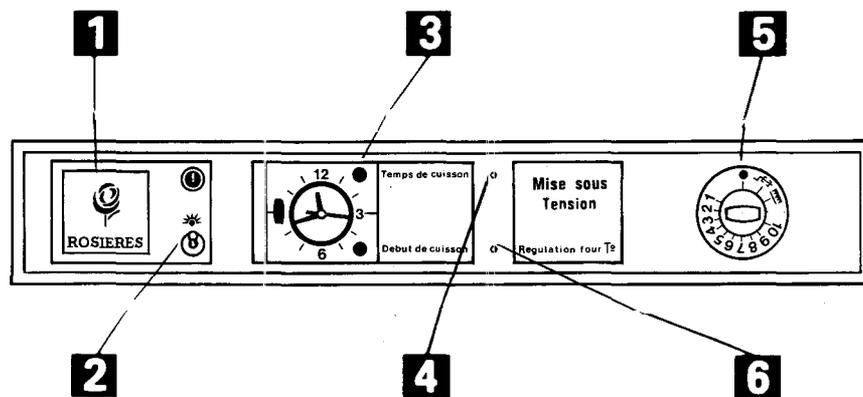


Le tableau de bord

F 100



1 Prise de courant 6 ampères avec son cache amovible aimanté et fusible de protection.

2 Interrupteur d'éclairage four.

3 Programmeur agissant sur le four, le grilloir et le tournebroche (utilisation page 5).

4 Voyant mise sous Tension

5 Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four :

- Repères de 1 à 10 : Plage de réglage pour les cuissons au four. (utilisation pages 6, 7).

- Repère  : Fonctionnement de la résistance de grilloir (utilisation page 10).

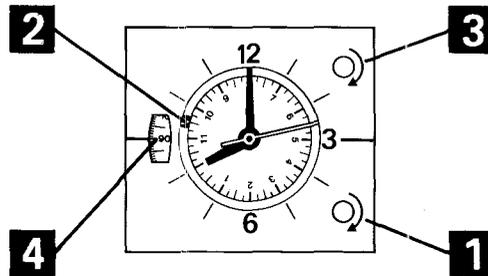
- Repère  : Mise sous tension de la résistance de grilloir et rotation du moteur de tournebroche (utilisation page 11).

6 Voyant de régulation du four :

NOTA : Le tableau de bord est éclairé par un tube néon dès que l'on tourne la manette de commande.

Le programmateur

Il permet de fixer à l'avance l'heure de départ et la durée d'une cuisson effectuée dans le four.



Il comprend :

1 Un bouton à deux fonctions :

- a) Mise à l'heure de l'horloge. Celle-ci fonctionne continuellement dès que le four est branché.
- b) Affichage de l'heure de début de cuisson.

3 Un bouton qui permet d'afficher le temps de cuisson ou la position manuelle.

UTILISATION :

– Le bouton **1** :

- a) **mise à l'heure** : tirez le bouton vers l'avant et tournez dans le sens de la flèche jusqu'à mise à l'heure (lecture des heures sur le disque extérieur).
- b) **Affichage de l'heure de début de cuisson** : sans tirer le bouton, le tourner dans le sens de la flèche de manière à amener l'index vert **2** sur l'heure de début de cuisson choisie (**lecture des heures sur le cadran intérieur**).

– Le bouton **3** :

Tournez le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à lecture, à travers la fenêtre **4**, soit du temps de cuisson en minutes (0 à 180 mn), soit de la lettre « I » correspondant à la position manuelle.

TRES IMPORTANT :

En dehors du fonctionnement automatique, placez toujours le programmateur sur la mention « I » à l'aide du bouton **3** et l'index vert sur 12 heures du cadran extérieur.

Un essai de fonctionnement du programmateur ne peut être effectué que lorsque le four est branché, et en laissant OBLIGATOIREMENT écouler le temps automatiquement par le moteur de l'horloge. En aucun cas, agir sur le bouton de mise à l'heure pour amener les aiguilles à l'heure indiquée par l'index vert (début de cuisson).

Le programmateur est équipé d'une "trotteuse" (aiguille orange) qui permet de contrôler que le programmateur est bien alimenté en électricité.

PRECHAUFFAGE :

Préchauffage du four :

Le four doit être préalablement chauffé pour certaines cuissons telles que :

- rôtis de viande rouge, rosbifs ;
- diverses pâtisseries.

Comment déterminer votre temps de préchauffage ?

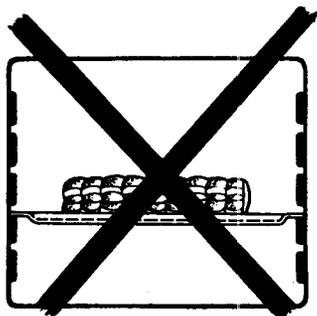
- choisissez suivant les indications du tableau ci-contre le numéro du thermostat convenant à la cuisson que vous désirez faire.
- préchauffage : 20 mn entre 7 et 10,
15 mn entre 4 et 7,
10 mn entre 1 et 3.

La cuisson dans ces conditions permet d'éviter des projections importantes de matières grasses, causes de dégagement de fumées et d'encrassement du four.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, 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 de la pièce de viande.

NOTA IMPORTANT POUR UNE CUISSON AU FOUR

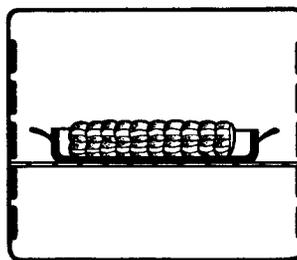
- Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat à rôtir. Elle est destinée uniquement à recueillir le jus des grillades ou des cuissons à la broche.
- Ne jamais placer la lèchefrite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.



MAL

Mets directement placés dans la lèchefrite :

- projections de graisse importantes ;
- sauce rapidement brûlée ;
- dégagement de fumée ;
- encrassement rapide du four.



BIEN

Grille porte-plats placée à mi-hauteur du four.

Plat à bord haut et de préférence en « terre à feu ».

Ne jamais placer la plaque à pâtisserie directement sur la sole du four, afin de ne pas gêner la bonne transmission de la chaleur venant du bas.

Utilisation du thermostat

Les positions de la manette ainsi que le 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.

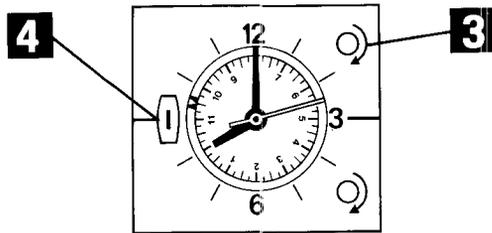
Nature des mets	Position de la manette	Temps de cuisson
POISSONS	8 - 9	suivant épaisseur
VIANDES - LEGUMES		
Canard	9	50 mn
Gigot de mouton	10	15 mn par livre
Gratin	9 - 10	10 à 15 mn
Oie	9	60 à 80 mn
Petite volaille	8	50 à 60 mn
Poulet (moyen)	7 - 8	60 à 80 mn
Rôti de viande blanche	7 - 8	30 mn par livre
Rôti de bœuf	8	15 mn par livre
Soufflé	7	30 mn
Tomates farcies	10	30 à 40 mn
PÂTISSERIES		
Biscuits à la cuillère	2 - 3	30 mn
Brioche	8	45 mn
Cake	4 - 5	50 à 60 mn
Crème renversée	2 - 3	45 mn au bain-marie
Croquet	6	20 mn
Entremet	7	30 mn
Flan	7	30 mn
Gâteau de savoie	6	35 à 40 mn
Gênoise	6	35 à 40 mn
Macarons sablés	6	20 à 25 mn
Meringues	1	60 mn
Pâte à choux	7	25 mn
Pâte feuilletée	10	15 mn
Pâte à tarte Brisée (non garnie)	8	30 mn
Pâte à tarte sablée	7	15 mn
Quatre-quarts	4 - 5	60 mn
Sablés	6	15 mn
Tarte garnie	8	45 mn

La position 10 peut être utilisée pour le préchauffage.
Les temps indiqués ci-dessus sont comptés à partir de l'enfournement.

Le four (repères de 1 à 10)

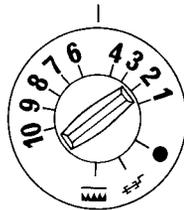
UTILISATION MANUELLE (sans l'aide du programmeur) :

a) Sur le programmeur :



- Assurez-vous que la lettre « I » soit apparente dans la fenêtre **4**. Dans le cas contraire, agir sur le bouton **3** en tournant dans le sens de la flèche.
- Veillez que l'index vert **2** soit sur 12 h (cadrant extérieur).

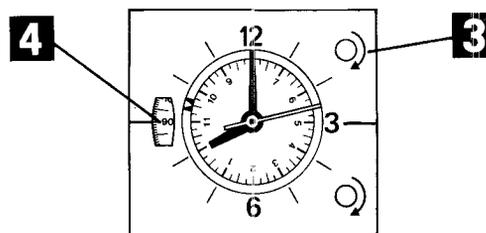
b) Sur la manette de commande de four :



- Tournez la manette de commande vers la droite jusqu'à lecture de la graduation choisie, face au trait vertical situé sur le verre du tableau de bord.
- Le voyant de four fonctionne dès que vous tournez la manette. Ensuite, il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.

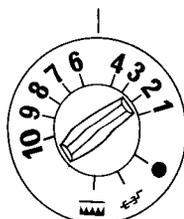
UTILISATION MANUELLE (avec arrêt du temps de cuisson à l'aide du programmeur)

a) Sur le programmeur :



- A l'aide du bouton **3** commandez le disque **4** jusqu'à lecture du temps convenant à la cuisson (maximum 180 mn).

b) Sur la manette de commande de four :



- Tournez la manette de commande de four vers la droite jusqu'à la position choisie.
- La cuisson commence dès cette opération. Le voyant s'allume, le four chauffe.
- Il s'arrêtera automatiquement après écoulement du temps affiché.

Le four (repères de 1 à 10)

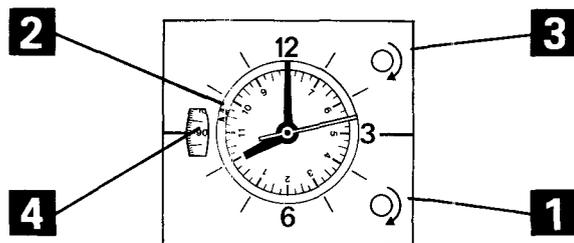
UTILISATION AVEC DEPART ET ARRET A L'AIDE DU PROGRAMMATEUR :

Exemple pratique d'une cuisson automatique :

Prenons l'exemple d'un plat demandant une cuisson de 90 mn et devant être « fin prêt » pour midi. Donc, la cuisson doit commencer à 10 h. 30.

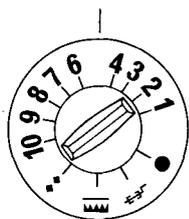
Il est 8 heures et vous vous apprêtez à sortir ; voici ce que vous devez faire :

a) Sur le programmateur :



- A l'aide du bouton **1** (en tournant dans le sens de la flèche), amenez l'index vert **2** face à l'heure de début de cuisson choisie sur le cadran intérieur (ici 10 h. 30).
- Avec le bouton **3** commandez le disque **4** jusqu'à l'apparition du temps désiré en minutes (dans notre exemple : 90 mn).

b) Sur la manette de commande de four :



- Tournez la manette de commande de four vers la droite de manière à amener la graduation choisie face au trait vertical situé sur le verre du tableau de bord.

- Enfourez votre plat.

Maintenant, vous pouvez partir et laisser votre four seul.

La cuisson commencera à l'heure prévue et s'arrêtera elle-même quand le temps de cuisson sera écoulé.

NOTA :

Au début de la cuisson, le voyant rouge s'allume. Il indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.

RAPPEL :

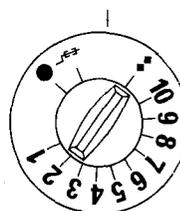
En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmateur sur la position « I » à l'aide du bouton **3** et s'assurer que l'index vert **2** soit sur 12 heures du cadran extérieur.

Le grilloir permet de nombreuses réalisations culinaires. En plus des viandes grillées, vous réussirez de savoureux gratins (purée mousseline, pâtes gratinées, coquilles de poissons, etc.) qui, après quelques minutes de chauffe, seront de vrais régals sur votre table.

UTILISATION DU GRILLOIR

L'utilisation du grilloir se fait porte **OUVERTE** après mise en place du déflecteur de manettes.

Le fonctionnement du programmeur en position automatique ou manuel est exactement le même que pour l'utilisation du four (voir pages 8 - 9).



Glissez le déflecteur de manettes sous le tableau de bord.

Placez la manette thermostatique du four sur la position grilloir

UTILISATION POUR GRILLADES :

- Retirez la grille support, badigeonnez-la d'huile ou de beurre fondu et disposez dessus la pièce à griller.
- Après allumage, laissez chauffer cinq minutes.
- Poivrez s'il y a lieu et glissez l'ensemble dans le four de manière à placer la pièce le plus près possible du grilloir. Glissez la lèche-frite sous la grille support pour recueillir les graisses.
- Pour les pièces très épaisses, placez-les par rapport au grilloir à une distance égale à leur épaisseur.
- Lorsqu'un côté est grillé, retournez la pièce.
- Salez après cuisson.
- Faites couper épaisses (3 cm au moins) les viandes rouges à griller. Seules les entrecôtes-minutes et les grillades de porc doivent être coupées minces.

RECOMMANDATION :

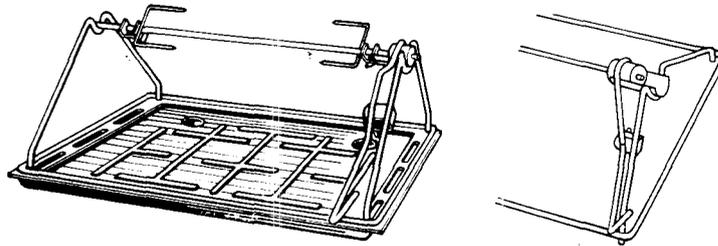
Ne jamais utiliser le grilloir autrement que porte avec le déflecteur de manette.

L'absence du déflecteur risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.

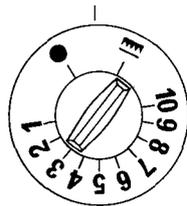
Le tournebroche

MISE EN PLACE :

- Retirez du four la grille, la plaque à pâtisserie et la lèche-frite.
- Dépliez et posez le support de tournebroche sur le plat lèche-frite. Engagez les extrémités du support dans les trous prévus à cet effet.
- Embrochez la pièce à cuire, bien centrée entre les 2 fourchettes.
- Posez la broche sur le support.
- Engagez l'ergot du levier de verrouillage dans la chape du support et placez la partie arrondie de ce levier dans la gorge de la poulie.
- Placez l'ensemble sur le gradin inférieur du four. L'extrémité de la broche se trouve alors face au carré d'entraînement à gauche du four.



- Actionnez le levier vers la droite pour engager la broche dans le carré d'entraînement.
- Afin d'éviter un désengagement accidentel de la broche pendant le fonctionnement, verrouillez le levier. Pour cela, il suffit d'amener l'extrémité de la boucle inférieure du levier au-delà de la jambe du support et permettre ainsi son accrochage. (figure ci-dessus).



- Amenez le repère tournebroche de la manette de commande face au trait vertical du tableau de bord.

UTILISATION :

Le fonctionnement du programmeur pour le tournebroche, est identique à celui du four (voir pages 8-9).

Les cuissons au tournebroche doivent être effectuées avec la porte **OUVERTE** en ayant soin de mettre en place le déflecteur de manettes.

TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIFS :

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

TOURNE-BROCHETTES (sur demande)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

LE FOUR INSALISSABLE

Le four insalissable s'utilise normalement en employant de préférence des plats à bords hauts et à grande inertie calorifique, « terre à feu » par exemple, pour vos rôtis en particulier.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses risquent, à long terme, de diminuer l'efficacité de l'émail insalissable.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer le four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité grâce à la possibilité de sortir entièrement la sole de four et permet ainsi à la ménagère d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place de la sole dans le four, faire sécher l'émail en faisant fonctionner l'appareil sur la position 10 pendant 1/4 heure.

En cas de débordement ou de projections importantes, un nettoyage de l'émail insalissable est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- Essuyez les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide amoniacé.
- Si, après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- Rincez à l'eau très chaude.
- Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position 10 du thermostat.
- Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

Ne jamais employer :

- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

NOTA :

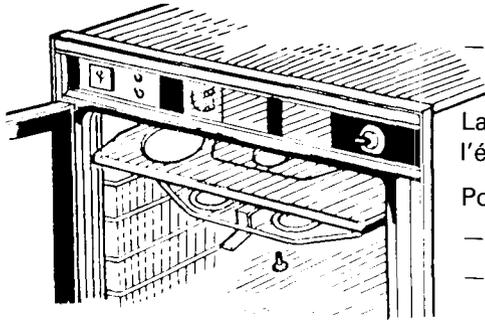
Si, à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois insalissables, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

Entretien

ECRAN DE VOÛTE :

Dans le cas de projections importantes dues à l'utilisation du grilloir ou du tournebroche, il est quelquefois nécessaire de sortir l'écran de voûte pour le nettoyer avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.

Pour démonter l'écran de voûte, il suffit :



- De dévisser la vis centrale de fixation de la résistance de grilloir.

La résistance s'incline et dégage l'écran de voûte qui sort vers l'avant.

Pour le remontage :

- Remplacez l'écran.
- Relevez l'ensemble et visser la vis de fixation.

DEMONTAGE DE LA SOLE DE FOUR :

- Poussez la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil.
- Soulevez la partie avant pour la dégager de la façade.
- Tirez la sole vers l'avant en la maintenant dans la position haute.

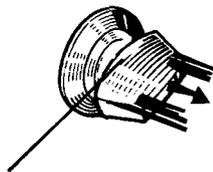
DEMONTAGE DES GRADINS DE FOUR :

Enlevez les gradins en les soulevant pour dégager les pieds, puis les sortir en les tirant vers le bas.

LE TABLEAU DE BORD :

Pour conserver au tableau de bord son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon doux et propre conviennent très bien.

Pour faciliter la tâche, vous pouvez enlever la manette en la tirant vers l'avant.



Corps de manette

Ne pas faire de pesée sur la collerette. Si la manette est dure, passez un chiffon derrière le corps de la manette et tirez sur le chiffon.

LA PORTE DE FOUR :

Nettoyez-la également avec une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon doux et sec.

RACCORDEMENT :

Les éléments chauffants doivent fonctionner exclusivement sur 220 Volts.

Apporter le plus grand soin au branchement.

Dans tous les cas, cet appareil doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre.

Mais surtout ne jamais confondre le neutre et la prise de terre.

CHOIX DU CÂBLE D'ALIMENTATION :

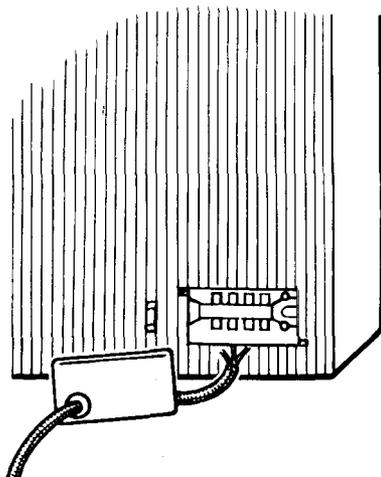
Les conducteurs à employer pour aller du disjoncteur à la prise de courant, et de la prise à l'appareil doivent avoir une section suffisante pour éviter une chute de tension ou leur échauffement.

Il est conseillé pour cela d'utiliser du câble SV 1V (ou équivalent) avec conducteurs de cuivre à brins multiples d'une section de **4 mm²** pour le raccordement en biphasé 220 Volts ou monophasé 380 Volts + Neutre (câble à 3 conducteurs : 2 phases + terre).

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm

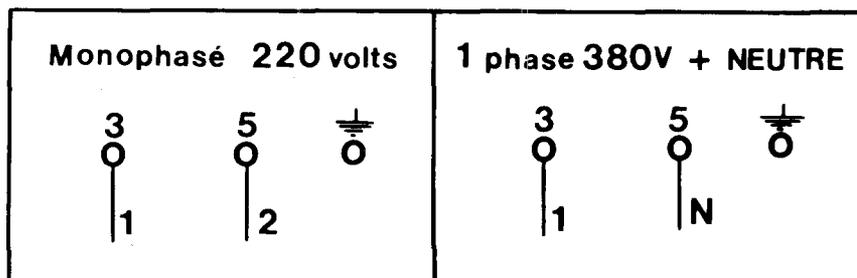
Il est conseillé de placer cette prise de courant le plus près possible du four. On peut utiliser, soit une prise avec fusible incorporé, soit une prise simple, mais dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusible.

RACCORDEMENT AUX BORNES DU FOUR :



- Enlever le capot arrière (retirer les 2 vis latérales).
- Passer le câble à travers le passe-fil en caoutchouc.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes. Ne pas oublier de raccorder le fil de terre.
- Remettre le capot.
- Fixer le câble à l'aide du serre-câble situé à côté du passe-fil, sur le derrière de l'appareil.

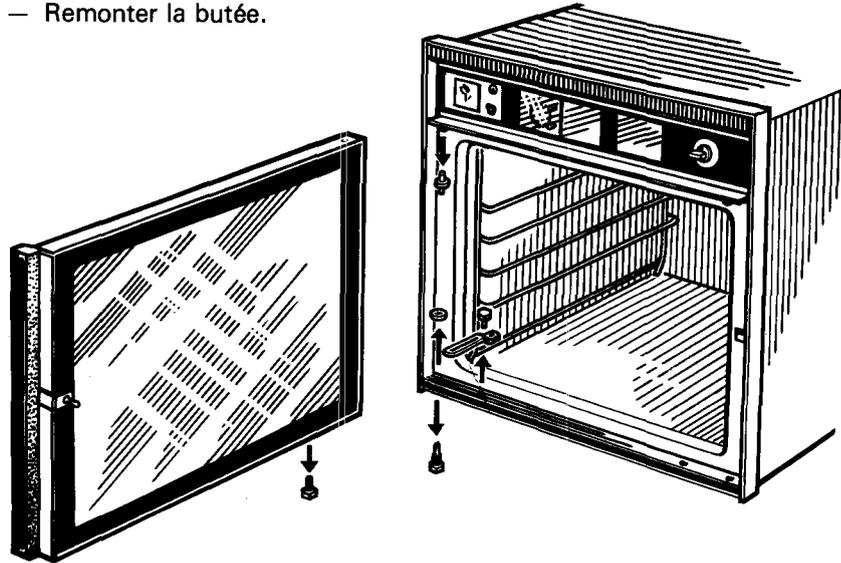
SCHEMA DE BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES :



Installation et rac

CHANGEMENT DE SENS D'OUVERTURE DE PORTE :

- Ouvrir la porte du four.
- Démontez la butée en retirant les 2 vis A.
- Dévisser la vis de fixation inférieure et retirer la porte.
- Retirer la vis supérieure et la remonter de l'autre côté.
- Enlever la rampe de porte et la placer sur le côté opposé.
- Poser la rondelle entretoise sur le trou de fixation inférieure et visser la vis de quelques tours.
- Engager la porte et serrer la vis inférieure à fond.
- Remonter la butée.



EVACUATION DES FUMÉES :

L'évacuation des fumées se fait par la grille supérieure située au-dessus du tableau de bord.

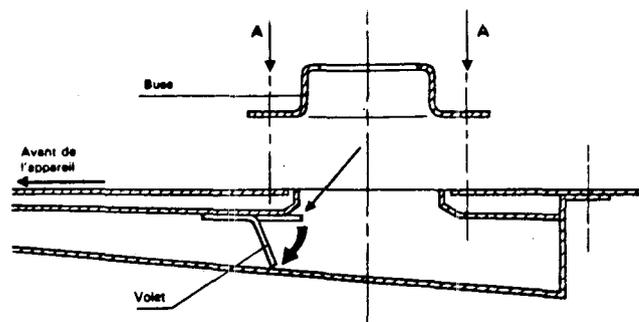
Elle peut se faire également directement dans un conduit d'évacuation par un flexible $\varnothing 111$ engagé sur une buse qui vous sera fournie gratuitement sur demande, par notre Service Pièces Détachées.

Pour cela :

- Retirer le capot circulaire situé sur le dessus de l'appareil en démontant les 3 vis A.
- Sortir la buse se trouvant sous ce capot.
- A l'aide d'un tournevis, pousser le volet situé à l'intérieur de la cheminée d'évacuation de l'appareil.
- Fixer la buse, à l'aide des 3 vis A.

Dans le cas d'évacuation par conduit extérieur, il suffit d'utiliser le tirage naturel.

En aucun cas il ne faut mettre un ventilateur qui serait nuisible au bon fonctionnement du four.



Remplacement du F 100

REPLACEMENT DU TUBE NEON :

(éclairage du tableau de bord).

- Pour procéder au changement du tube néon, il est nécessaire de démonter l'enjoliveur supérieur.

Pour cela :

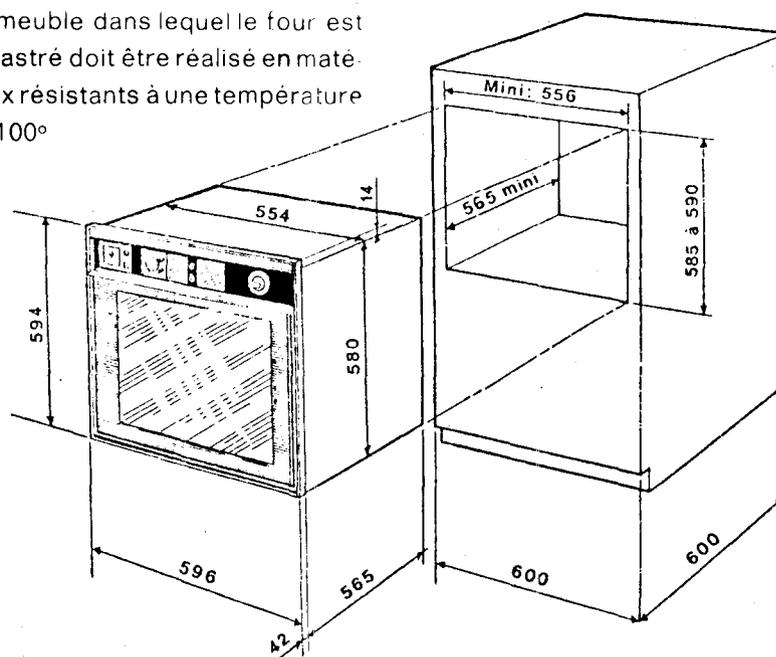
- Enlever les 2 vis supérieures et basculer l'enjoliveur vers l'avant pour le retirer.
- Mettre en place la pièce de remplacement.

FICHE TECHNIQUE :

Dimensions intérieures du four :	
– Largeur réelle	460 mm
– Hauteur réelle	350 mm
– Profondeur réelle	420 mm
– Volume réel	68 litres
Puissances du four :	
– Élément de four	2700W
– Élément de grilloir	2600 W
Puissance totale absorbée	2750W
Tension d'utilisation	220 V

ENCASTREMENT :

Le meuble dans lequel le four est encastré doit être réalisé en matériaux résistants à une température de 100°



CHOIX DU DISJONCTEUR :

Le choix du disjoncteur tient compte d'une puissance supplémentaire restant disponible pour les autres appareils sur la phase la plus chargée.

Type d'alimentation	Réglage du disjoncteur
Biphasé 220 Volts (2 phases)	15 à 20 A
Monophasé 380 Volts (1 phase + neutre)	15 à 20 A