant sur le programmeur.



Dès ce moment, et si vous ne désirez pas programmer une cuisson, vous pouvez utiliser votre four en cuisson classique (les cuissons en micro-ondes sont toujours programmables).

Il vous suffit de tourner la manette de sélection du mode de cuisson et celle du thermostat sur la position choisie.

L'indication  clignote jusqu'à la mise à l'heure.

Les indications "AUTO" et "M" n'apparaissent pas lors de la mise à l'heure.

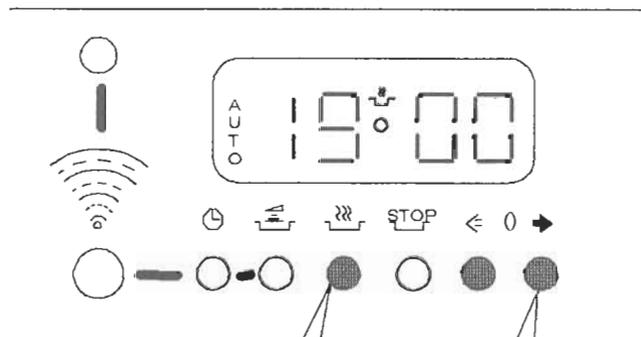
Lorsque vous appuyez sur les touches numériques "+" ou "-", l'heure défile doucement au départ puis accélère au bout de quelques secondes. Si vous avez affiché un temps trop grand, il vous suffit, sans relâcher les deux premières touches, d'appuyer sur la touche "-" pour diminuer votre chiffre.

UTILISATION

Le programmeur

UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE (arrêt du temps de cuisson par le programmeur – en cuisson traditionnelle)

Il est 19h00.
Vous désirez que
votre **cuisson**
commence
immédiatement
et finisse à 20h00.
Vous devez donc
afficher une durée
de cuisson de 1
heure.



appuyer sur la touche
puis relacher. Votre
programmeur affiche
00.00

appuyer pour afficher votre
durée de cuisson. Relacher.
Au bout de quelques secondes,
le programmeur
affiche l'heure du moment

Le symbole "AUTO" et le symbole
cuisson  s'allument dès que vous
avez affiché une durée.
Quand la cuisson est finie, le sym-
bole cuisson s'éteint et le symbole
"AUTO" clignote tant que vous
n'aurez pas remis le sélecteur du
mode de cuisson sur arrêt.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer
sur l'une des 4 première touche

*Tourner la manette de sélection et la manette de thermostat sur la position choisie pour la cuisson.
La cuisson commencera dès ce moment.*

*Les voyants s'allument, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement à 20 heures après écoulement du temps
indiqué pour la durée de cuisson. Remettre les manette sur arrêt.*

ATTENTION : Le fait de remettre la manette de sélection du mode de cuisson sur la position arrêt annule
toute programmation.

UTILISATION Le programmeur

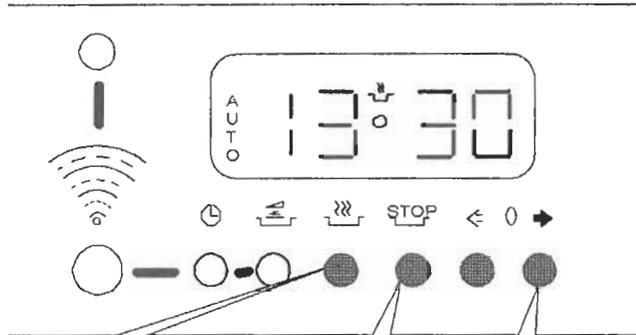
UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur – en cuisson traditionnelle)

Il est 13h30.

Vous désirez faire
une **cuisson** de 1h
qui **finisse** à 20h.

Vous devez donc
afficher une durée
de cuisson et une
heure de fin de
cuisson.



1- appuyer sur la touche puis relacher. Votre programmeur affiche 00.00

3- appuyer sur la touche puis relacher. Votre programmeur affiche 14h30 (13h30 + 1h)

2- appuyer pour afficher une durée de cuisson, relacher ;
4- appuyer pour afficher une heure de fin de cuisson, relacher ;
lorsque vous relacher, c'est l'heure du moment qui ré-apparaît.

Le symbole "AUTO" s'allume dès que vous avez affiché une durée ou une fin de cuisson.

Le symbole  s'allumera dès que la cuisson commencera.

Quand la cuisson est finie, le symbole cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'une des 4 première touche

Tourner la manette de sélection du mode de cuisson et celle du thermostat sur la position choisie pour la cuisson. Les voyants s'allumeront dès que la cuisson commencera.

La cuisson débutera toute seule à 19h00 et s'arrêtera d'elle-même à 20 heures après 1 h de fonctionnement.

ATTENTION : Le fait de remettre la manette de sélection du mode de cuisson sur la position arrêt annule toute programmation.

UTILISATION

Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE

Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...

Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume. Tourner la manette du thermostat, les diodes rouges s'allument jusqu'à la température choisie.

Puis faite une cuisson directement ou programmer un temps de cuisson.

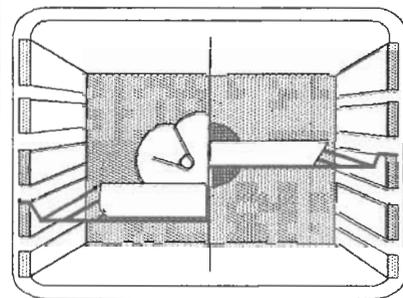
Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant de convection naturelle reste allumé pendant toute la durée de l'opération.

60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



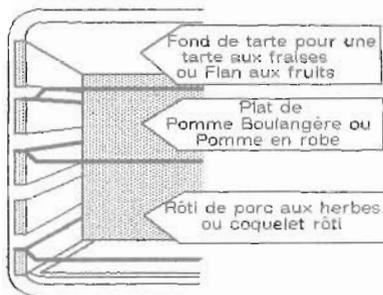
Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



placer la pièce à cuire au centre du four

Attention : En chaleur brassée ne pas dépasser la position 240 °C.

En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.



Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

Notre expérience nous fait recommander la chaleur brassée pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume.

Tourner la manette du thermostat, les diodes rouges s'allument jusqu'à la température choisie.

Puis faite une cuisson directement ou programmer un temps de cuisson.

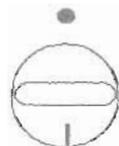
Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant de chaleur brassée reste allumé pendant toute la durée de l'opération.

UTILISATION

Les commandes du four

CHALEUR BRASSEE



Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

UTILISATION

Les commandes du four

LE GRILLOIR

Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume. Tourner la manette du thermostat sur 280 °C. La rampe lumineuse est complètement allumée.

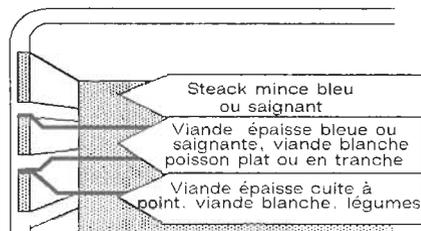
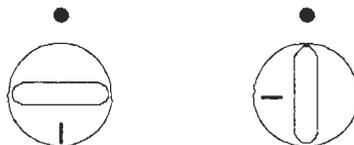
Puis faite une cuisson directement ou programmer un temps de cuisson.

Le voyant de grilloir reste allumé pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.

60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le récolte-sauce dans le bas du four.

Les cuissons au grilloir doivent être faites porte ouverte

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats

Attention :

En turbo-grill, ne pas dépasser la position de 240 °C.

En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.

Les cuissons au turbo-grill doivent être faites porte fermée.

Le turbo-grill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée.

Tourner la manette du sélecteur de façon que les voyants "chaleur pulsée" et "grilloir" soient allumés, et tourner la manette du thermostat entre 180 et 240 °C sur la rampe lumineuse.

Puis faite une cuisson directement ou programmer un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Les voyants de grilloir et chaleur pulsée restent allumés pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

UTILISATION

Les commandes du four

LE TURBO-GRILL



60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson. Laisser le récolte sauce dans le bas du four.

UTILISATION

Les commandes du four

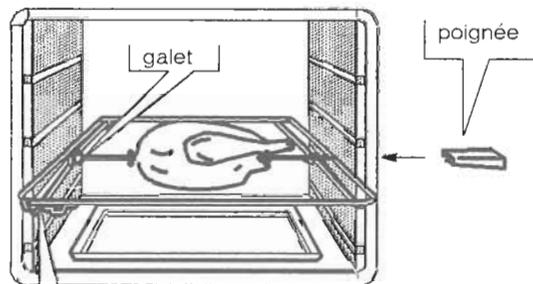
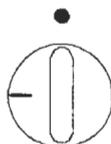
LE TOURNEBROCHE

- retirer du four les grilles, les plaques à pâtisserie,
 - embrocher la pièce à cuire bien centrée entre les deux fourchettes,
 - en posant la broche sur le support, veillez à bien mettre le galet sur le levier de manoeuvre,
 - glisser le support et la broche sur le 3^{eme} gradin en partant du bas.
- L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- avec le levier de manoeuvre, enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

– ensuite procéder comme pour l'utilisation au grilloir, mais tourner la manette de façon que le voyant correspondant au tournebroche s'allume.

Le voyant de tournebroche et le voyant de grilloir restent allumés pendant toute la durée de l'opération.

60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



levier de manoeuvre

poignée

Une poignée permet de mettre en place ou de retirer la broche. L'enlever pendant les cuissons.

Les cuissons au tournebroche doivent être faites porte ouverte

Temps de cuisson

- 20 min par kg de boeuf
- 30 min par kg d'agneau, mouton
- 50 min par kg de veau, volaille,
- 55 min par kg de porc.

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche, (porc, veau) l'agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :

Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.

Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

CONSEILS DE CUISSON

en cuisson traditionnelle

POUR LES GRILLADES

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. 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. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

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

UTILISATION

Le thermostat

en cuisson traditionnelle

*Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.
Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.*

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau...) les poissons, peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

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.

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins important.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 220 et 280 °C
- 15 min pour les températures entre 140 et 200 °C
- 10 min pour les températures entre 60 et 120 °C.


Convection naturelle
Chaleur pulsée


Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	180	180-200	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-200	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-200	4 h environ
Canard	220	180-200	1 h - 1h 30
Choux braisés	220	180-200	1 h environ
Flamiche poireaux	200	160-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	240	180-200	15 min par livre
Oie - Dinde	200	160-180	60 à 80 min
Pâté en croûte	200	180-200	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-200	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	220	180-2050	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	220	180-200	30 à 40 min
Rôti de boeuf	280	240-260	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	140-160	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	200	180-200	35 à 40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au B. M.
Quatre-quarts	220	180-200	35 à 45 min
Sablés	220	180-200	18 min
Tarte garnie	260	200-220	35 à 40 mn

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	140-160	5 à 8 min
Filet de sole	180	140-160	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farcis braisés	220	180-200	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	160-180	25 à 30 min
Gratins	220	180-200	15 à 20 min
Lapin roti	220	180-200	50 à 60 min
Pigeon rôti	180	160-180	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	220	180-200	1 h environ
Rôti de viande blanche	220	180-205	15 à 20 min p/ livre
Soufflé salé-sucré	200	160-180	35 à 45 min
Tomates farcies	220	180-200	30 à 40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180-200	10 à 15 min
Brioche	220	180-200	40 à 45 min
Flan	200	180-200	30 min
Gateau de Savoie	200	160-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	220	180-200	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	220	180-200	20 à 30 min
Pâte feuilletée	220	180-200	15 à 20 min

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 aliments. 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'enceinte 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 cuillerées 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 fréquente 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,
- 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 le sélecteur du mode de cuisson sur le premier cran, vers la droite,
- afficher une durée de cuisson ou décongélation sur le programmateur (le temps s'affiche en secondes puis en minutes, de 10 secondes à 99 mn 59 s),
- afficher la puissance désirée pour la cuisson sur le programmateur (de 1 à 10),
- appuyer sur le bouton-poussoir de fonctionnement du micro-ondes.

Les symboles "M" et  sont allumés pendant tout le fonctionnement.

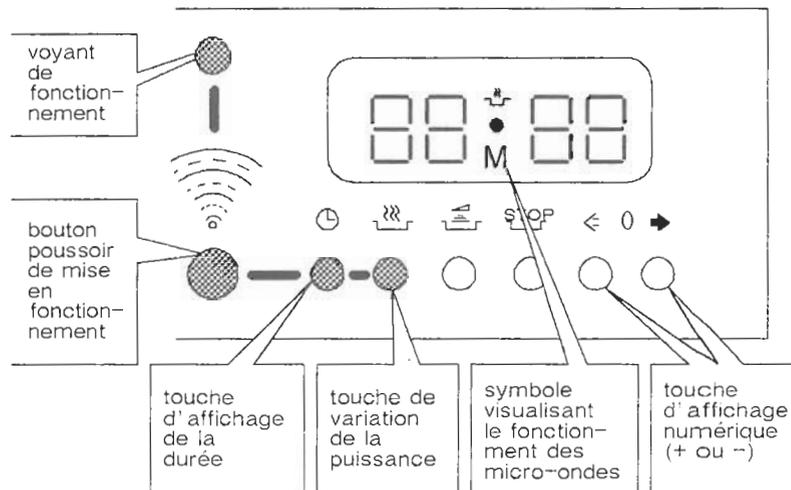
Un signal sonore vous averti de la fin des opérations. Pour l'arrêter, appuyer sur une des 4 premières touches.

A la fin de la cuisson, une turbine fonctionne environ 30 secondes. Elle s'arrêtera dès que vous tournerez la manette du sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

NOTA :

Pour prolonger une cuisson en fin d'opération, si la porte n'a pas été ouverte, il suffit d'afficher un temps supplémentaire sur le programmateur et d'appuyer sur le bouton-poussoir du micro-onde.

Vous pouvez de la même façon augmenter la durée en cours de cuisson.



Si la porte a été ouverte en cours de cuisson, le programmateur s'arrête sur le temps qui reste, la turbine continue de tourner mais l'émission de micro-ondes est arrêtée. Lorsque vous refermez la porte, appuyer de nouveau sur le bouton poussoir du micro-onde.

UTILISATION

Les micro-ondes

Sélecteur de puissance

1 à 2	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*
3 à 4	Décongélation	Décongeler les viandes et les aliments peu fragiles.
5 à 8	Moyen	Mijoter les potages, les sauces. Chauffer le lait sans risque de débordement. Cuire les gâteaux, les poissons.
9 à 10	Maximum	Cuire les viandes, les légumes, le riz. Réchauffer les plats cuisinés. Préchauffer le plat brunisseur (ne pas dépasser 5 min)

TRES IMPORTANT :

Signalez immédiatement toute anomalie à votre revendeur.

- 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.

* Les biberons ou petits pots pour bébé doivent être réchauffés sans couvercle ou tétine, et être soigneusement mélangés ou secoués.

Avec un peu d'expérience, vous trouverez vous-même toutes les finesses de la cuisson avec les micro-ondes. A l'aide de quelques exemples, nous vous indiquons quelle puissance de cuisson doit être choisie pour certains mets et procédés.

Ces puissances correspondent à :

1	: 70 watts	6	: 420 watts
2	: 140 watts	7	: 490 watts
3	: 210 watts	8	: 560 watts
4	: 280 watts	9	: 630 watts
5	: 350 watts	10	: 700 watts

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 agrafes métalliques se trouvant sur les emballages papier.

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

UTILISATION

Les micro-ondes

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 dans 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.

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 des éléments en feuilles d'aluminium ne doit se trouver à moins de 3 cm des parois internes du four.

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 risquent d'exploser.

De même, l'ébullition des aliments peut continuer après que les récipients aient été sortis du four.

Aussi, attention au risque de projections.

UTILISATION

Les micro-ondes

LA DECONGELATION

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, afficher une durée et une puissance sur le programmeur (puissance décongélation : 4-5 suivant le volume à décongeler).

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 terres	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

CUISSON TRADITIONNELLE + CUISSON MICRO-ONDES

Pourquoi les cuissons combinées ?

Les cuissons combinées alliant un mode de cuisson traditionnelle avec les micro-ondes (pour cuisson 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, 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

UTILISATION EN MANUELLE :

exemple :

Il est 11 h. Vous désirez faire une cuisson en convection naturelle avec un temps indéterminé, mais en ajoutant au départ ou en cours de cuisson un temps de micro-ondes, pour finir de décongeler ou accélérer la cuisson.

– tourner la manette du sélecteur du mode de cuisson ainsi que la manette du thermostat sur la position choisie,

Si vous désirez ajouter les micro-ondes de suite :

– sur le programmeur, afficher une durée en micro-ondes et une puissance – elle s'affiche automatiquement sur 7 en cuisson combinée mais vous pouvez la modifier de 1 à 10.

– appuyer sur le bouton poussoir des micro-ondes.

La cuisson traditionnelle + les micro-ondes commence de suite.

Si vous désirez ajouter les micro-ondes après :

- en cours de cuisson, afficher la durée et la puissance en micro-ondes sur le programmeur,
- appuyer sur le bouton-poussoir des micro-ondes.

La sonnerie vous préviendra de la fin de la durée en micro-ondes.

N'oubliez pas de remettre les manettes sur la position arrêt à la fin de la cuisson.

Les cuissons combinées

EN SEMI-AUTOMATIQUE :

(départ simultané des micro-ondes et de la cuisson traditionnelle).

exemple :

Il est 11 h. Vous désirez faire une cuisson en convection naturelle de 45 mn et de 15 mn en micro-ondes.

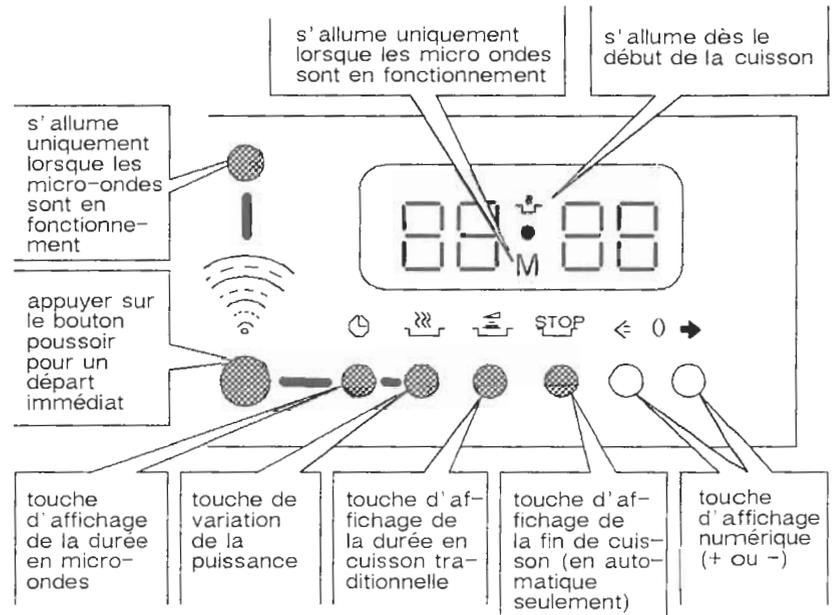
– tourner la manette du sélecteur du mode de cuisson ainsi que la manette du thermostat sur la position choisie,

– sur le programmeur, afficher une durée pour la cuisson traditionnelle, et une durée pour la cuisson en micro-ondes,

– la puissance en micro-ondes s'affiche sur 7 automatiquement en cuisson combiné, vous pouvez la modifier de 1 à 10.

– appuyer sur le bouton poussoir des micro-ondes,

La cuisson traditionnelle avec les micro-ondes va se déclencher de suite, et les micro-ondes s'arrêteront au bout de 15 minutes.



UTILISATION

Les cuissons combinées

EN AUTOMATIQUE

exemple :

Il est 8 heures. Vous désirez faire une cuisson en convection naturelle de 30 mn et qui finisse à 12 h, avec une durée en micro-ondes de 15 mn.

– sur le programmateur :

afficher la durée pour la cuisson traditionnelle ainsi que l'heure de fin de cuisson,

afficher une durée pour la cuisson en micro-ondes ainsi qu'une puissance. (en cuisson combinée, la puissance s'affiche automatiquement sur 7, mais vous pouvez la modifier de 1 à 10).

Le programmateur ne revient pas sur l'heure du moment, mais affiche la durée en micro-ondes.

Il reviendra sur l'heure lorsqu'en cours de cuisson, la durée en micro-ondes sera en finie.

– tourner la manette du sélecteur du mode de cuisson ainsi que la manette du thermostat sur la position choisie,

Vous n'appuyez pas sur le bouton poussoir des micro-ondes.

La cuisson traditionnelle avec les micro-ondes va se déclencher à 11h30 et s'arrêter à 12 heures après 30 mn de cuisson. La cuisson au micro-ondes s'arrêtera au bout de 15 minutes.

Si vous désirez déclencher la cuisson en micro-ondes avant la cuisson traditionnelle, pour décongeler par exemple avant de cuire.

– procéder de la même façon, mais appuyer sur le bouton-poussoir des micro-ondes.

La durée en micro-ondes va se dérouler d'abord, et ensuite à l'heure programmée, la cuisson traditionnelle commencera.

Exemple :

Il est 11 heures. Vous désirez faire une cuisson en convection naturelle de 45 mn qui finisse à 12 h et une durée préalable de 15 minutes en micro-ondes en puissance décongélation (3 ou 4)

La cuisson en micro-ondes va débiter de suite, pendant 15 mn, la cuisson traditionnelle commencera comme prévu à 11 h 15;

Vous pouvez à tout moment en cours de cuisson, vérifier la durée restant en appuyant sur "durée" ou "fin" sur le programmateur.

UTILISATION

Les cuissons combinées

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.

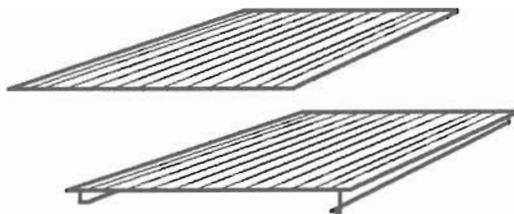
Ils garderont toute leur saveur et ne dessècheront pas.

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

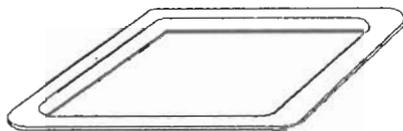
Les accessoires de four



Les grilles porte-plats

Servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill puisqu'elle est équipée de rail pour y glisser le plat récolte-sauce.

Les plats récolte-sauce



- en tôle émaillée pour les cuissons traditionnelle,
- en verre à feu pour les cuissons combinées et aux micro-ondes

Est destiné à recevoir le jus des grillades, ou des cuissons en turbo-grill ; peut servir de plat de cuisson en micro-ondes.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCES COMME PLAT A ROTIR en cuisson traditionnelle ; il en résulterait des projections de graisses importantes, des dégagements de fumée, un encrassement rapide du four.

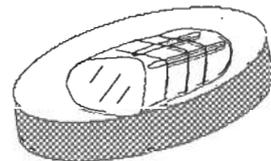


La plaque à pâtisserie (ne pas utiliser en micro-onde)

Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée)



Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.

ENTRETIEN

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif "heures creuses) grâce au programmeur.

REMARQUES :

Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce.

Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

Durée de nettoyage

Four très sale : 2 h

Four moyennement sale : 1h45 min

Four peu sale : 1h30 min

cette durée s'affiche automatiquement

Le temps de programmation peut être modulable suivant les besoins.

LE FOUR

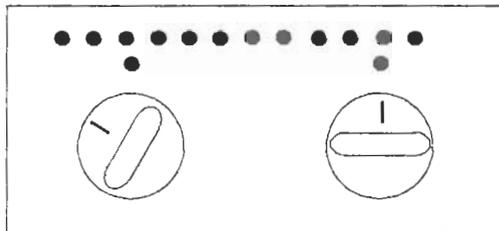
Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est à dire par destruction à haute température des salissures.

Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues "propre" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.



Tourner la manette de sélection vers la gauche, d'un cran pour faire apparaître le repère "P" sur le programmeur

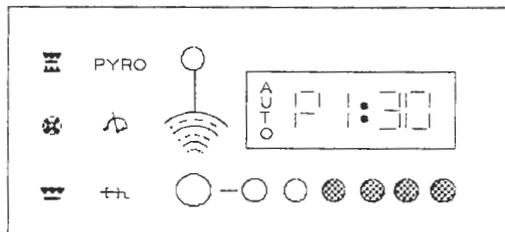
Laisser la manette de thermostat sur arrêt, la rampe lumineuse restera éteinte,

NOTA : DANS LE CAS DE L'INSTALLATION D'UNE TABLE DE CUISSON AU DESSUS DU FOUR, NE JAMAIS UTILISER LES BRULEURS GAZ OU LES PLAQUES ELECTRIQUES PENDANT L'OPERATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'EVITER UN ECHAUFFEMENT EXCESSIF DU TABLEAU DE BORD DU FOUR.

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

- retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- fermer la porte du four.

Ensuite :



La durée de 1h30 s'affiche automatiquement. Vous pouvez la modifier suivant le degré de salissure de votre four.

ENTRETIEN

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette de façon à avoir le voyant de régulation allumé, la porte est verrouillée.

La montée en température commence. Lorsque la température de 320 °C est atteinte, le voyant "pyro" de verrouillage s'allume, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte.

Quand la température de pyrolyse est atteinte, le voyant orange s'éteint et se réallume selon la régulation de la température.

Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant "pyro" de verrouillage reste allumée. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 320 °C.

Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur 0.

Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

Lorsque vous placez la manette sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four.

Cela est tout à fait normal. L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

Lorsque le nettoyage est finie :

Le programmeur clignote et affiche " P 0.00 ". Replacer la manette de sélection sur arrêt (l'heure apparaît automatiquement).

Pendant le nettoyage, la température du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôts de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Ne pas oublier de replacer le programmeur sur la position manuelle.

ENTRETIEN

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 grandement 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 verre à feu

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.

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 :

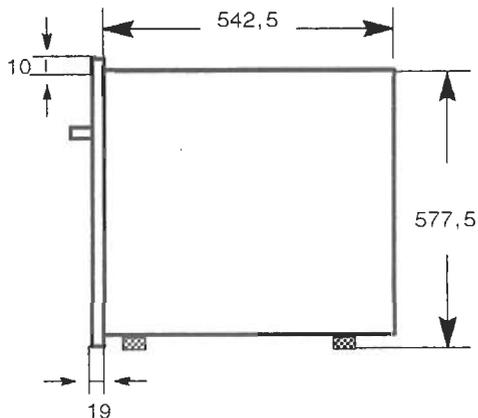
En cas de panne, faites obligatoirement appel à un technicien de service après-vente.

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

INSTALLATION

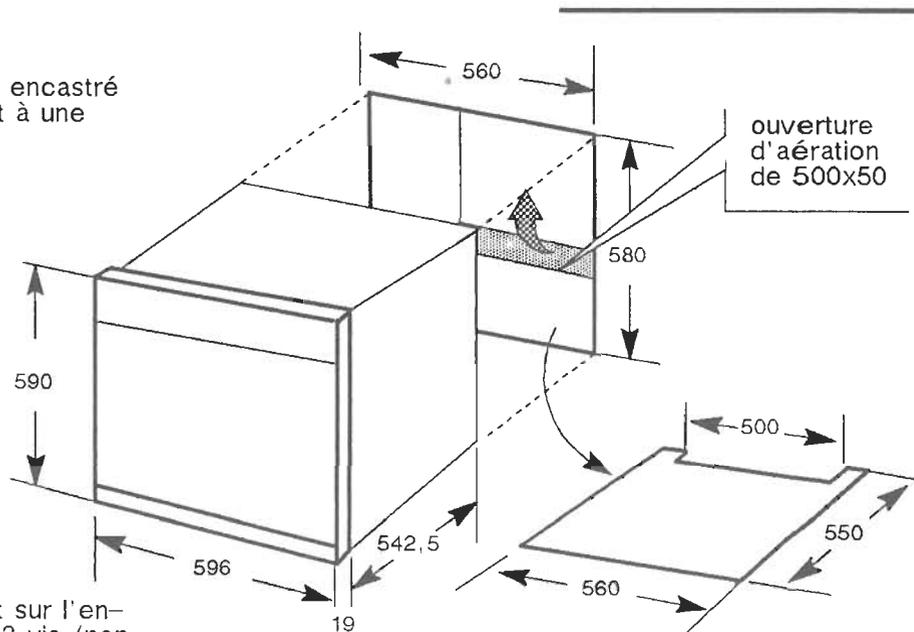
Encastrement

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



La fixation du four sur le meuble se fait sur l'encoliveau situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées)

Dans le cas d'un four monté sous plan en duo avec une table de cuisson, il est nécessaire de mettre en place le panneau isolant livré en option.



DANS TOUS LES CAS, ASSUREZ AU MAXIMUM L'AÉRATION DE LA PARTIE INFÉRIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 mm AVANT AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NECESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTERIEURS.

ATTENTION :

Déconnecter l'appareil de la source d'alimentation avant de remplacer la lampe.

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

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 ELECTRIQUE

RACCORDEMENT :

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation :

- au moyen d'une prise de courant 20 ampères,
- ou 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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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.

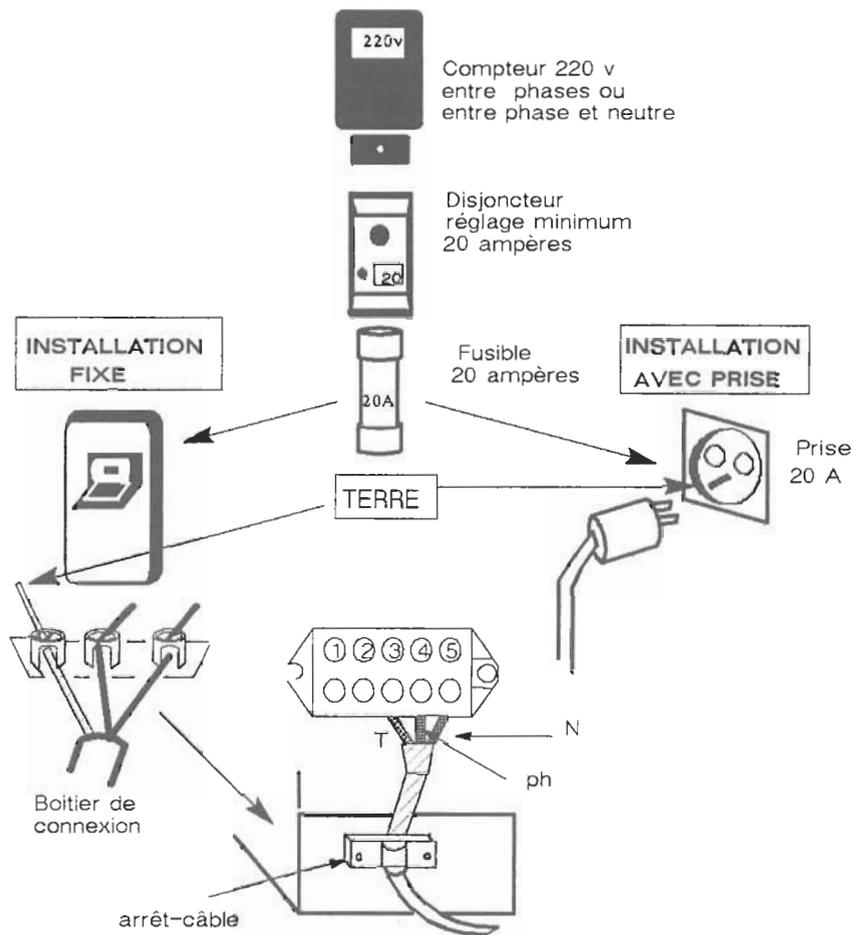
Attention : Les éventuelles réparations de ce four ne doivent être effectuées que par un technicien de service après-vente

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.

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



GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE

Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

APPAREIL TYPE :

F 895

DATE DE LIVRAISON :

**Pour bénéficier de la
garantie contractuelle
ROSIERES
nous vous demandons :**

de nous retourner sous
8 jours votre
"inscription de garantie
ROSIERES"
ci-contre