

F OURS

ENCASTRABLE

Brandt
CONSTRUIT POUR DURER

NOTICE D'UTILISATION



POLYFOUR, MULTICUISSON, MICRO-ONDES, CATALYTIQUE

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un de vos fours et nous vous en félicitons. Celui-ci a été soigneusement conçu, fabriqué et testé pour votre plus grande satisfaction. Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION ; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à profiter de tout ce que la combinaison des MICRO-ONDES et de la CUISSON TRADITIONNELLE peut vous apporter.

Inscrivez dans le cadre ci-dessous le type et le numéro de série de votre appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible dans le bas du four.

Type : Référence :

Brandt

C'EST AUSSI LE MINITEL...
...Pour en savoir plus sur ce produit
ou sur n'importe quel autre de nos gammes

- LAVE-LINGE (notamment BB40 et sa CAPACITÉ VARIABLE)
- SÈCHE-LINGE • LAVE-VAISSELLE
- COMBIS • DUOS • CONGÉLATEURS
- CUISINIÈRES • MICRO-ONDES • ENCASTRABLES
(Fours, Tables, Hottes, Lave-vaisselle, Réfrigérateurs....)

TAPEZ
CODE BRANDT
3615

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.



SOMMAIRE

INSTALLATION	pages
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE _____	3
ENCASTREMENT _____	4
UTILISATION	
LA CUISSON TRADITIONNELLE _____	5
- Qu'est ce que la cuisson traditionnelle ? _____	5
- Quelles sont les différentes séquences possibles ? _____	5
LES MICROS-ONDES _____	9
- Que sont-elles ? _____	9
- Pourquoi produisent-elles de la chaleur ? _____	9
- Comment sont-elles émises dans un four ? _____	9
- Quelles sont les performances des micro-ondes ? _____	10
- Que peut-on faire aux micro-ondes ? _____	10
- Quels récipients faut-il utiliser aux micro-ondes ? _____	10
- Peut-on utiliser la casserolierie en métal livrée avec le four ? _____	11
LES CUISSONS COMBINÉES _____	12
- Traditionnelle et micro-ondes : un mariage réussi _____	12
- Que sont les cuissons combinées ? _____	12
- Quels récipients peut-on utiliser en cuisson combinée ? _____	13
- Comment choisir la bonne combinaison ? _____	13
LE BANDEAU DE COMMANDE _____	14
- Les commandes de la cuisson traditionnelle _____	14
- Les commandes des micro-ondes _____	15
LA 1 ^{re} MISE EN SERVICE _____	16
- Apprenez à utiliser votre four _____	16
LA CASSEROLIERIE _____	18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE _____	20
- Entretien général _____	20
- Nettoyage du four _____	20
INTERVENTIONS COURANTES _____	21
- Remplacement de la lampe _____	21
- Joint de façade du moufle _____	21
VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS _____	23
- Vérification par l'utilisateur _____	23
- S.A.V. _____	23
CONSEILS ET RECOMMANDATIONS POUR LES MICRO-ONDES _____	24
- Quelques conseils pour la cuisson aux micro-ondes _____	24
- Recommandations pour l'utilisation du four à micro-ondes _____	24



Le raccordement électrique doit être effectué par un installateur électricien qualifié.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous d'une part que toutes les manettes sont en position 'O', et d'autre part que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 20 Ampères.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Les fours sont livrés avec câble d'alimentation H 05 RRF à 3 conducteurs de 2,5 mm² (2 phases + terre) et doivent être branchés sur réseau 220 V monophasé ; le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre \equiv de l'appareil.

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

Prescriptions U.T.E. : Le technicien qui effectue le raccordement électrique est tenu d'installer une coupure omnipolaire (dont l'écartement entre contacts doit avoir au moins 3 mm) en amont du branchement de l'appareil ;

ENCASTREMENT

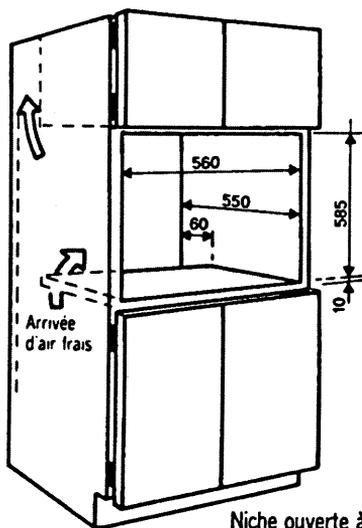
Votre four est prévu pour s'encaster dans un meuble répondant à certaines dimensions (A).

Dans ces conditions, la sortie des gaz chauds s'effectue à l'arrière par la partie supérieure du meuble.

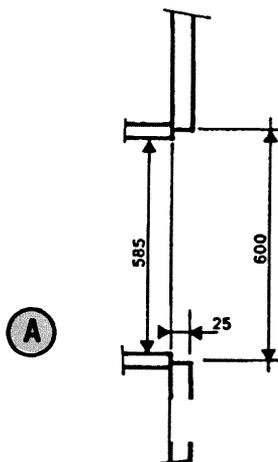
Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par deux vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (C).

Auparavant, effectuez un trou de $\varnothing 3$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

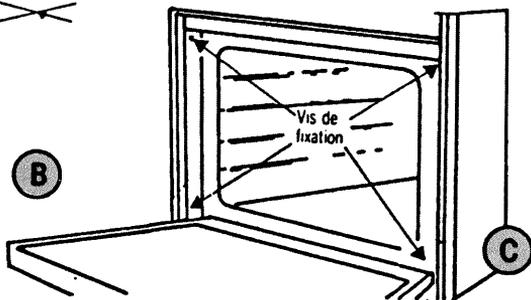
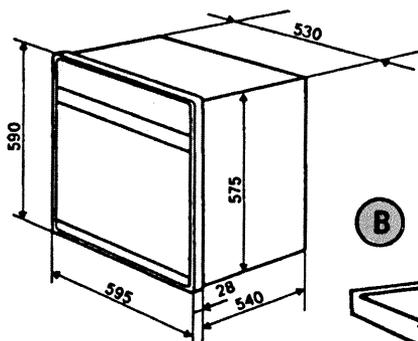
La niche d'encastrement doit être soit en matière résistant à la chaleur, soit revêtue d'une telle matière.



Niche ouverte à l'arrière en bas et en haut



Cotes en mm



■ QU'EST-CE QUE LA CUISSON TRADITIONNELLE ?

C'est le mode de cuisson le plus ancien et le plus connu. Les aliments cuisent par convection. L'enceinte du four étant portée à une température pouvant atteindre 300°C, l'air chaud ainsi obtenu chauffe d'abord les aliments en surface, puis cette chaleur les pénètre progressivement.

La chaleur est produite par plusieurs éléments chauffants : le grill, la voûte, la sole (voir figure 2 à la fin de la notice).

Les essais de cuisson effectués lors de la conception du four ont permis de déterminer les séquences résultant de combinaisons judicieuses de ces divers éléments chauffants, qui sont les mieux adaptés aux différents types de recettes.

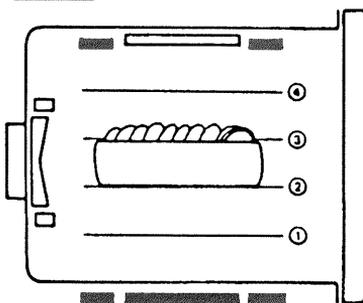
■ QUELLES SONT LES DIFFÉRENTES SÉQUENCES POSSIBLES ?

PRÉCHAUFFAGE PULSÉ OU NON



Il permet un préchauffage (encore plus rapide en pulsé), avant la cuisson de plats tels que rôtis, volailles, tartes (pâtes brisées ou feuilletées) garnies de fruits crus, poissons, gratins de légumes.

TRADITIONNEL



Convient particulièrement pour des rôtis de viande rouge.

Préchauffez le four au même réglage de température que pour la cuisson afin de "saisir" la préparation à cuire dès son introduction dans le four. Enfourez dès que le voyant du thermostat s'éteint.

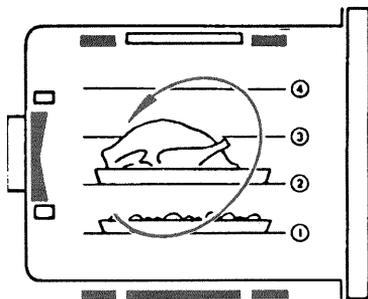
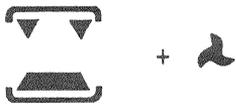
Placez directement sur la grille, au milieu du four, les mets dans des plats, de préférence en terre cuite. Employez toujours des plats très creux.

Placez les meringues, sablés, macarons, petits gâteaux, petits fours, etc... sur une plaque à pâtisserie ou sur le plat à gâteaux.

Placez les tartes aux fruits et pâtisseries en moule sur une grille (1^{re} ou 2^e gradin à partir du bas).

L'utilisation du plat lèche-frite est à proscrire, son emploi comme plat à four provoque une salissure excessive des parois et une fumée importante par carbonisation des graisses (risques d'inflammation).

TRADITIONNEL PULSÉ



Utilisez cette position pour les viandes blanches, volailles, pâtisseries (tartes, quatre-quarts, chaussons aux pommes), quiches, soufflés, gratins, pizzas, placés au 2^e gradin à partir du bas.

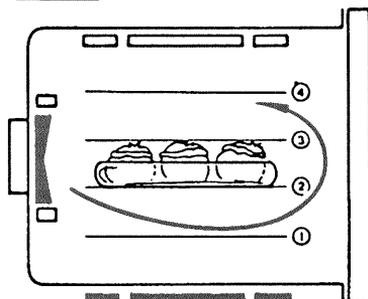
Pour les volailles cuites directement sur la grille au 2^e ou au 3^e gradin, prévoyez un plat à bords hauts contenant une quantité d'eau pour récupérer les sauces sur une grille au 1^{er} ou au 2^e gradin.

SOLE



A utiliser pour les pâtisseries délicates (ex : meringues), et le réchauffage des plats cuisinés.

SOLE PULSÉE



Convient particulièrement pour les pâtisseries (brioches, cakes) ; œufs au lait, tomates farcies, sur un seul niveau : occupez le 2^e gradin à partir du bas.

LA CUISSON TRADITIONNELLE

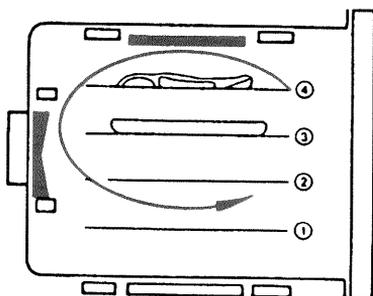
GRIL MOYEN ET GRIL FORT



On choisira entre GRIL MOYEN et GRIL FORT selon les surfaces à griller ; le GRIL FORT est destiné aux plus grandes surfaces.

NOTA : Il n'est pas besoin et déconseillé d'ouvrir la porte pendant les grillades.

GRIL MOYEN PULSÉ



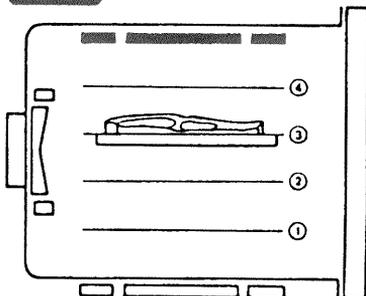
Cette position permet de cuire porte fermée et de griller des rôtis de viandes blanches ou rouges.

Utilisez le 3^e ou le 4^e gradin à partir du bas, selon l'épaisseur de la pièce et disposez un plat à bords hauts contenant une quantité d'eau pour récupérer les sauces sur une autre grille au-dessous de la pièce à cuire, dans la mesure ou celle-ci est posée à même la grille.

Pour les viandes rouges, préchauffez pendant 5 à 10 minutes, porte fermée, grille dans le four, en réglant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson.

Pour obtenir une homogénéité de coloration, il est conseillé de retourner les rôtis pendant leur cuisson.

GRIL FORT



Cette position est à utiliser porte fermée pour les grillades.

Enfournez en respectant les positions indiquées dans la notice d'utilisation de l'appareil et posez le plat lèchefrite sur la sole ou sous la grille support lèchefrite, pour recueillir le jus lorsque la viande est posée directement sur une grille.

CUISSONS MULTIPLES (SUR PLUSIEURS NIVEAUX)

Les micro-ondes ne doivent pas être utilisées pour les cuissons multiples.

Votre appareil est conçu pour pouvoir effectuer des cuissons simultanées de plats différents, avec une même qualité de résultat. La qualité de cuisson est d'autant meilleure que les plats choisis se cuisent individuellement avec des positions de thermostat assez proches. Dans ce cas, procédez comme suit, en vous basant sur le tableau de cuisson en fin de notice.

- **Choix de la température** : Si les plats à cuire nécessitent la même position de thermostat, conservez donc cette position conseillée ci-contre.

Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat du four sur la moyenne des positions conseillées ci-contre.

Exemple :

Tarte seule : thermostat 8

Poulet rôti seul : thermostat 7

Donc en cuisson multiple : thermostat entre 7 et 8

- **Choix de la durée de cuisson** : Si les températures de cuisson conseillées ci-dessus sont différentes, le choix d'une température moyenne implique d'allonger le temps de cuisson du plat à la température initialement plus élevée, et inversement.

Exemple :

Tarte seule : 30 à 35 minutes

Poulet rôti (500 g) : 25 minutes

En cuisson multiple :

Tarte : 35 à 40 minutes

Poulet rôti : 20 minutes

- **Choix du gradin** : Gardez les viandes au gradin du bas en général. Mettez les gâteaux et les poissons aux gradins du haut.
- **Choix de la fonction** : Quelle que soit la fonction proposée ci-dessus, les cuissons simultanées se font en traditionnel pulsé.

IMPORTANT

La porte est chaude pendant le fonctionnement du four.

Éloignez les jeunes enfants.

■ QUE SONT-ELLES?

Ce sont des **ondes électromagnétiques** au même titre que les ondes radio ou la lumière.

Elles se réfléchissent sur les métaux, donc sur les parois intérieures du four.

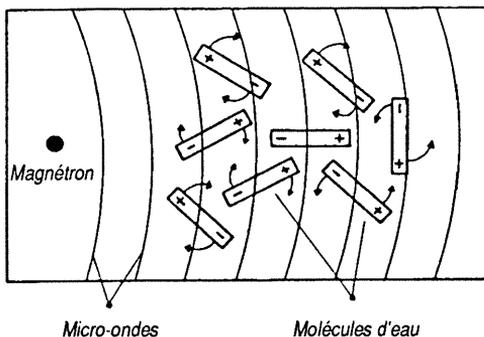
Elles traversent, sans les chauffer, le verre, la céramique, le carton et le plastique :

Les récipients adaptés aux micro-ondes.

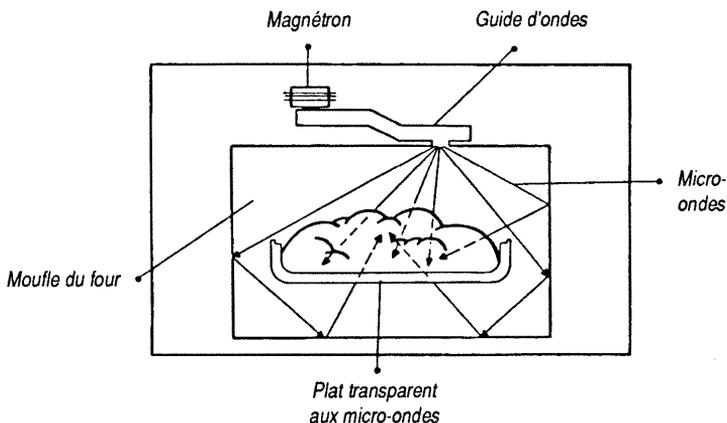
Elles sont absorbées par les aliments en produisant de la chaleur à l'intérieur de ceux-ci, ce qui explique l'extrême rapidité de la cuisson aux micro-ondes.

■ POURQUOI PRODUISENT-ELLES DE LA CHALEUR ?

C'est en pénétrant dans l'aliment, sur une épaisseur de 2 à 3 cm que les micro-ondes font vibrer les molécules d'eau que contient l'aliment, et ce à une vitesse de 2,5 milliards de fois par seconde. Cette vibration produit de la chaleur qui en se répartissant dans les aliments, les réchauffe ou les cuit.



■ COMMENT SONT-ELLES ÉMISES DANS UN FOUR ?



Par un générateur appelé ' **MAGNETRON** '. Les ondes émises pénètrent dans l'enceinte à travers une ouverture effectuée dans le moufle, et via le guide d'ondes. Certains rayons atteignent directement l'aliment ; d'autres rebondissent sur les parois métalliques du four et traversent ensuite le récipient (à condition qu'il soit non métallique) avant d'être absorbés par l'aliment.

■ QUELLES SONT LES PERFORMANCES DES MICRO-ONDES ?

- **La rapidité de la cuisson** : les micro-ondes agissent de façon quasi-instantanée au cœur même de l'aliment.
- **La qualité gustative de la cuisson** : c'est une conséquence de la rapidité de cuisson ; les aliments dessèchent peu.
- **L'économie d'énergie** : c'est un grand atout attaché aux micro-ondes, puisqu'il n'y a pas de préchauffage, pas de déperdition thermique et des temps de cuisson courts.

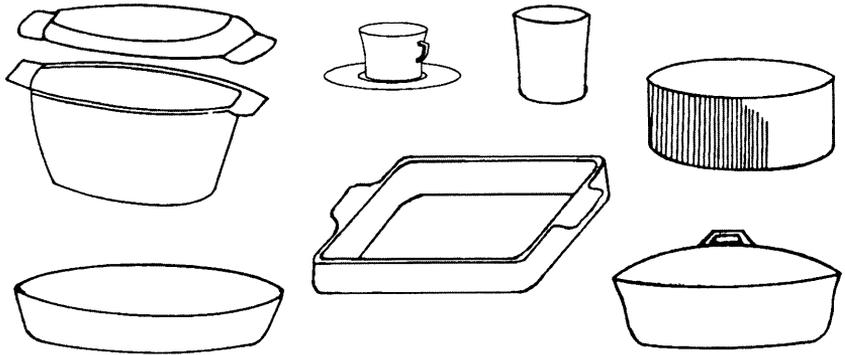
■ QUE PEUT-ON FAIRE AUX MICRO-ONDES ?

- **Décongeler ou mettre à température ambiante** des produits surgelés ou conservés au réfrigérateur : surgelés, lait, boissons, tomates, yaourt, beurre, miel ou glace.
- **Faire fondre** le beurre, le chocolat, le fromage.
- **Chauffer les plats et les restes** : soupes, plats cuisinés, poissons, viandes, petits pots pour bébés.
- **Cuire en douceur et rapidement** : les plats de poissons, de légumes, certains plats de viandes et de volaille, les desserts (fruits, compotes, gâteaux).

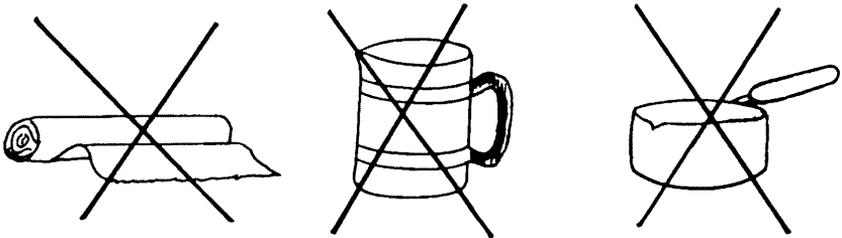
■ QUELS RÉCIPIENTS FAUT-IL UTILISER AUX MICRO-ONDES ?

Ce sont les récipients qui laissent passer les micro-ondes sans les absorber : **en verre, porcelaine, faïence, céramique, carton ou matière plastique résistant aux températures élevées.**

Il est fortement conseillé de toujours **couvrir le récipient** avec un couvercle, une assiette, du film étirable préalablement piqué ou du papier sulfurisé, ceci afin de conserver au maximum l'humidité naturelle des aliments.



**Il ne faut utiliser ni récipients en métal
ou cerclés de métal,
ni papier en aluminium**
(les aliments conditionnés en boîte ou en barquette métallique
seront transvasés dans le plat de service).



Un petit test : pour vérifier que le récipient peut être utilisé dans un micro-ondes, le mettre dans votre appareil avec un verre d'eau placé à côté. Après 2 mn en programme cuisson, il doit être à peine tiède.

■ PEUT-ON UTILISER LA CASSEROLIERIE EN MÉTAL LIVRÉE AVEC LE FOUR ?

Sauf pour le plat lèchefrite multi-usages, les autres casseroles peuvent être utilisées pour les cuissons aux micro-ondes.

- Ne placez le plat lèchefrite multi-usages pour recueillir les sauces qu'au 1^{er} gradin (à partir du bas) lorsque les micro-ondes fonctionnent. Sinon, les réflexions sur la lèchefrite nuiraient au bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne placez pas la casseroles contre le diffuseur (plaque de tôle protégeant le ventilateur et située au fond du four) ; cela pourrait produire des étincelles.

(voir le chapitre consacré à " la casseroles ").

■ TRADITIONNELLE ET MICRO-ONDES : UN MARIAGE RÉUSSI

Tout simplement parce que ces deux modes de cuisson se complètent harmonieusement : tandis que la cuisson traditionnelle agit en surface de l'élément, les micro-ondes, elles, se chargent de la cuisson à cœur.

On conçoit donc que l'on puisse faire cohabiter ces deux modes de cuisson pour donner naissance à de nouvelles façons de cuisiner dont les principaux avantages seront :

- Un gain de temps de 50 à 80 %
- Une économie d'énergie pouvant atteindre 80 %
- Une amélioration de la qualité gustative des aliments.

■ QUE SONT LES CUISSONS COMBINÉES ?

1) Ce sont tout d'abord les cuissons simultanées, où les deux énergies (traditionnelle et micro-ondes) sont émises en même temps. Elles conviennent tout particulièrement :

- aux viandes blanches (volaille, pintade, porc)
- aux viandes rouges de volume important (gigot, rôti, côte de bœuf)

2) Puis, ce sont les cuissons enchaînées pour lesquelles on distingue deux procédures selon la nature du mets à cuire :

- Une cuisson aux micro-ondes suivie d'une cuisson traditionnelle.

Exemples d'application :

- Décongélation d'une pizza aux micro-ondes puis gratinage au gril.
- Cuisson aux micro-ondes des pommes de terre d'un gratin dauphinois et dorage au gril en fin de cuisson.

- Une cuisson traditionnelle suivie d'une cuisson aux micro-ondes.

Très adaptée pour les mets qui demandent à être saisis en surface et cuits à peine ou moyennement à cœur. C'est le cas par exemple :

- des côtes de bœuf
- des rôtis de bœuf

La rapidité d'action des micro-ondes permet de moduler le chauffage selon que vous aimez la viande saignante, à point ou bien cuite.

■ QUELS RÉCIPIENTS PEUT-ON UTILISER EN CUISSON COMBINÉE ?

Ce sont tous les récipients adaptés à la fois à la cuisson micro-ondes et à la cuisson traditionnelle. Les plats doivent donc pouvoir laisser passer les micro-ondes, tout en résistant aux chaleurs élevées.

Les récipients en plastique et en carton sont par exemple inutilisables.

■ COMMENT CHOISIR LA BONNE COMBINAISON ?

Les cuissons combinées sont adaptées à toutes les recettes qui peuvent être réalisées dans un four traditionnel. Les micro-ondes jouent le rôle d'accélérateur de la cuisson à cœur de l'aliment et donc réduisent le temps de cuisson tout en conservant les qualités gustatives. Les résultats que l'on obtient sont souvent meilleurs et en tout cas comparables à ceux d'un four classique.

*En résumé, cette technologie toute particulière
vous ouvre la porte à d'infinies possibilités.*

*Soyez patients et curieux ; la réussite
de vos mets, tant sur les plans rapidité
que qualité, sera votre meilleure récompense.*

Le bandeau de commande se compose de deux zones (voir le schéma du bandeau - figure 1 - couverture à volet)

- La zone A qui regroupe toutes les commandes de la cuisson traditionnelle
- La zone B, celles relatives à la cuisson aux micro-ondes.

■ LES COMMANDES DE LA CUISSON TRADITIONNELLE (ZONE A)

● Le programmeur ①

Il comprend deux types de fonctions :

- Tout d'abord celles qui n'interviennent pas directement sur la cuisson, à savoir :
 - L'horloge qui donne l'heure exacte.
 - La minuterie qui donne simplement une indication sonore du temps écoulé. Elle est très pratique lors de la cuisson sur une table de cuisson des œufs à la coque, par exemple.
- Celles enfin, qui commandent automatiquement le fonctionnement du four. Elles permettent de programmer une durée de cuisson, au bout de laquelle le four est arrêté automatiquement. On distingue deux types de fonctionnement en *mode automatique* :
 - Le départ immédiat : Le four fonctionne dès que les manettes " Sélecteur " ③ et " Thermostat " ② sont actionnées.
 - Le départ différé : dans ce cas, la mise en marche et l'arrêt du four s'effectueront automatiquement, respectivement à l'heure du début de cuisson et au bout de la durée de cuisson que vous auriez préalablement programmées.

Vous trouverez les détails de fonctionnement du programmeur sur la page de couverture, à la fin de la notice.

● La manette de thermostat ②

Elle permet le réglage de la température du four. La correspondance entre les repères (1 à 10) du thermostat et les températures est donnée à titre indicatif sur la couverture à volet.

● Le sélecteur de fonctions ③

Il permet de sélectionner les séquences les mieux adaptées aux différentes recettes.

La lampe du four s'allume lorsque le sélecteur est tourné.

● La touche motoventilateur ④

Elle commande le fonctionnement du motoventilateur pour l'utilisation en mode pulsé.

● Le voyant de thermostat ⑤

Il s'allume lorsque les manettes " Sélecteur des fonctions " ③ et " Thermostat " ② sont actionnées. Il permet de contrôler le bon fonctionnement de la cuisson. Le voyant s'éteint momentanément lorsque la température du four sélectionnée est atteinte.

Remarque : Le voyant ⑤ s'éteint à la fin d'une cuisson programmée en automatique ou lors de l'attente du départ de cuisson d'un programme différé.

Le voyant de mise sous tension 10 (sur four blanc)

Il s'allume lorsque la manette " sélecteur des fonctions " ③ est actionnée.

■ LES COMMANDES DES MICRO-ONDES (ZONE B)

● La minuterie micro-ondes (6)

Elle permet de régler le temps de cuisson par micro-ondes. Une sonnette retentit lorsque le temps sélectionné est écoulé.

● Le variateur de puissance micro-ondes (7)

Il permet de régler la puissance des micro-ondes.

POSITION DU VARIATEUR		UTILISATION
2		Maintien au chaud
4		Décongélation
6		Cuisson douce
8		Cuisson moyenne
10		Cuisson forte

● La touche DÉPART - MARCHE micro-ondes (8)

Cette touche permet de démarrer la cuisson des micro-ondes après avoir :

- 1 - réglé le temps de cuisson avec la minuterie (6)
- 2 - réglé la puissance avec le variateur (7)
- 3 - fermé la porte du four.

Si la porte du four est ouverte en cours de cuisson, les micro-ondes s'arrêtent. Pour continuer la cuisson, refermer la porte du four, puis appuyer sur la touche DÉPART - MARCHE.

● Le voyant de fonctionnement des micro-ondes (9)

Le voyant s'allume lorsque le four est en cours de cuisson par micro-ondes.

Remarques importantes :

- En cuisson sans programmation les micro-ondes ne peuvent démarrer que si le programmeur est en position manuelle () (voir le " Fonctionnement du programmeur ").

- En position "Préchauffage" (sélecteur des fonctions (3) sur ), les micro-ondes ne peuvent pas être mises en fonctionnement.

■ APPRENEZ A UTILISER VOTRE FOUR

Votre nouveau four vient d'être installé dans le meuble prévu à cet effet. Vous venez de prendre connaissance de toutes les possibilités du four, ainsi que des recommandations et des conseils à l'utilisation des micro-ondes.

Maintenant, essayez votre four en suivant les instructions ci-dessous :

- 1 - **Mettez à l'heure l'horloge** du programmateur en suivant les explications à la fin de cette notice (" Programmateur ").
- 2 - **Faites chauffer votre four à vide**, porte fermée pendant 15 mn sur la position du sélecteur " Traditionnel pulsé ", et en thermostat maximum, pour ce faire :
 - enlever toutes les casseroles du four.
 - Faites **une programmation d'une cuisson immédiate** en vous reportant à la partie " Programmateur " et :

- en positionnant le sélecteur sur



- en réglant le thermostat sur 10.
- en affichant une durée de cuisson de 15 mn.

Remarque :

Vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe des résistances. La laine minérale qui isole le moufle du four peut dégager, au début, une odeur due à sa composition.

Certains types de fours sont équipés d'une turbine de refroidissement des composants situés au dessus du four. Cet air de refroidissement est soufflé au niveau de, ou dans la poignée. La turbine peut s'enclencher immédiatement ou de façon retardée. De même, il est normal qu'elle continue de fonctionner après l'arrêt du four, pendant un certain temps nécessaire au refroidissement.

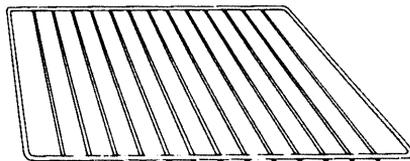
- 3 - **Refroidissez le four** pendant 10 mn en utilisant la minuterie du programmateur.
 - Affichez 10 mn sur la minuterie du programmateur en vous reportant à la partie "Fonctionnement en minuterie".
 - Mettez le programmateur en position manuelle ().
 - Mettez le thermostat (2) en position '0'
 - Tournez le sélecteur (3) sur une des fonctions du four, puis appuyer sur la touche motoventilateur (4) pour mettre en marche celui-ci.
 - Ouvrez la porte du four pour le refroidir.
 - Au retentissement du signal sonore, arrêter le motoventilateur, remettez le sélecteur à '0' et arrêtez le signal sonore.

- 4 - **Faites chauffer un bol, rempli au 3/4 d'eau, aux micro-ondes.**
- Placez la grille plate livrée avec votre four au 2^e gradin (à partir du bas).
 - Posez le bol rempli d'eau sur une soucoupe ou une assiette, placez le tout au centre de la grille, puis fermez la porte du four.
 - Assurez-vous que le programmeur est en position " Manuel " (), puis régler la puissance micro-ondes à " 10 " ou " Cuisson forte " (), et un temps de cuisson de 3 mn.
 - Appuyez sur la touche " DÉPART-MARCHE " (8) pour démarrer le chauffage par micro-ondes. Le voyant micro-ondes (9) s'allume.
 - A la fin du chauffage, un signal sonore retentit, et le voyant (9) s'éteint. Ouvrez la porte du four et sortez le bol. (Attention, celui-ci peut-être chaud !)
- 5 - **Programmez une cuisson simultanée (micro-ondes + traditionnel) avec un démarrage différé.**
- Placez comme précédemment un bol d'eau froide dans le four, puis fermez la porte du four.
 - Réglez le sélecteur (3) sur traditionnel () et le thermostat (2) sur " 10 " pour la cuisson traditionnelle.
 - Pour les micro-ondes, réglez la minuterie (6) sur 5 mn et la puissance (7) sur 10 ().
 - Reportez-vous au paragraphe " Programmation d'une cuisson différée " (points 1, 2, 3 et 4) en page de couverture pour programmer une cuisson qui doit démarrer dans 15 mn, et pour une durée de cuisson de 5 mn.
 - Lorsque la cuisson démarre (15 mn plus tard), le voyant de thermostat (5) s'allume, indiquant que la cuisson traditionnelle débute. De même, les micro-ondes sont émises dans le four.
 - Au bout de 5 mn de cuisson, le voyant de thermostat (5) et celui des micro-ondes (9) s'éteignent.
La cuisson simultanée est terminée.
 - Remettez toutes les manettes en position "0".

GRILLE PLATE

La grille plate peut être utilisée pour supporter :

- Tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.
- Les grillades. Elle est placée généralement sur le gradin supérieur et préalablement chauffée.
- La lèchefrite destinée à la récupération des graisses.

**PLAT LÈCHEFRITE MULTI-USAGES**

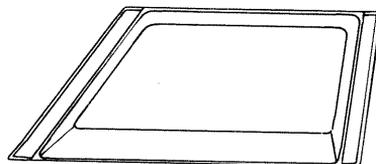
Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au dernier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades.

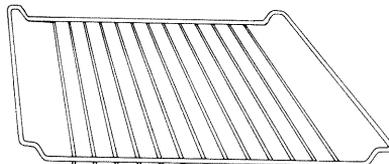
Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous auriez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

**GRILLE CAMBRÉE**

Cette grille remplit les mêmes fonctions que la grille plate.

Elle permet de doubler le nombre de positions sur les gradins.



UTILISATION AUX MICRO-ONDES

CASSEROLERIE	MICRO-ONDES SEULES	MICRO-ONDES SEULES
Grille plate	2 ^e gradin	Tout niveau
Grille cambrée	2 ^e gradin	Tout niveau
Plat lèchefrite multi-usage. -usage lèchefrite	1 ^{er} gradin	1 ^{er} gradin
Lèchefrite -usage plat à gâteau*	non utilisé	non utilisé

* A utiliser en cuisson sans micro-ondes.

■ ENTRETIEN GÉNÉRAL

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRÊT. De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

SURFACES MÉTALLIQUES POLIES, PEINTES OU ÉMAILLÉES

Utilisez les produits du commerce prévus pour les métaux polis.

MANETTES DE COMMANDE

Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant à soi.

En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon

VITRE DE PORTE DE FOUR

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec un produit ou des éponges agressives.

ATTENTION ! La porte est pourvue d'un bouclier spécial (à fentes), qui assure une fonction d'étanchéité pour les micro-ondes. Tout choc violent sur le bouclier ou sur la porte ayant entraîné leur déformation doit vous amener à appeler un spécialiste.

GRILLES

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants

■ NETTOYAGE DU FOUR

COMMENT FONCTIONNE VOTRE FOUR AUTODÉGRAISSANT (A ÉMAIL CATALYTIQUE)

Ce four, à nettoyage continu, est constitué de pièces recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais peu aux sucres, par exemple : c'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

CONSEILS

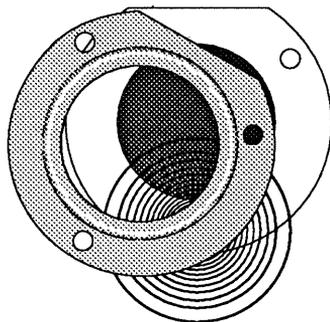
- Nous vous recommandons fortement :
 - de ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
 - de ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récuser du commerce.
- Le four ne doit pas dégager de fumée. **La cause principale de la fumée est une température de cuisson (éclaboussures) trop élevée.** Dans ce cas, réduire le réglage du thermostat.
- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

**ATTENTION : débranchez l'appareil
avant toute intervention.**

■ REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Ouvrez la porte du four (ou enlevez-la en suivant les précautions ci-après).

- Démontez les trois vis de la collerette de la lampe située au fond, en haut, à gauche.
- Tirez l'ensemble constitué de la collerette, du hublot, du joint et de la grille perforée vers vous.
- Dévissez la lampe et sortez-la. La lampe est de type sphérique, Ø 45 mm, culot E 14, puissance 40 W sous 220/230 V.
- Revissez l'ensemble collerette de hublot, après avoir changé la lampe, en prenant la précaution de bien plaquer l'ensemble sur le fond du four.



Important :

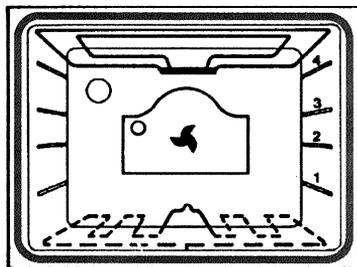
L'ensemble collerette de hublot assure une fonction d'étanchéité aux micro-ondes. Les micro-ondes ne doivent en aucun cas être mises en fonctionnement si celui-ci n'est pas remis en place. Toute déformation ou détérioration de la collerette de hublot doit vous amener à la faire remplacer.

■ JOINT DE FAÇADE DU MOUFLE

Important :

Ce joint assure une fonction d'étanchéité aux micro-ondes. Ne jamais soulever ou dégrader le joint.

Si le joint est détérioré ou s'il devient dur à l'usage, faites le remplacer par un service technique agréé. Le joint est à changer impérativement tout les trois ans.



IMPORTANT : Votre Four avec fonction micro-ondes est pourvu de nombreuses sécurités dont certaines sont montées sur la porte. Les deux doigts de sécurité, montés de part et d'autre de la face interne supérieure de la porte, assurent l'arrêt de l'énergie micro-ondes lors de l'ouverture de la porte, et interdisent le démarrage des micro-ondes si la porte n'est pas fermée. Le bouclier spécial à fentes assure l'étanchéité aux micro-ondes.

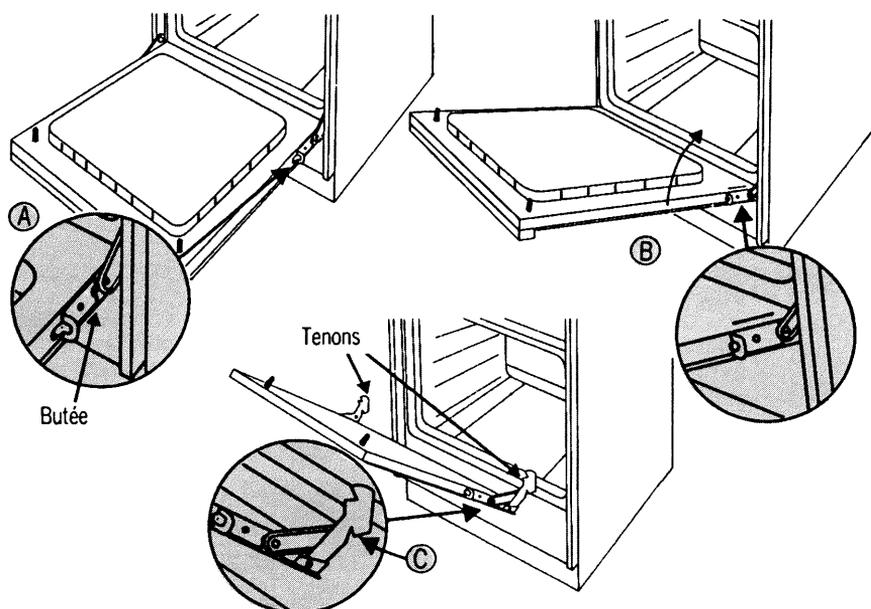
Ces éléments ne doivent en aucun cas subir de chocs ni de détériorations. Sinon, faites appel à un technicien agréé.

INTERVENTIONS COURANTES

DÉPOSE DE LA PORTE

L'ensemble porte et articulations peut-être déposé de la façon suivante :

- Ouvrez la porte à l'horizontale.
- Introduisez dans chacune des lumières situées sur les montants de portes, à droite et à gauche, une butée (livrée dans le sachet d'accessoires). (A)
- Refermez partiellement la porte jusqu'à la butée sans exercer de contrainte (B).
- Saisissez la porte par les bords gauche et droit et tirez vers vous pour dégager les tenons inférieurs des articulations.
- Rebaaissez légèrement pour dégager les tenons supérieurs (C).



Ne cherchez jamais à retirer les butées quand la porte est démontée car les ressorts d'équilibrage internes à la porte sont bandés et leur libération provoquerait un mouvement brutal et dangereux des pièces de tourbillonnement.

REMONTAGE DE L'ENSEMBLE PORTE

- Présentez la porte verticalement devant l'appareil.
- Engagez les tenons supérieurs dans les fentes correspondantes de la façade.
- Abaissez l'ensemble pour poser la porte sur les encoches des tenons inférieurs, comme indiqué par la flèche sur la figure (C).
- Vérifiez que les tenons gauche et droit sont convenablement engagés puis ouvrez la porte à l'horizontale.
- Retirez les butées à gauche et à droite.

VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

■ VÉRIFICATIONS PAR L'UTILISATEUR

Si la cuisson traditionnelle ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le sélecteur ③ d'une part, et le thermostat ② d'autre part sont sélectionnés.
- Vérifier que le programmateur ① est :
 - sur position "manuel" () dans la cas ou vous êtes en cuisson sans programmation,
 - correctement réglé dans le cas d'une cuisson immédiate avec programmation, ou en cuisson différée.
- Vérifiez le fusible de votre installation.

Si la cuisson micro-ondes refuse de fonctionner :

- Vérifiez que le programmateur est en position "manuel" ().
- Vérifiez que la porte du four est correctement fermée.
- Vérifiez que les manettes " Puissance M.O. " ⑦ et " Minuterie " ⑥ ne sont pas en position "0".
- Vérifiez que vous avez bien appuyé sur la touche " Départ-Marche " ⑧ , au début de la cuisson ou après avoir ouvert la porte lors d'une cuisson.
- Vérifiez que le sélecteur de fonctions ③ n'est pas sur la position "Préchauffage" ().

■ S.A.V.

Si malgré les vérifications ci-dessus, le four ne fonctionne toujours pas, faites appel au centre technique agréé dont les coordonnées sont données en première page de couverture. N'essayez jamais d'intervenir par vous même sur le four.

■ QUELQUES CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps. Ils risquent de se dessécher et de se carboniser. Il est préférable de programmer un temps plus court et de rajouter si nécessaire quelques minutes de cuisson ;
- Les petites quantités cuisent mieux que le grosses. Il est préférable de cuire ou de réchauffer en plusieurs fournées plutôt qu'une, ou de partager, si possible, votre mets en portions ;
- Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille aux micro-ondes, ils éclateraient ;
- Tous les aliments avec peau tels que pommes de terre, saucisses, pommes ... doivent être piqués ;
- En fin de cuisson, attendez 30 secondes avant de sortir le plat du four pour que la chaleur se répartisse uniformément ;
- Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. chausson aux pommes, friands ...), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et brûlants à l'intérieur.
- Il est possible de décongeler directement dans le sachet de décongélation ; dans ce cas, ne pas oublier de retirer le lien métallique.

Une règle de base : à quantité double, double de temps
à quantité moitié, moitié de temps.

Très important

- Un aliment peut être très chaud alors que son contenant est froid ou à peine tiède.
- Dans le cas de réchauffage d'un biberon, agiter le lait et tester la température de celui-ci sur le dos de la main.

■ RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

- Veillez à ne pas faire fonctionner les micro-ondes dans un four vide. Vous risqueriez de détériorer le générateur des micro-ondes (le Magnétron).
- Ne pas utiliser des ustensiles en métal : couverts, plats, barquettes en aluminium, vaisselle à bordure dorée, ...
- Les personnes portant un pace-maker ne doivent pas utiliser les micro-ondes.

POLYFOUR, MULTICUISSON, MICRO-ONDES, CATALYTIQUE

FIGURE 1.

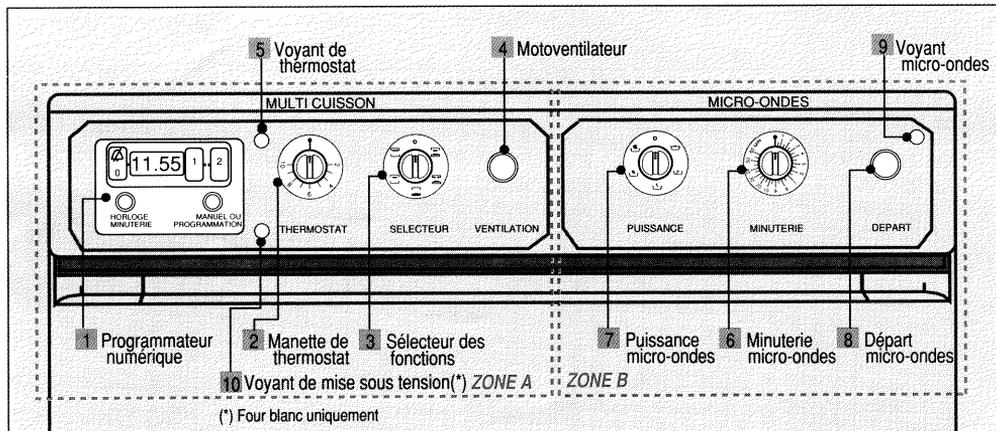
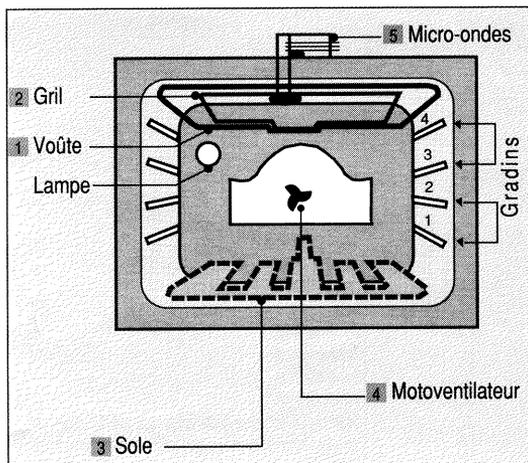


FIGURE 2.



Caractéristiques électriques du four :

Consommation du four pour un volume utile de 49 l (NORME NF).

- Montée à 200°C : 0,50 Kwh
- Maintien 1 h à 200°C : 0,60 Kwh
- Puissance utile M.O. : 1,400 Kw
- Puissance restituée M.O. : 650 W
- Puissance totale : 4,1 Kw

FONCTIONS DU FOUR

FONCTIONS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Préchauffage pulsé	Traditionnel pulsé	Sole pulsée	Gril pulsé	Gril fort pulsé
ELEMENTS SOUS TENSION	2+3	1+3	3	2	1+2	2+3+4	1+3+4	3+4	2+4	1+2+4
PUISSANCES (EN WATTS)	3065	2065	1265	1865	2665	3100	2100	1300	1900	2700
CUISSONS CONSEILLÉES		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILLADES	GRILLADES		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILLADES	GRILLADES

TEMPERATURES FOUR TRADITIONNEL

Températures approximatives en "Traditionnel" selon la position de la manette du thermostat. Elles peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie, en particulier au-delà du repère 7.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
65°C	95°C	115°C	140°C	165°C	190°C	215°C	235°C	260°C	290°C

TABLEAU DES CUISSONS TRADITIONNELLES (avec plat unique)

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL MOYEN	10	6 à 8	4 (2) (4)	Selon épaisseur et nombre
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 à 20 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL MOYEN	10	8 à 10	4 (2) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	TRADI.PULSE	5	55 à 60	2 (3)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	40 à 45	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADI.PULSE	7	25 à 35	1 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	6	25 à 30 (1)	1 (2)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADI.PULSE	5	45 à 55	1 (2)	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADI.PULSE	6	25 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL M.PULSE	9	20	3 (4)	Grille et plat lèche-frite multi-usages. Si quantité régler grill fort
MERINGUES	SOLE PULSE	1	60 à 80	3	Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADI.PULSE	7	20 à 25	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TRADI.PULSE	8	15 à 20	1 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PATE SABLEE (tarte)	TRADI.PULSE	6	35 à 45	1 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADI.PULSE	6	25	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADI.PULSE	7	30 à 35	1	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADI.PULSE	6	40 (1)	1 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADI.PULSE	6	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
QUATRE-QUARTS	SOLE PULSEE	5	45 à 50	3 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADI.PULSE	7	35 à 40	1 (2)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	20	1 (2)	Sur plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	TRADITIONNEL	5	35 à 40	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADI.PULSE	7	35 à 40	1 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE PULSEE	7	35 à 45	1 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADI.PULSE	6	40 (1)	1 (3)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille concave 

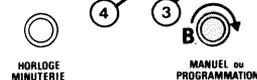
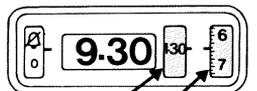
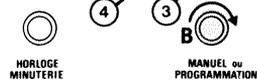
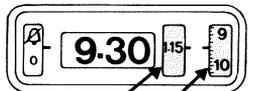
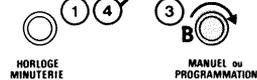
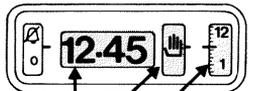
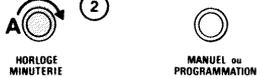
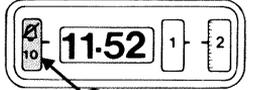
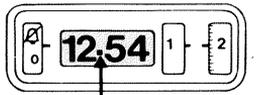
(4) Plat lèche-frite multi-usages au gradin inférieur

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en "Traditionnel", préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "PRECHAUFFAGE PULSE".

NOTA : Les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

PROGRAMMATEUR

Le programmateur n'est utilisable qu'une fois le four mis sous tension



Mise à l'heure.

Tirez sur le bouton **A** et repoussez-le lorsque l'heure exacte apparaît dans l'afficheur ①.

Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.

Fonctionnement en minuterie

Cette fonction ne permet pas la commande de mise en marche (ou d'arrêt) du four, du grilloir. Elle donne simplement une indication sonore du temps écoulé.

1. Tournez le bouton **A** pour afficher le temps choisi en ②.

Exemple : ici, 10 minutes.

2. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **A** pour faire apparaître  dans le cadran ②.

Cuisson sans programmation (position manuelle)

1. Assurez-vous que l'heure affichée dans le cadran ③ correspond à l'heure de l'afficheur ①. Si ce n'est pas le cas : Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran ④.

Tirez et tournez le bouton **B** jusqu'au déclic. L'affichage dans ① et ③ est alors identique. Repoussez le bouton **B**.

2. Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran ④.

Programmation d'une cuisson immédiate

Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour la durée choisie.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30

2. Assurez-vous que l'heure affichée au cadran ③ correspond à l'heure de l'afficheur ①. Si ce n'est pas le cas, opérez comme ci-dessus. (voir : Cuisson sans programmation).

3. Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie dans le cadran ④, ex : 1 h 15.

4. Réglez votre four. La cuisson débute immédiatement.

Exemple : début de cuisson à 9 h 30 pour une durée de 1 h 15, soit fin de cuisson à 10 h 45.

Programmation d'une cuisson différée

Cette programmation permet de démarrer une cuisson différée pour une durée choisie, sans votre présence.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30.

2. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran ④.

3. Tirez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran ③ l'heure choisie pour le début de la cuisson, ex : 6 h 30.

4. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran ④ la durée de la cuisson, ex : 1 h 30.

5. Réglez votre four selon la recette choisie.

Exemple : la cuisson débutera à 6 h 30 pour une durée de 1 h 30, et s'achèvera donc à 8 h 00.

POLYFOUR, MULTICUISSON, MICRO-ONDES, CATALYTIQUE**PUISSANCES MICRO-ONDES**

	2	4	6	8	10
PUISSANCES					
UTILISATION	Maintien au chaud	Décongélation	Cuisson douce	Cuisson moyenne	Cuisson forte

EXEMPLES DE CUISSONS AVEC MICRO-ONDES (* Cuisson pour 1 kg)

Le tableau ci-dessous n'illustre que quelques exemples. Votre Livre de Recettes vous en fournira beaucoup plus.

RECETTES	FONCTIONS	PUISSANCE MICRO-ONDES	THERMOSTAT	TEMPS (Min.)	GRADIN	REMARQUES
AGNEAU (Gigot)	SIMULTANE : M/O + GRIL FORT	7	10	15*	2e	Grille plate
BOEUF (Rôti)	SIMULTANE : M/O + TRADITIONNEL	Maintien 2	8	20*	2e	Grille plate
DORADE	SIMULTANE : M/O + TRADITIONNEL	Décongélation 4	7	24*	2e	Grille plate
DINDE	SIMULTANE : M/O + TRADITIONNEL	Cuisson douce 6	7	20*	2e	Grille plate
GRATIN DAUPHINOIS	ENCHAINÉ : M/O puis GRIL FORT	Cuisson forte 10	10	16 puis 5	3e	Grille plate (mettre le fromage en grill fort)
PORC	SIMULTANE : M/O + TRADITIONNEL PULSE	Cuisson moyenne 8	7	30*	2e	Grille plate
POULET	SIMULTANE : M/O + GRIL MOYEN PULSE	Cuisson douce 6	7	18*	2e	Grille plate
SAUCES	MICRO-ONDES	Cuisson forte 10		Selon goût	2e	Grille plate
TOMATES FARCIES	SIMULTANE : M/O + TRADITIONNEL PULSE	Décongélation 4	7	24	2e	Grille plate