

84

Mod. SC 4
Instructions for the use
Mode d'emploi

Changing the light bulb
(fig. 8)

To change the light bulb, remove cover «A» by unscrewing it in an anticlockwise direction. After having changed the bulb, remount the cover «A» with metal ring «B».

Demounting the door

The oven door can be demounted to facilitate oven cleaning. The ovens have two different types of interchangeable hinge.

Hinges with movable clips (fig. 9)

Hinges «A» have two movable clips «B» which, if hooked to parts «C» of the hinges, block the door when it is completely open.

Having achieved this, lift the door towards the outside, effecting the two movements illustrated in fig. 11.

To do this, grip the sides of the door near the hinges.

To remount the door, first insert the hinges into their grooves.

Lastly, before closing the door, **never forget to remove the two movable clips «B»** used to hold the two hinges.

Hinges with mobile levers (fig. 10)

Completely open the door and grip both sides with the hands, near the hinges.

Using the thumb, push the letter «A» forwards and lift the door upwards at the same time, forming an angle of about 45°. Having done this, lock parts «B» of the hinges.

Now remove the door, using the index finger to lift hinges «C» as shown in fig. 11.

To remount the door, first insert the hinges into their grooves, then completely open the door to release parts «B». At that point, the door can be freely shut.

Caractéristiques générales

Avant de commencer à lire ce mode d'emploi, veuillez ouvrir les dernières pages comprenant les figures illustrées.

Les instructions ci-après fournissent d'importantes indications concernant les opérations d'installation, d'utilisation et d'entretien, conformément aux normes en vigueur.

Four électrique à thermostat, minuteur, éclairage intérieur, grilloir et tournebroche.

Panneaux en émail auto-nettoyant en option.

Dimensions de la façade extérieure (fig. 2)

Largeur	596 mm.
Hauteur	595 mm.
Profondeur	21 mm.

Dimensions de la partie encastrée (fig. 2)

Largeur	550 mm.
Hauteur	575 mm.
Profondeur	505 mm.

Puissance et tension d'alimentation électrique:
voir plaque des caractéristiques

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive CEE 82/499 relative aux parasites radio.

Instructions pour l'installation

Important: installation doit être réalisée par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Toute intervention de régulation, maintenance etc. doit être exécutée appareil débranché.

Branchement électrique

S'assurer que les caractéristiques électriques de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent à la tension et à la puissance indiquées sur la plaque signalétique du constructeur, fixée sur le côté inférieur gauche de la cornière.

Il est absolument nécessaire de relier l'appareil à la terre. Pour cette raison la fiche à relier au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes CEI).

Avant le branchement s'assurer du bon état de l'installation de mise à la terre.

Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens, consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm., placé dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil.

Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des échauffements ou des risques d'incendie.

Mise en place

Pour l'encastrement, respecter les dimensions indiquées en fig. 2. Le bord inférieure de la vitre du four doit être à une hauteur d'au moins 915 mm. du sol.

Le meuble devra avoir dans sa partie supérieure-arrière un décrochement de 80/90 mm. de profondeur.

En outre, le revêtement laminé plastique des meubles doit être appliqué avec une colle résistante à des températures supérieures à 120°C.

La Fixation est réalisée avec 4 vis «A» placées dans les angles du cadre de la porte du four, comme illustré dans la fig. 2.

Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble. Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.

Utilisation du four

Indications préliminaires **Important:** avant la première utilisation du four il faut le réchauffer à la température maximale pendant **30 à 40** minutes, la porte étant fermée, pour brûler les résidus de graisse pouvant dégager de mauvaises odeurs.

Si pendant le fonctionnement du four on est obligés d'ouvrir la porte, la laisser ouverte le moins possible à fin d'éviter que la température du four puisse baisser et compromettre la réussite de la cuisson.

Pour éviter qu'une certaine quantité de vapeur sort tout d'un coup, ouvrir la porte en deux temps: pendant 4 - 5 secondes la garder entrouverte 5 - 6 cm., après l'ouvrir complètement.

Pendant et après le fonctionnement du four la vitre frontale se réchauffe, c'est pourquoi il ne faut pas laisser les enfants s'approcher.

Protection bandeau
(fig. 5)

C'est un dispositif automatique qui sort chaque fois que vous ouvrez la porte du four et revient en position de repos quand la porte est refermée.

Cela permet de protéger le bandeau contre la chaleur, lorsque les aliments sont enlevés du four et pendant la cuisson porte ouverte.

Cuissons au four

Tournez la manette du commutateur au choix entre **50** et **250°**

Pour cuire à point il faut pré-chauffer le four à la température voulue. Mettez le plat au four dès que le voyant s'éteint, ce qui signifie que la température est atteinte.

Uniquement dans le cas de viandes très grasses mettez le plat à four froid.

Dans le cas de viande congelée, il convient de ne pas décongeler avant la cuisson. Choisir des températures inférieures de 20°C et des temps de cuisson plus long de 1/4 par rapport à une cuisson de viande fraîche.

En règle générale il convient d'employer des récipients à bords hauts, pour salir le moins possible les parois du four.

Cuissons au grill

Tournez la manette du commutateur sur le symbole 
Ce type de cuisson permet de dorer rapidement les plats. Pour cela nous conseillons de placer la grille sur le gradin le plus haut selon les dimensions des aliments à cuire.

Pour des cuissons courtes de petites quantités, utilisez le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons plus longues et de grosses quantités, glissez la grille (selon les dimensions) sur un gradin plus bas.

Pour ce type de cuisson laissez la porte du four entr'ouverte.

Tournebroche
(en option)

Positionnez la manette du commutateur sur 
Pour cuire à la broche, il est nécessaire d'enlever la grille «A» du support «B» (fig. 6) et introduire le support sur le troisième gradin inférieur. Préparez la tige complète de la viande et la poser sur les deux supports, en poussant jusqu'à ce que l'extrémité de la tige rentre dans l'orifice du moteur au fond du four; introduire la lèche-frite sur le gradin inférieur, laquelle recueillera les jus et les graisses provenant du tournebroche.

Pour ce type de cuisson, laissez la porte du four entr'ouverte.

Prolongez la cuisson de **30-40** minutes par Kg., en assouplissant la viande avec de l'huile.

Organes de commande présents dans le four

Bandeau de commandes (fig. 3-4) Le four au repos se présente avec une façade totalement plate, poignée et manettes n'étant pas en saillies du panneau de commande.

Pour avoir accès aux organes de commande et à la poignée, pousser le bandeau dans la partie centrale jusqu'à l'arrêt. Pour ramener le bandeau dans la zone de repos il suffit de répéter l'opération.

Important: pendant le fonctionnement du four, le bandeau doit rester en position arrière pour éviter l'échauffement excessif de la poignée.

Voyant lumineux du four (fig. 3-B) Le voyant allumé indique la phase de chauffage, son extinction signale que la température sélectionnée avec la manette est atteinte.
Par la suite l'allumage et l'extinction indiquent le maintien constant de la température du four.

Manette minuteur (fig. 3-A) Pour son utilisation il faut régler le minuteur en tournant la manette dans le sens horaire, sélectionner le temps désiré (maximum 60 minutes) en plaçant le chiffre des minutes face au repère fixe sur le bandeau.
Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.

Manette commutateur du four (fig. 3-C)

C'est un dispositif qui permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir la température de cuisson plus appropriées aux aliments à cuire.

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre on allume la lampe du four ☼ (elle restera allumée pendant tout le fonctionnement du four).

Le choix de la température s'effectue en positionnant la manette en correspondance de la température désirée, comprise entre 50 et 275°C.

Désirant différencier le réchauffement, on peut faire intervenir seulement la résistance de sole ou seulement celle du grilloir.

Dans ces cas, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position  (résistance de sole), ou sur la position  (résistance grilloir).

En outre, tournant la manette jusqu'à la dernière position  on enclenchera la résistance du grilloir et le moteur tournebroche.

Pour éteindre le four tourner la manette dans le sens inverse jusqu'à la position «0».

Remplacement de la lampe (fig. 8)

En cas de remplacement de la lampe d'éclairage du four, déposez le cache de protection «A» en le dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après remplacement de la lampe, remontez le cache de protection «A» avec l'anneau en métal «B».

Démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage du four il est possible de démonter la porte. En effet les fours disposent de deux types différents de charnières interchangeables.

Charnières avec articulations mobiles (fig. 9)

Les charnières «A» sont munies de deux articulations mobiles «B» qui, bloquent les secteurs «C» des charnières, quand elles y sont accrochées, la porte entièrement ouverte.

Ensuite remontez la porte vers l'extérieur, faisant les deux mouvements illustrée sur la fig. 11.

Pour cette opération saisir les côtés de la porte à proximité des charnières.

Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans les cannelures prévues à cet effet.

Avant de fermer la porte **n'oubliez pas de déposer les deux articulations mobiles «B»** qui avaient servi pour accrocher les deux charnières.

Charnières avec leviers mobiles (fig. 10)

Ouvrez entièrement la porte et prenez avec les mains les deux côtés à proximité des charnières.

Avec le pouce, poussez vers l'avant les leviers «A» et remontez en même temps la porte vers le haut, formant un angle d'environ 45°; après quoi bloquez les secteurs «B» des charnières.

Pour extraire la porte, soulevez avec le doigt index les charnières «C», faisant les mouvements illustrés sur la fig. 11.

Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans leurs cannelures et ouvrez ensuite entièrement la porte pour décrocher les secteurs «B». Après quoi la porte pourra être fermée librement.

Conseils pratiques pour la cuisson au four

Préparations	Position de cuisson par rapport au bas du four	Température °C	Temps en minutes
Pâtes au four	2	200	30-35
Viandes			
Veau	2	200	60-65
Poulet	2	200	60-65
Canard	2	200	120-125
Lapin	2	200	90-95
Porc	2	225	70-75
Poissons	2	200	30-35
Pizza	2	250	15-20
Gâteaux			
Meringues	2	125	55-60
Biscuits	2	200	20-25
Pâte brisée	1	200	25-30
Gâteau brioché	2	175	35-45
Tarte aux fruits	1	200	30-35
Cuissons au gril			
Toast	3		5 par face
Poulet	3		30 par face
Poisson	3		18 par face
Tomates - aubergines	3		8 par face

Nettoyage et entretien

Avant toute opération sur l'appareil, débranchez le.

Un nettoyage régulier et constant garderont longtemps votre appareil dans son état initial.

Le nettoyage du four, sans panneaux auto-nettoyants, doit être fait le four éteint, encore tiède, **mais pas chaud**, de façon à ce que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de cuisson sur les parois puisse être enlevée facilement; de plus les débordements et les projections de graisse n'auront pas encore durcis.

Enlevez la grille, la lèchefrite, les glissières latérales; nettoyez à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'ammoniaque, rincez et essuyez.

Si les taches ou les débordements persistent, mettez sur le fond un chiffon humide imbibé d'ammoniaque, fermez la porte et quelques heures après lavez le four à l'eau chaude et détergent liquide; ensuite rincez et essuyez soigneusement.

Pour les parties extérieures utilisez un chiffon doux avec de l'eau et du savon; ne jamais utiliser de produits abrasifs en poudre.

Garniture de la porte du four (fig. 7)

Pour la nettoyage à fond du four on peut démonter la garniture de la porte en soulevant les quatre languettes «B» aux angles, comme illustré sur la figure.

Nettoyez la garniture avec une éponge, de l'eau et du savon; ne jamais utiliser de produits acides ou abrasifs. Le nettoyage terminé, remontez la garniture «A» en maintenant le côté plus long à l'horizontale et introduisez les languettes «B» dans les quatre trous «C», en commençant par les supérieurs.

Lors du montage il est important de maintenir la garniture parallèle par rapport à l'ouverture du four.



