NOTICE D’INSTALLATION ET D’UTILISATION

FOUR MULTIFONCTION 24180V



Fabrication française

Made in France

G03339

Juin 2019

Sommaire

Consignes de sécurité	4 - 5
Contenu du carton	6
Conformité d’utilisation	6
Descriptif du four multifonction	6 - 8
Mode de fonctionnement	8
Fonctionnement et manipulation	8 - 9
Nettoyage et maintenance	10
Caractéristiques techniques	11
Normes et dispositions légales	11
Elimination des déchets électriques et électroniques	11
Garantie	12
Tableaux de cuisson	12
Recettes	13
Nomenclature et vue éclatée	26-27

FOUR MULTIFONCTION 24180V

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France! Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur, ne pas l'utiliser en plein air.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil et de l'humidité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque le four est encore chaud.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt (0) avant de le brancher ou de le débrancher.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours la poignée et les boutons de commande du four.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre de tout plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil. Toujours s'assurer d'une ventilation adéquate autour du four lors de son fonctionnement.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de l'éteindre et le débrancher.
- Afin d'évacuer rapidement les condensas de cuisson, laisser toujours refroidir le four avec la porte ouverte.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un four
Accessoires : 2 plaques de cuisson inox, un plat inox ramasse miettes, deux échelles, la présente notice.

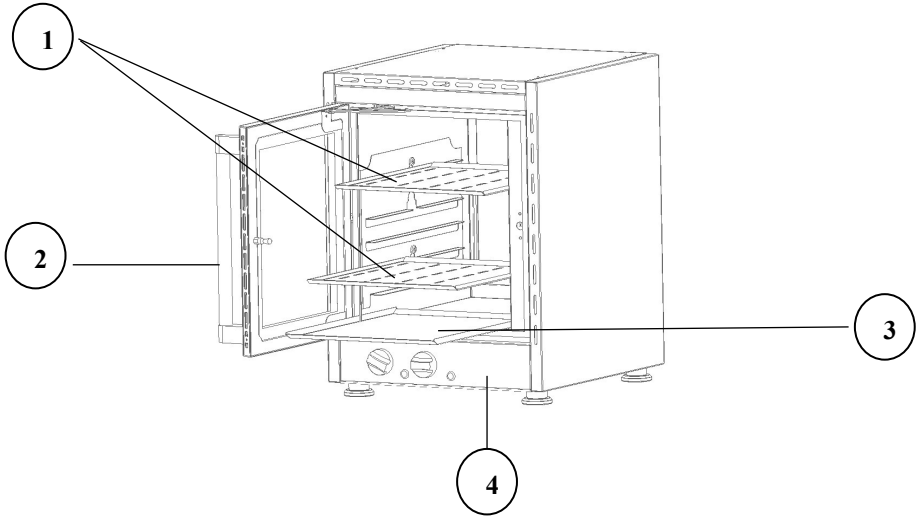
3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser le four à convection pour cuire ou réchauffer sans dessécher les viennoiseries, les pâtisseries, les plats préparés, les plats surgelés.
Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits poussés surgelés : croissants, pains au chocolat frais, petits pains.

4. DESCRIPTIF DU FOUR MULTIFONCTION

a) Vue d'ensemble

Cf. vue éclatée détaillée du FCV 280 B en fin de document.



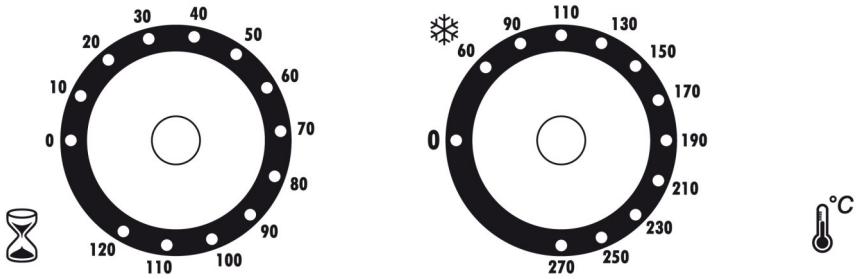
1 Plaques de cuisson

2 Poignée de porte

3 Plat ramasse miettes

4 Bandeau et boutons de commande

b) Cadran et boutons de commande:



Minuterie : 120 minutes marche/arrêt de la fonction chaleur tournante.

Thermostat 90 à 270°C

Voyant Orange : Mise en température
Il s'allume à la sélection de la température et s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.

Voyant vert : Mise sous tension
Il s'allume lorsque le four est mis en marche.
Le four ne fonctionne pas tant que le temps de cuisson n'a pas été sélectionné.

Chaleur tournante

- La chaleur provient de la résistance arrière intégrée au système de ventilation. Elle est distribuée uniformément dans l'enceinte du four grâce au ventilateur. Elle est régulée de façon très précise grâce au thermostat.
- Le flux continu d'air chaud permet d'obtenir une cuisson rapide et homogène tout en préservant les saveurs et la texture des aliments.
- Plusieurs plats d'une même famille de produits peuvent cuire simultanément.

c) Les accessoires

Plat inox
Le four est livré avec deux plaques de cuisson inox et un plat inox ramasse miettes positionné sur le niveau le plus bas.

Echelles
Le four est équipé de 2 échelles inox de 5 niveaux. Elles sont totalement amovibles pour faciliter l'entretien de l'intérieur tout inox du four.

Pour votre sécurité la porte de votre four est équipée d'une double vitre traitée. Celle-ci permet d'obtenir des températures extérieures faibles malgré une température intérieure très élevée.

5. MODE DE FONCTIONNEMENT

L'air est chauffé par une résistance circulaire et pulsé dans le four au moyen d'un ventilateur. Celui-ci répartit uniformément la chaleur et permet une cuisson parfaitement homogène ainsi qu'une décongélation rapide et parfaite.

6. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le four sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer toute étiquette et tout film de protection autour de l'appareil. Pour retirer d'éventuels rubans adhésifs ou étiquettes, utiliser un solvant type acétone ou d'autres solvants.

b) Première mise en service :

Premier entretien

Lors de la 1ère utilisation, laver les plats dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher ces ustensiles soigneusement.
Faire chauffer votre four pendant 30 min environ à 250°C. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique visible derrière le four.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Rappel :

Le four ne fonctionne pas tant qu'une durée de cuisson n'a pas été sélectionnée.
Le four s'éteint automatiquement dès que la minuterie revient à 0.

Mise en marche

- Tourner la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
- Tourner le thermostat sur la température désirée.
- Pour la décongélation ou le maintien au chaud des aliments, positionner le thermostat sur * .
- Vérifier les temps et la température de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.

Arrêt de l'appareil

Positionner chaque bouton de commande sur 0.
Le voyant vert est éteint : le four est arrêté.
Débrancher le câble d'alimentation électrique.
Laisser refroidir l'appareil.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage et maintenance)

d) Guide de dépannage

Votre four ne fonctionne pas :

Avez vous bien branché la prise de courant ?
Avez vous vérifié le disjoncteur de votre installation ?
La minuterie est-elle actionnée ?
Le voyant vert est-il allumé ?

Votre four dégage beaucoup de fumée : Votre température de cuisson est probablement trop élevée.

Votre four se salit très rapidement : Votre température de cuisson est trop élevée.

e) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

7 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

a) Montage et démontage des échelles

Soulever les échelles puis tirer pour dégager les 2 pions.





Pour remettre les échelles, poser les sur les 2 pions puis exercer une légère pression et laisser glisser vers le bas.





b) Procédure d'entretien

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer les parois inox extérieures de l'appareil avec une éponge humide et un chiffon doux et sec.
- Retirer les plats inox et les échelles.
- Les nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse. Les échelles sont lavables en machine.
- L'intérieur inox peut être désormais nettoyé facilement avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle. Puis essuyer avec un chiffon doux et humide toutes les parois du four.
- Ne pas utiliser de produit abrasif pour l'entretien de votre four.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	FCV 280 B
Dimensions externes	370x535x495 mm
Dimensions internes	270x330x320 mm
Poids	20 Kgs
Puissance	1500 W
Ampère	6.5 A
Voltage	220-240 V ~

Consommation d'énergie

Position Chaleur tournante

Montée à 270°C	0.60 kw/h
Maintien 1 h à 270°C	0.90 kw/h

Les bornes équipotentielles repérées par le logo suivant ⏚ doivent être raccordées à la liaison équipotentielle de votre installation électrique.

9. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes : **EN 60335-1 ; EN 60335-2-36.**

10. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers. L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.
Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

11. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.
La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.
Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

12. TABLEAU DE CUISSON

Cuisson Chaleur Tournante

Plats cuisinés	Thermostat	Temps de cuisson
Tarte	0 puis 210°C	25mn
Tarte tatin	0 puis 230°C	25mn
Cake	230°C	30mn
Clafoutis	0 puis 210°C	25mn
Préchauffage 2-3mn		
Meringue	60/90°C	25mn
Crème renversée	180/210°C	20mn
Biscuit	210/230°C	30mn
Soufflé au fruits	230°C	12mn
Préchauffage 2-3mn		
Flan aux pommes	230°C	25mn
Kugelhopf	210°C	35mn

Recettes

Maquereaux en papillotes

Réglage: Chaleur tournante

Pour 4 personnes: 4 beaux maquereaux, 4 feuilles de papier alu, 4 cuillerées à soupe de persil et cerfeuil hachés, 4 noisettes de beurre, sel, poivre.
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes selon les poissons.
Allumer la sole 10 minutes avant. Mettre , à l'intérieur de chaque poisson nettoyé et vide, les herbes hachées, un peu de beurre, du sel et du poivre. Beurrez également très légèrement le papier alu, puis y enfermer très hermétiquement les maquereaux.
Allumer la voûte (thermostat 230°C). Poser les papillotes sur la grille, à l'étage inférieur, et laisser cuire, sans retourner et porte fermée. Servir avec un bon cidre bouché et une salade de pommes de terre tiède à la crème et au citron.

Roast beef

Réglage: Chaleur tournante

Un rôti de bœuf de 1 kg à 1.5 kg.
Mettre le rôti dans un plat. Assaisonner avec de l'ail, du persil, une noix de beurre, saler, poivrer.
Placer au niveau le plus bas. Cuire (thermostat 210°C) pendant 1 heure 1/4 environ.

Meringue

Réglage: Chaleur tournante

4 œufs taille 2 dont on ne conservera que le blanc.
225 g de sucre glace.
Préchauffer le four pendant 5 minutes (thermostat 60°C).
Graisser 1 plat en aluminium. Dessiner un cercle de 20 cm dans une feuille de papier sulfurisé et le placer dans le plat. Graisser le papier. Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils montent en neige. Y ajouter progressivement la moitié du sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange pâteux. Mettre ensuite le reste du sucre. Rependre la pâte sur la feuille de papier. Placer le plat dans le four à mi-hauteur. Cuire jusqu'à ce que la meringue devienne dorée, craquante et qu'elle glisse sur le papier, soit environ 1 h 30 à 2 h de cuisson. Laisser refroidir complètement avant utilisation.