



NOTICE D'EMPLOI
ET D'ENTRETIEN
FOURS ENCASTRABLE

FR

DIMENSIONS POUR ENCASTREMENT

FITTING DIMENSIONS

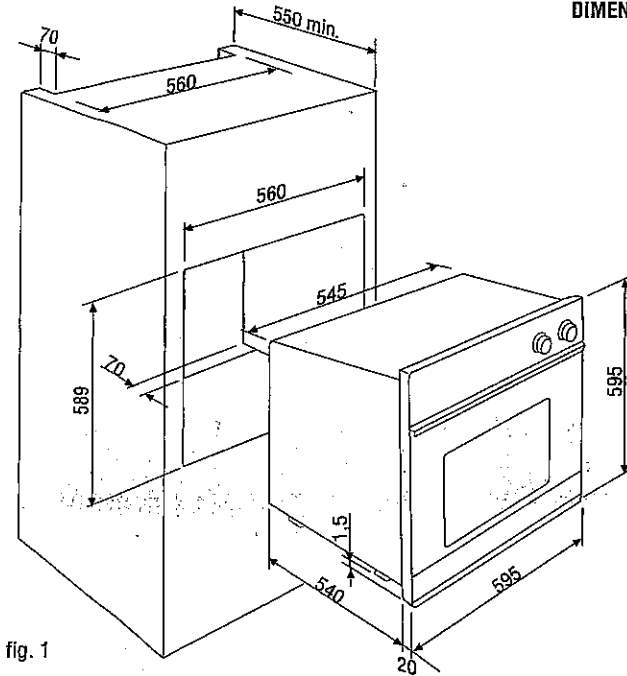


fig. 1

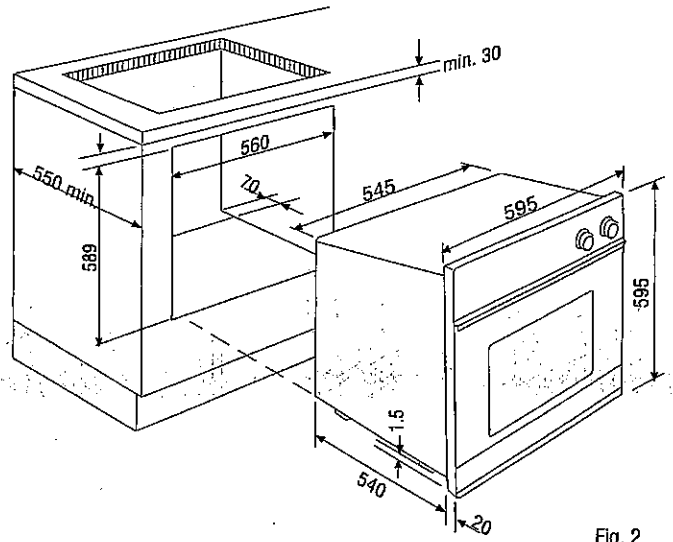
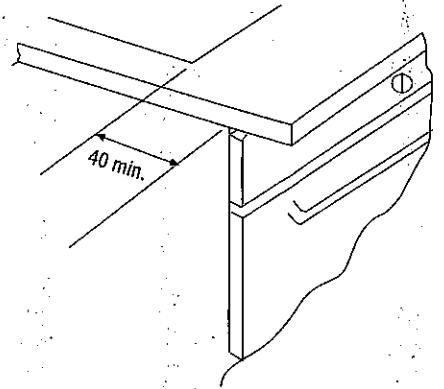


Fig. 2

N.B.: ENCASTREMENT POUR PLAQUES A GAZ MOD. (...32..P.....) POLYVALENTES

N.B.: BUILDING-IN FOR GAS HOBS MOD. (...32..P.....) POLYVALENTS



FR

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure; elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien, ainsi que quelques conseils pour la meilleure utilisation possible du four. Conserver cette brochure avec soin pour toute consultation ultérieure. Après avoir enlevé l'emballage, contrôler l'intégrité de l'appareil.

Les éléments de l'emballage (feuilles en plastique, polystyrène expansé, etc.) peuvent constituer des sources de danger et ne doivent donc pas être laissés à la portée des enfants.

IMPORTANT: ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

AVERTISSEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Emballage à éliminer



Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures; mais sélectionner les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

ATTENTION

De par sa nature, le four se réchauffe, en particulier au niveau de la porte en verre. Il est donc nécessaire d'empêcher que les enfants puissent s'en approcher quand il fonctionne; en particulier quand on utilise le grill.

La première fois que l'on allume le four, il peut se produire une fumée âcre provoquée par le premier réchauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Il ne s'agit que d'un phénomène absolument normal et, au cas où cela se produirait, attendre que la fumée cesse avant d'enfourner les aliments. **Ne pas cuire les aliments sur la base du four.**

IMPORTANT

Cet appareil ne doit servir que pour l'emploi pour lequel il a été expressément projeté, pour la cuisson des aliments.

Tout autre emploi (par exemple chauffage ambiant) doit être considéré comme impropre et donc dangereux.

Le constructeur ne peut s'assumer aucune responsabilité en cas de dommages dérivants d'emplois impropres, incorrects et peu raisonnables.

L'emploi de tout appareil électrique exige que soient observées quelques règles fondamentales, en particulier:

- toute opération d'entretien ou de nettoyage doit être effectuée avec l'appareil débranché du réseau électrique.
- ne pas tirer le fil d'alimentation pour débrancher la prise de courant;
- ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains humides ou mouillées;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas permettre aux enfants ou aux handicapés d'utiliser l'appareil sans surveillance;
- en cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte de four, il existe le danger de se blesser les mains;
- en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas le démonter.

Pour toute réparation éventuelle, s'adresser à un centre d'assistance technique autorisé et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.

CARACTERISTIQUES

Les fours sont prévus pour fonctionner avec du courant alternatif monophasé de 230V 50Hz. Avant toute installation de l'appareil, on conseil toutefois de contrôler toujours ces données sur la plaque signalétique appliquée dans la partie extérieure arrière.

Puissances absorbées selon les modèles				Accessoires selon les modèles				
Résistance inférieure	1200	Watt	Résistance grill moyen	1050	Watt	Tournebroche	4	Watt
Résistance supérieure	850	Watt	Résistance grill total	850+1050	Watt	Moteur tangential	25	Watt
Résistance circulaire	2100	Watt	Résistance grill	2000	Watt			
Eclairage four	15	Watt	Moteur ventilateur	32	Watt			

Mesures utiles volume four : largeur 425 mm - hauteur 330 mm - profondeur 410 mm = 57 litres.

VOYANTS LUMINEUX

Des voyants lumineux de contrôle se trouvent au-dessus du panneau de commande des fours. Ils s'allument lorsque les éléments chauffants sont mis en marche et s'éteignent quand la température sélectionnée est atteinte. Lorsque la chaleur diminue dans le four, le thermostat déclenche à nouveau les éléments chauffants et le voyant lumineux s'allume à nouveau. Dans certains modèles l'éclairage intérieur du four, qui reste toujours allumé lorsqu'on active toute fonction, est considéré une lampe témoin de fonctionnement.



Cette appareil est, dans ses parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, conforme à la prescription de la Dir. CEE 89/109. En plus cet appareil est conforme aux Directives Européennes 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

INSTALLATION

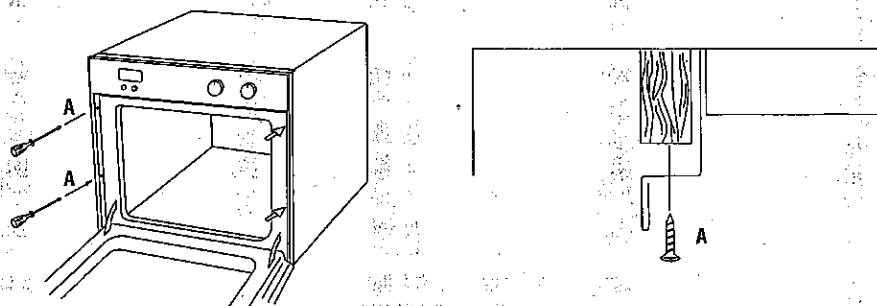
L'installation doit être effectuée suivant les instructions par du personnel professionnellement qualifié.

Une installation incorrecte peut provoquer des dommages aux personnes, animaux ou choses, vis-à-vis desquels le constructeur ne peut assumer aucune responsabilité.

INSERTION DE L'APPAREIL

Enfiler l'appareil dans le logement du meuble (suspendu ou en colonne). L'ancrage se fait par 4 vis à travers les trous de l'encadrement, visibles en ouvrant la porte.

Fig. 3



Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées dans la figure-1-2 page 2. Pour garantir une bonne aération, éliminer la paroi arrière, en plus le plan d'appui doit avoir une ouverture arrière d'au moins 70 mm.

N.B. : pour les fours à combiner à des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à combiner.

IMPORTANT

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil à encastrer, le meuble doit avoir les caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble contigue au four doivent être en matériau résistant à la chaleur. En particulier dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent pouvoir résister à une température de 120°C; les matières plastiques ou collantes ne résistant pas à cette température provoquent des déformations ou des décollages. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques. Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil.

Fig. 4

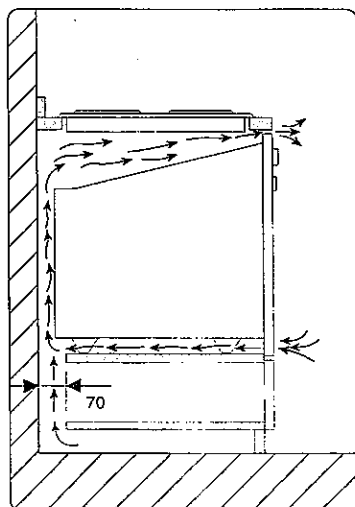
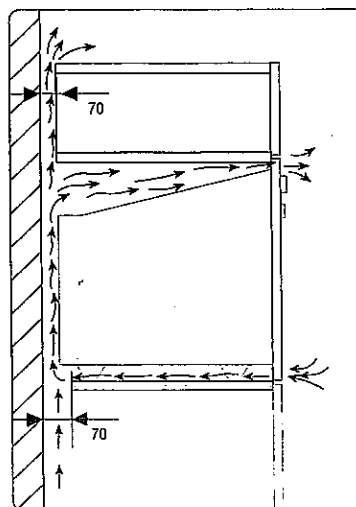


Fig. 5



BRANCHEMENT A L'ALIMENTATION

L'APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE SELON LES NORMES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR ET SEULEMENT PAR UN INSTALLATEUR ELECTRIQUE AUTORISE.

Vérifier si le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre qui doit être connectée d'une façon efficace.

Pour les modèles dépourvus de fiche, monter sur le fil une fiche normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de mise à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre d'un type approprié par du personnel professionnellement qualifié. Ce dernier devra en particulier s'assurer que la section des fils de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec une distance minimum entre les plots de 3 mm, dimensionné en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés pour le branchement doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électro-ménager installé.

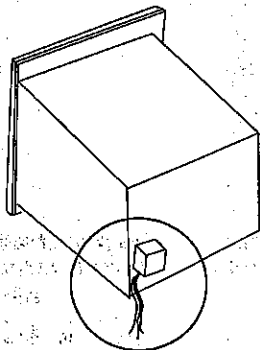
Important: en cours d'installation, mettre le fil d'alimentation en position de façon qu'en aucun point sa température ne dépasse de 50°C la température ambiante. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur.

Important: Le constructeur ne peut être retenu responsable de tout dommage résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

ENTRETIEN DU FOUR

AVANT DE PROCEDER A L'ENTRETIEN DU FOUR, DEBRANCHER TOUJOURS LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT OU DEBRANCHER LE COURANT DE LA LIGNE D'ALIMENTATION A TRAVERS L'INTERRUPTEUR GENERAL DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.

En cas de détérioration du fil d'alimentation, remplacer celui-ci rapidement en suivant les indications suivantes: - ôter le fil d'alimentation (voir fig.6-7) et remplacer celui-ci par un autre de la même longueur, à isolation en caoutchouc du type H05RR-F, adapté au débit de l'appareil. Le conducteur de terre "jaun-vert", qui doit être raccordé à la borne \oplus doit obligatoirement être plus long d'environ 10 mm que les conducteurs de ligne; le conducteur neutre "bleu" doit être raccordé à la borne indiquée avec la lettre N. Les conducteurs de ligne "noir, marron, rouge" doivent être raccordés à la borne L ou L1-L2-L3.



Instructions particulières pour les modèles (.32..2.....) combinés.

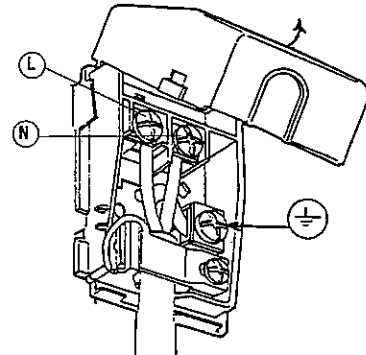
Les modèles indiqués ci-dessous, peuvent être combinés à tous les types de plaques encastrables de série électrique ou vitrocéramique.

Ces fours, à travers les boîtes à bornes d'accouplement à la plaque, alimentent électriquement les éléments chauffants de la plaque (voir fig.8). Les modalités d'accouplement sont indiquées dans les instructions fournies avec les plaques.

RACCORDEMENT DE LA PLAQUE AU FOUR

RESPECTER LA CORRESPONDANCE DES SIMBOLES COLORES ENTRE BOITE A BORNES FOUR ET BOITE A BORNES PLAQUE
METTRE A LA TERRE LA PLAQUE EN UTILISANT LE POINT A.

Fig.6



TYPE ET SECTION CÂBLE ALIMENTATION

230V~			Amp.
H05RR-F	Ø	3 x 1,5 mm ²	(max. 16)
H05RN-F		3 x 1 mm ²	(max. 10)

Dans les fours avec ce type de boîte à bornes, le fil d'alimentation n'est pas monté. Conformément au type d'alimentation, utiliser un fil selon la table ci-dessous:

	230V~	230V 3~ 400V 2N~	400V 3N~
H05RR-F	Ø	3 x 4 mm ²	*4 x 2,5 mm ²
H05RN-F			*5 x 1,5 mm ²

TYPE D'ALIMENTATION

Il est possible d'obtenir des différents raccordements en déplaçant simplement les cavaliers sur la boîte à bornes.

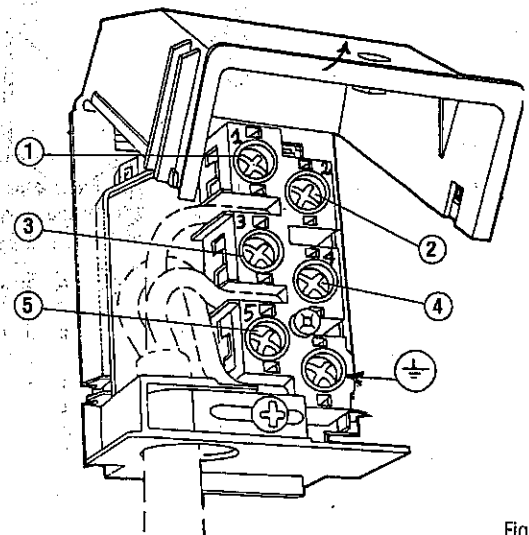
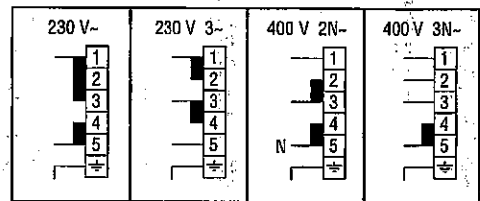


Fig. 7

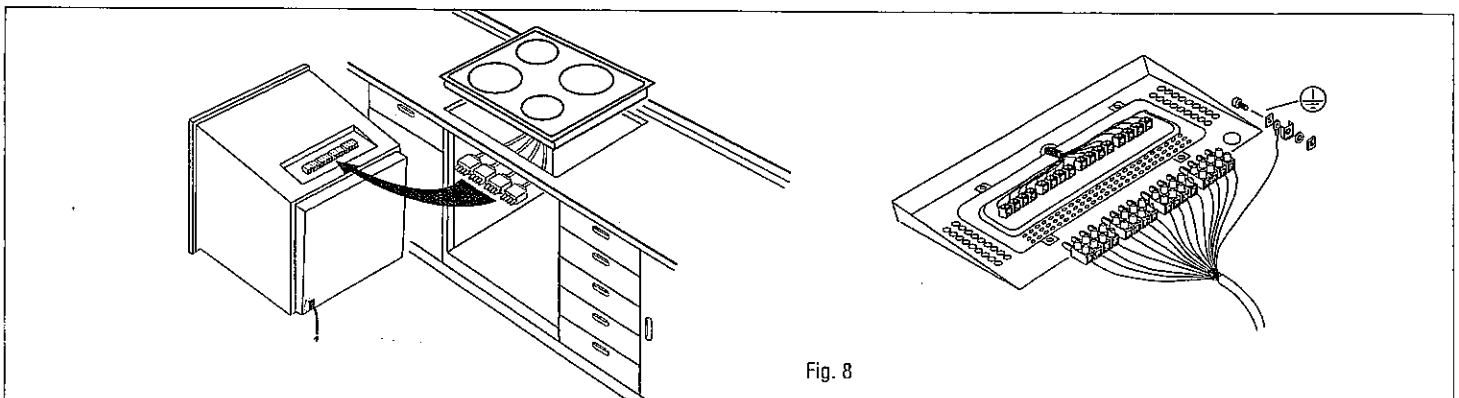



Fig. 8

Instructions particulières pour les modèles (.32..P.....) polyvalents.

Les modèles indiqués ci-dessous, peuvent être combinés à tous les types de plaques encastrables de série gaz-électrique-mixtes électro-gaz et vitrocéramique.

Ces fours n'alimentent électriquement aucun élément de la plaque, qui doit être alimentée séparément selon les instructions fournies avec ces appareils.

Certaines fois sur le panneau de commande des fours, il peut y avoir un poussoir d'allumage  pour les brûleurs gaz ou un voyant lumineux de fonctionnement pour les plaques électriques, ou pour tous les deux. Dans ce cas, les fours sont pourvus d'une boîte à bornes "A" (voir fig.9) permettant de raccorder ces composants à la plaque. Les modalités d'accouplement sont indiquées dans les instructions fournies avec les plaques.

Important: 4 boutons avec bagues pouvant actionner des plaques à 4 feux gaz (fig. 9b) ou 4 boutons avec bagues pouvant actionner des plaques électriques (fig. 9c ou fig. 9d) peuvent être montés sur le panneau de commande des fours. Si la plaque à unir est d'un type différent (mixte électro-gaz), une ou plusieurs bagues devront être changées en utilisant aussi bien celles de la fig. 9b que celles de la fig. 9c ou 9d.

N.B.: Les bagues sont fournies avec le four, et les boutons, avec les ressorts correspondants, sont les mêmes que ceux montés sur le panneau de commande.

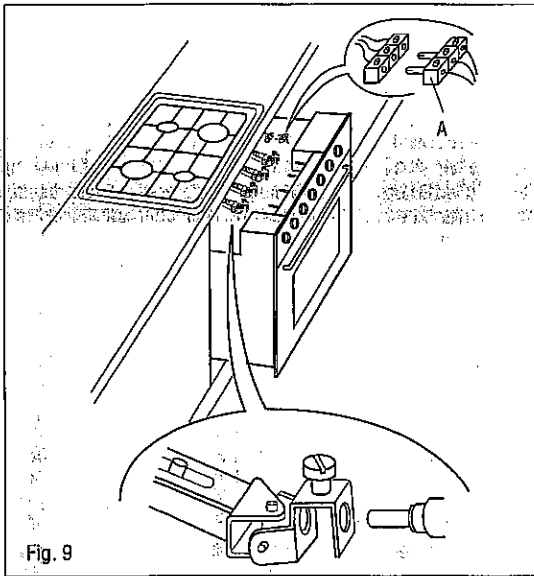


Fig. 9

NOTE: sur le panneau de commande du four sont indiquées les positions des composants de la plaque à unir. Pour les brûleurs à gaz utiliser les bagues avec les symboles de la fig. 9b, pour les plaques électriques utiliser les bagues de fig. 9c ou 9d.

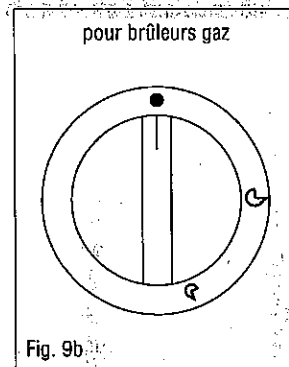


Fig. 9b

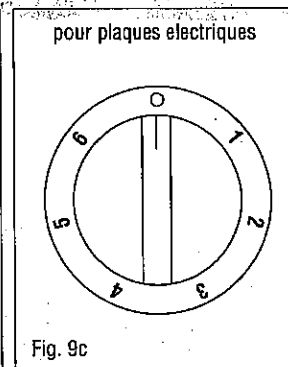


Fig. 9c

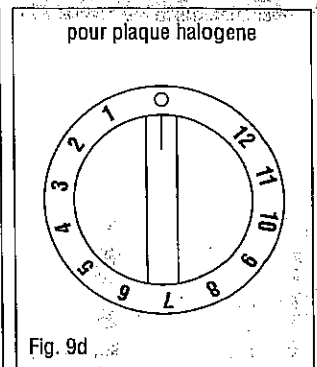
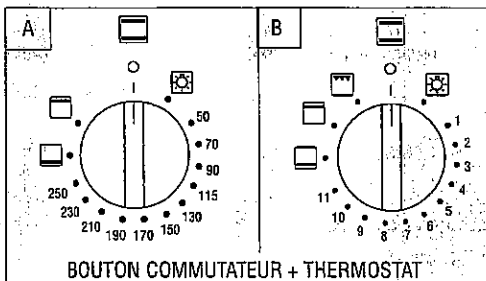


Fig. 9d

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

pour éteindre les fours, tourner les boutons sur la position  et .


FOURS A CONVENTION NATURELLE


BOUTON COMMUTATEUR + THERMOSTAT

Le four est pourvu de:

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson.



Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.

A
50 + 250

Posizione Manopola	°C
1	50
2	70
3	90
4	110
5	130
6	150
7	170
8	190
9	210
10	230
11	250

Convention naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à 250°C.




Branchement de la résistance inférieure de four.

Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction est sans réglage et contrôle de la température.


Branchement de la résistance supérieure du four.

Avec la grille sur le deuxième niveau du haut, cette fonction sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, ou avec la grille sur le premier niveau en bas, cette fonction sert pour la décongélation de pain, pizza ou pâtes en général. Cette fonction est sans réglage et contrôle de la température.

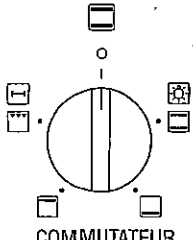
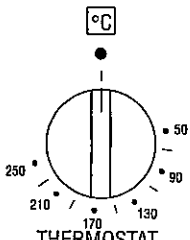









Branchement de la résistance du grill total  ou (moteur tournebroche  selon les modèles, voir Fig.11-12). Cette fonction sert pour les cuissons à la broche, pour griller et gratiner. Cette fonction doit être utilisée toujours avec la porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 9).

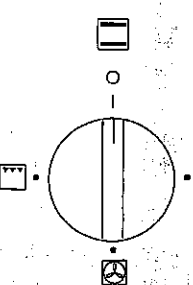
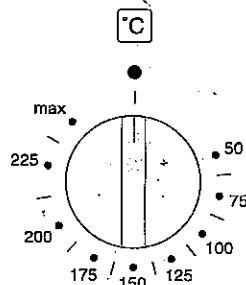
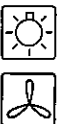



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION:

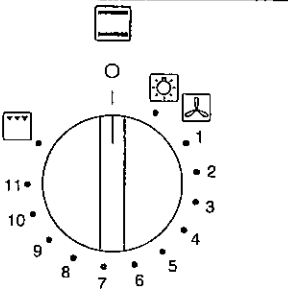
pour éteindre les fours, tourner les boutons sur la position  et .





FOURS A CONVENTION NATURELLE

 <p>COMMUTATEUR</p>	 <p>THERMOSTAT</p>	<p>N.B.: pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance inférieure; • une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson.
	50 + 250	<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p> <p>Convention naturelle Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à 250°C.</p>
	50 + 250	<p>Branchement de la résistance inférieure de four.</p> <p>Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et 250°C.</p>
	50 + 250	<p>Branchement de la résistance supérieure du four.</p> <p>Avec la grille sur le deuxième niveau du haut, cette fonction sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, ou avec la grille sur le premier niveau en bas, cette fonction sert pour la décongélation de pain, pizza ou pâtes en général. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et 250°C.</p>
	50 + 250	<p>Branchement de la résistance du gril total  ou (moteur tournebroche  selon les modèles, voir Fig.11-12).</p> <p>Cette fonction sert pour les cuissons à la broche, pour griller et gratiner.</p> <p>Cette fonction doit être utilisée toujours avec la porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 9).</p>

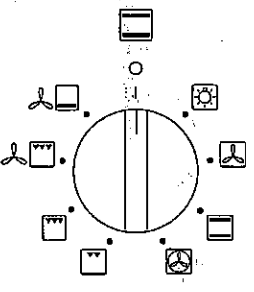
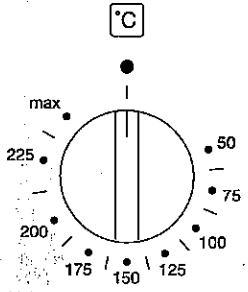









FOURS A AIR FORCE

 <p>BOUTON COMMUTATEUR</p>	 <p>BOUTON THERMOSTAT</p>	<p>N.B.: pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance supérieure; • une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.
	50 + 250	<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p> <p>Décongélation</p> <p>Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement sans modifier ou altérer son contenu protéique..</p>
	50 + MAX	<p>Cuisson par air pulsé</p> <p>Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 50 et 250°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.</p>
	MAX	<p>Branchement du gril</p> <p>Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. Cette fonction doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 9).</p>

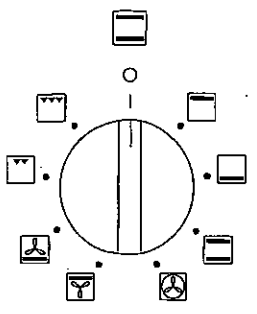
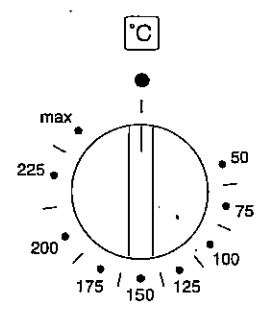








 <p>BOUTON COMMUTATEUR + THERMOSTAT</p>	<p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance inférieure; • une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson. • un ventilateur
--	--

	<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p>																								
 <table border="1" data-bbox="305 293 578 577"> <thead> <tr> <th>Posizione Manopola</th> <th>°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>50</td></tr> <tr><td>2</td><td>70</td></tr> <tr><td>3</td><td>90</td></tr> <tr><td>4</td><td>110</td></tr> <tr><td>5</td><td>130</td></tr> <tr><td>6</td><td>150</td></tr> <tr><td>7</td><td>170</td></tr> <tr><td>8</td><td>190</td></tr> <tr><td>9</td><td>210</td></tr> <tr><td>10</td><td>230</td></tr> <tr><td>11</td><td>250</td></tr> </tbody> </table>	Posizione Manopola	°C	1	50	2	70	3	90	4	110	5	130	6	150	7	170	8	190	9	210	10	230	11	250	<p>Résistance inférieure et résistance supérieure+ ventilateur Cette fonction sert pour les plats qui nécessitent une chaleur uniforme dans leur partie supérieure et inférieure. L'air chaud, réglable avec bouton de 1 à 11, est poussé uniformément dans le four par le ventilateur.</p>
Posizione Manopola	°C																								
1	50																								
2	70																								
3	90																								
4	110																								
5	130																								
6	150																								
7	170																								
8	190																								
9	210																								
10	230																								
11	250																								
	<p>Branchement du grill Par cette position la résistance du grill à l'infrarouge est insérée. Cette fonction sert pour griller ou gratiner les plats traditionnels. Elle doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 9).</p>																								

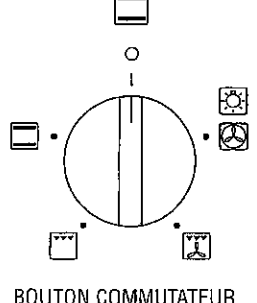
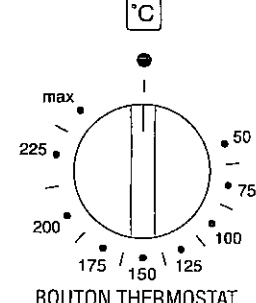
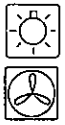

FOUR MULTIFONCTION




 <p>BOUTON COMMUTATEUR</p>	 <p>BOUTON THERMOSTAT</p>	<p>N.B.: pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance inférieure; une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson. • une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.
		<p>Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p>
	50 ÷ MAX	<p>Décongélation par ventilateur Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement sans modifier ou altérer son contenu protéique.</p>
	50 ÷ MAX	<p>Convention naturelle Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à 250°C.</p>
	MAX	<p>Cuisson par air pulsé Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 50 et 250°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.</p>
	MAX	<p>Branchement du grill moyen Par cette position, la résistance du grill moyen à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions. Cette fonction peut être utilisée à porte fermée pendant peu de temps (5-10 minutes). Pour de périodes plus longues, cette fonction doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 12).</p>
	MAX	<p>Branchement du grill total Par cette position, la résistance du grill à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. Cette fonction doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 9).</p>
	50 ÷ 200	<p>Gril total ventilée L'air, chauffé par la résistance du grill, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Le grill ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses, viandes rouges, même en quantité considérable.</p>
	50 ÷ 200	<p>Résistance inférieure ventilée L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments.</p>

FOUR MULTIFONCTION

 <p>BOUTON COMMUTATEUR</p>	 <p>BOUTON THERMOSTAT</p>	<p>N.B.: pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance inférieure; • une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson. • une résistance circulaire qui entoure le ventilateur. <p>NB: La lampe du four s'allume et reste allumée lorsqu'on branche l'une des fonctions suivantes.</p>
	50 + MAX	<p>Branchement de la résistance supérieure du four. Avec la grille sur le deuxième niveau du haut, cette fonction sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, ou avec la grille sur le premier niveau en bas, cette fonction sert pour la décongélation de pain, pizza ou pâtes en général. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et 250°C.</p>
	50 + MAX	<p>Branchement de la résistance inférieure de four. Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et 250°C.</p>
	50 + MAX	<p>Convention naturelle Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôti les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à 250°C.</p>
	50 + MAX	<p>Cuisson par air pulsé Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 50 et 250°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.</p>
	50 + 200	<p>Résistance supérieure et circulaire ventilée Cette fonction sert pour les aliments qui nécessitent de plus de chaleur dans leur partie supérieure. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et 200°C.</p>
	50 + 200	<p>Résistance inférieure et circulaire ventilée Cette fonction est indiquée pour des aliments spéciaux (par exemple en grande quantité) et pour obtenir une bonne cuisson dans leur partie inférieure. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et 200°C.</p>
	MAX	<p>Branchement du gril moyen Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions. Cette fonction peut être utilisée à porte fermée pendant peu de temps (5-10 minutes). Pour de périodes plus longues, cette fonction doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 9).</p>
	MAX	<p>Branchement du gril total Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. Cette fonction doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 9).</p>

MULTIFUNCTIONAL OVEN

 <p>BOUTON COMMUTATEUR</p>	 <p>BOUTON THERMOSTAT</p>	<p>N.B.: pour effectuer toute fonction, placer toujours le bouton du thermostat en correspondance d'une température désirée.</p> <p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance inférieure; • une résistance supérieure, pour aider le chauffage ou pour griller à l'infrarouge, selon le type de cuisson. • une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.
	50 + MAX	<p>NB: Une fois tourné le bouton sur la position  la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.</p> <p>Cuisson par air pulsé Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 50 et 250°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.</p>

	50 ÷ 200	Gril total ventilée L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments à la température désirée entre 50 et 200°C. Le gril ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses, viandes rouges, même en quantité considérable.
	MAX	Branchement du gril total Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. Cette fonction doit être utilisée toujours avec porte entrouverte et avec la protection réglages montée (voir fig.10-10b page 9).
	50 ÷ MAX	Convention naturelle Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à 250°C.

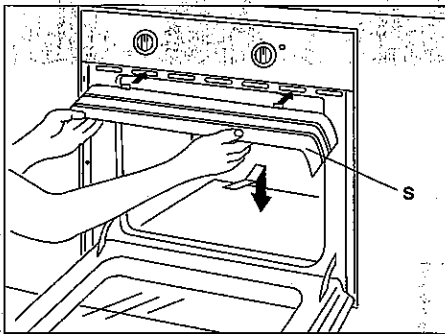


Fig. 10

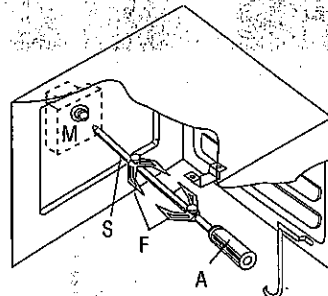


Fig. 11

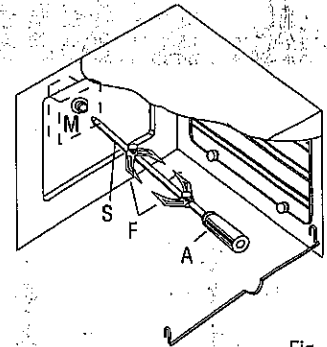


Fig. 12

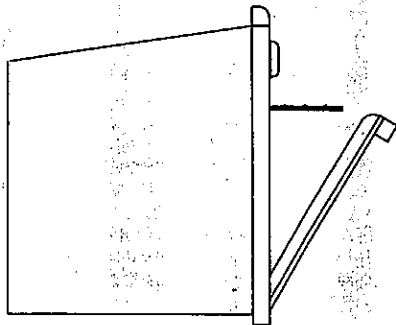




Fig. 10b

Utilisation du tournebroche

Dans les modèles "FOUR CONVENTIONEL" il est possible d'utiliser le tournebroche, s'il est combiné avec le fonctionnement du gril.

Après avoir enfilé l'aliments dans la broche S, la bloquer à l'aide des deux fourches F. Procéder donc de la façon suivante:

- Placer la protection de manettes comme indiqué en (fig.10)
- Appuyer le support de la broche comme indiqué en (fig.11-12)
- Introduire l'extrémité de la broche dans le moteur M placé dans la partie arrière du four (fig.11-12).
- Placer le support dans la gorge circulaire de la broche.
- Dévisser et enlever la poignée A.
- Glisser la lèche-frite avec un peu d'eau dans le four, et la placer dans le gradin, le plus bas.
- Tourner le bouton sur la position  ou  pour mettre en fonction le moteur.
- Fermer partiellement la porte du four (fig. 10b)
- Une fois terminée la cuisson, visser la poignée sur la broche et enlever tout du four.

Utiliser éventuellement un gant de protection pour ne pas se brûler.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS DE CONTROLE (SELON LES MODELES)


HORLOGES

Nos fours peuvent être pourvus de différents types d'horloges:

COMPTE-MINUTES

Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes peut être réglé de 1 à 60 minutes. Une fois le temps écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson (Fig.13).

PROGRAMMATEUR FIN CUISSON

Pour un fonctionnement manuel, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en correspondance du symbole ; pour programmer la durée de la cuisson, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fixer le temps de cuisson avec le bouton (max.120 minutes) (Fig.14). Une fois le temps écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.

PROGRAMMATEUR MECANIQUE DEBUT/FIN CUISSON

Repères (Fig.15)

F = horloge

G = fenêtre pour la visualisation et le choix de: temps de cuisson, arrêt de la sonnerie, position manuelle.

H = fenêtre pour la visualisation et le choix de l'heure de début cuisson.

M = bouton de réglage horloge

I = bouton de commande heure de début cuisson (presser-tourner) et temps de cuisson, arrêt de la sonnerie, manuel

Réglage de l'heure de l'horloge:

Pour établir sur l'horloge l'heure exacte, appuyer sur le bouton "M" et le tourner vers la droite.

Cuisson automatique

Réglage de l'heure de début cuisson

Presser et tourner vers la droite le bouton "I" pour choisir sur la fenêtre "H" l'heure désirée pour le début de la cuisson.

La fenêtre "H" est divisée en 12 heures qui correspondent à celles de l'horloge, et chaque heure est divisée en parties de 15 minutes chacune.

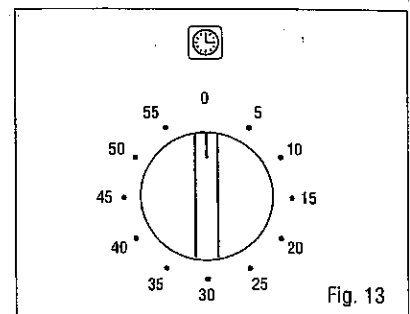


Fig. 13

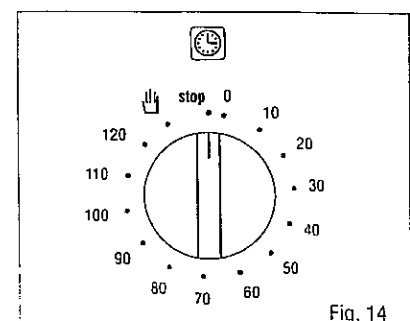


Fig. 14

Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, il est suffisant de programmer le temps avec + et - entre 5 secondes.

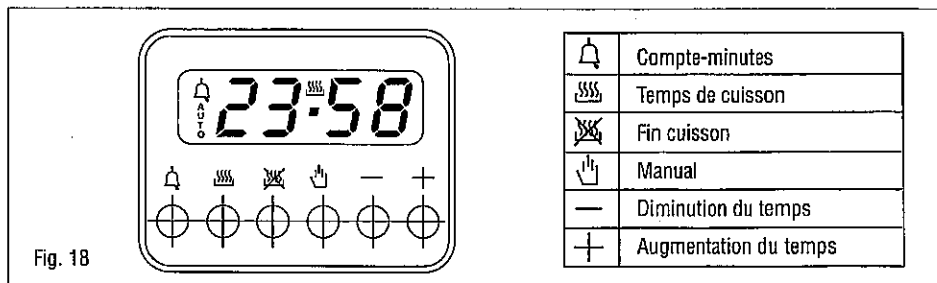


Fig. 18

Boutons + et -

En appuyant sur les boutons + et - le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur deux boutons quelconques (durée de cuisson, fin cuisson, compte-minutes). Par cette opération, tous programmes précédents sont éliminés, les contacts sont débranchés, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton de manuel, les contacts du relais se branchent, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci a été éliminée.

Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin cuisson, le programmeur se commute automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec + ou -. Le symbole AUTO et de durée de cuisson apparaissent en permanence. Le relais se branche immédiatement. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de fin cuisson. L'heure apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré avec le bouton +. Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence. Les contacts du relais se débranchent.

Quand le temps de fin cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson et le relais s'éteignent.

Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec + ou -. Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Le relais se branche. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré à travers le bouton +. Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'allume de nouveau quand l'heure correspond au temps de début de cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote. La sonnerie retentit et le symbole de durée et le relais s'éteignent.

Compte-minutes

Appuyer sur le bouton compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson désiré avec le bouton + ou -.

Pendant le fonctionnement du compte-minute le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps choisi, la sonnerie retentit et le symbole de la cloche s'éteint.

Signal acoustique

Le signal acoustique se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction compte-minutes et il a une durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur un bouton quelconque des fonctions.

Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation.

Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cours en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson. Quand il y a un erreur de programmation les relais se débranchent.

Élimination d'un programme

On peut éliminer un programme en appuyant sur le bouton de durée cuisson et puis sur le bouton - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ce-ci s'éliminera automatiquement.

HORLOGE «LED» (Fig. 19)**Caractéristiques**

Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

Fonctions

Durée de cuisson, fin cuisson, horloge, compte-minutes, temps réglable jusqu'à 23h59. Sélection manuelle.

Affichage 4 chiffres, 7 segments de l'affichage lumineux pour indiquer l'heure et le temps de cuisson.

Affichage pour l'identification des conditions du minuteur:

Programmation automatique

= A

Durée et utilisation manuelle

= symbole de la casserole

Compte-minutes

= symbole de la cloche

Programmation

Après avoir appuyé sur un bouton de fonctionnement, programmer le temps désiré avec les boutons +/-.

Le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

Si un bouton de fonctionnement est pressé et relâché, la fonction sélectionnée apparaît sur l'affichage pendant 5 secondes.

La programmation peut commencer entre ce temps. Cinq secondes après avoir relâché le bouton de fonctionnement ou après avoir complété la programmation, l'affichage indiquera l'horaire de nouveau.

La programmation démarre immédiatement après sa programmation. La sélection d'une fonction est accompagnée par un signal acoustique.

Programmation de l'horaire

Pour la sélection de l'heure, appuyer en même temps sur le bouton de durée de cuisson et de fin cuisson, et programmer l'horaire avec les boutons +/-.

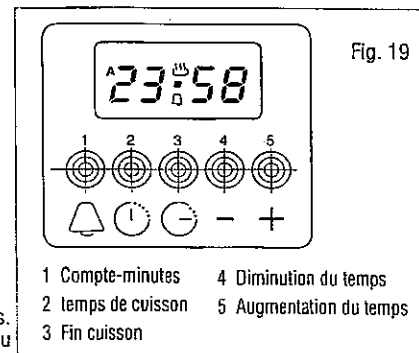




Fig. 19

tous programmes seront éliminés et les contacts seront débranchés.

Fonctionnement en manuel

En appuyant en même temps sur le bouton  et  (le symbole d'automatique sera éliminé) le symbole de la casserole apparaît. Tous programmes seront éliminés.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer la durée désirée avec les boutons +/- . De cette façon le symbole de la casserole et le symbole A apparaissent. Le relais se branche immédiatement. Quand la fin du temps de cuisson correspond avec l'heure, le symbole de la casserole et le relais se débranchent. Le signal acoustique entre en fonction et le symbole A clignote.

Fonctionnement semi-manuel avec fin cuisson

Appuyer sur le bouton de fin cuisson et programmer le temps désiré avec les boutons +/- . Les symboles de la casserole et le symbole A apparaissent. Le relais s'actionne. Quand l'heure correspond à la fin de la cuisson, le relais et le symbole de la casserole se débranchent. Le signal acoustique entre en fonction et le symbole A clignote.

Fonctionnement complètement automatique

Appuyer sur le bouton de la durée de cuisson et programmer la durée désirée avec les boutons +/- . Le symbole A apparaît. Le relais se branche et le symbole de la casserole apparaît. En sélectionnant la fonction de fin cuisson, le temps de fin cuisson le plus proche apparaît. Programmer le temps de fin cuisson désiré avec les boutons +/- . Le symbole de la casserole apparaît de nouveau quand l'heure correspond au temps de début calculé. À la fin du programme automatique, le symbole A clignote. La sonnerie retentit et le symbole de la casserole et le relais se débranchent.

Compte-minutes

Appuyer sur le bouton du compte-minutes et programmer le temps désiré avec les boutons +/- . Pendant le fonctionnement du compte-minutes, le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps programmé, une sonnerie retentit.

Signal acoustique

Le signal acoustique (0.5Hz) retentit à la fin du cycle du compte-minutes ou d'une programmation de cuisson pendant une période de 7 minutes. Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur un bouton quelconque.

Début programme et contrôle

Le programme démarre après la programmation du temps désiré. Il est possible de vérifier à tout moment le temps restant en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur est communiqué par un signal acoustique et par le symbole A qui clignote. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant le temps de cuisson et la fin cuisson.

Élimination d'un programme

On peut éliminer un programme en sélectionnant la fonction manuelle. À la fin d'un programme, ce-ci s'éliminera automatiquement.

HORLOGE TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE POUR CUISINIÈRE (Fig. 20)

2. Fonctions

Allumage

L'affichage clignote.

Réglage de l'horaire

Appuyer sur le bouton de gauche. Régler l'horaire avec les boutons "+" et "-". Cette fonction reste en activité pendant 7 secondes après la dernière opération "+" / "-".

Réglage du temporisateur

Cette fonction reste toujours en activité et elle pourra être immédiatement réglée avec les boutons "+" / "-". Pendant le réglage les unités sont de 10 secondes. Pendant le compte à rebours le temporisateur a priorité sur l'affichage. Les unités sont en secondes. Le temps maximal est de 99 minutes. Le contact de contrôle (où disponible) est fermé seulement pendant le compte à rebours.

Rétablissement du temporisateur

Appuyer en même temps sur les boutons "+" et "-". Relâcher avant le bouton "+".

Signal

Quand le temps choisi sera échu, le signal retentira pendant 7 minutes. Pour l'arrêter appuyer sur le bouton "+" (un seul coup).

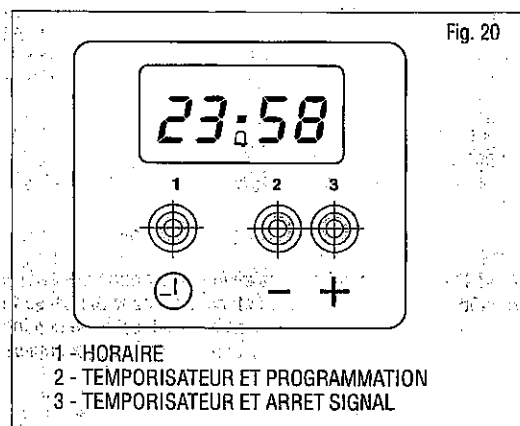
Fréquence signal

Quand l'affichage montre l'horaire du jour, la fréquence du signal peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton "-". On peut sélectionner 3 fréquences différentes.

NOTES ET CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON

Le tableau suivant offre, à titre indicatif, quelques conseils pour améliorer la cuisson:

INCONVENIENTS	CAUSES	SOLUTIONS
Partie supérieure sombre et partie inférieure trop claire	Faible chaleur venant du bas	- Utiliser la position convention naturelle - Utiliser des moules profonds - Abaisser la température - Placer le gâteau sur un rayon plus bas
Partie inférieure sombre et partie supérieure trop claire	Trop de chaleur venant du bas	- Utiliser la position convention naturelle - Utiliser des moules bas - Abaisser la température - Placer le gâteau sur un rayon plus haut
Partie externe trop cuite et partie interne insuffisamment cuite	Température trop élevée	- Abaisser la température et augmenter le temps de cuisson
Partie externe trop sèche quoiqu'ayant la coloration juste	Température trop basse	- Augmenter la température et abaisser le temps de cuisson



CUISSON SANS VENTILATEUR**- Convention naturelle**

Faire chauffer le four pendant 10 à 15 minutes, huiler la viande avec un peu d'huile, la placer sur la lèche-frite et mettre tout rapidement au four. À la moitié de la cuisson, tourner la viande en évitant si possible d'ouvrir à nouveau la porte.

- Gril

Faire chauffer le gril pendant 5 minutes (jusqu'à ce que la résistance prenne une couleur rouge vif), préparer la viande, nature ou huilée et aromatisée, sur la grille puis la placer sur le rayon le plus près du gril; enfiler immédiatement en dessous de la grille la lèche-frite avec un peu d'eau pour récupérer les jus de cuisson. Le gril peut aussi servir à gratiner et à dorer les aliments après une cuisson normale.

CUISSON AVEC VENTILATEUR**- Décongélation**

Les aliments à décongeler posés sur une assiette et encore enveloppés dans leur protection (feuille de polythène, d'aluminium, etc.) sont placés sur la grille au centre du four. La porte du four doit être fermée.

- Four ventilé

Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four, sauf pour les cuissons très brèves et pour les aliments humides (ex. tartes aux fruits) pour éviter la condensation.

On peut effectuer des cuissons multiples en plaçant les aliments de même nature ou de différentes natures sur 2 rayons ou plus, sans mélanger les saveurs et les odeurs.

Il est important de combiner des aliments qui cuisent à la même température, même si les temps diffèrent; en effet, on peut enfourner et retirer les aliments en des temps différents, et ce sans inconvénients puisque la perte de chaleur provoquée par l'ouverture des portes se récupère rapidement grâce au ventilateur.

Les températures de cuisson sont inférieures à celles du four à convention naturelle (de 20 à 30°C pour la pâtisserie et de 30 à 40°C pour la viande), tandis que les temps sont un peu plus longs (50°C - 10 minutes).

- Gril ventilé

Le chauffage préalable est superflu. La cuisson peut se faire à porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on désire obtenir:

- plus près pour les aliments rissolés en surface et saignants

- plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

La lèche-frite pour la récupération des jus doit être placée sur le premier rayon en partant du bas.

DIVERS

La viande hachée et sans os cuit plus rapidement; le degré de cuisson peut être contrôlé en appuyant sur la viande avec une fourchette: si elle ne cède pas, elle est cuite à point. Avant d'enlever la viande, attendre au moins 15 minutes pour donner au jus le temps de se stabiliser. Si la viande doit être lardée ou enveloppée dans du bacon ou du jambon, ne pas la cuire à une température trop élevée pour éviter de trop saler le four.

La pâte brisée doit cuire dans le moule pendant 2/3 du temps avant d'être garnie. La période d'achèvement de la cuisson dépend du type de garniture (fruit, confiture).

La pâte battue ne doit pas être excessivement fluide, ce qui pourrait prolonger inutilement le temps de cuisson.

Ne pas poser les casseroles directement sur le fond du four, la chaleur venant du bas ne pouvant pas sortir risquerait de provoquer la rupture ou le fendillement de l'émail.

TEMPS ET TEMPÉRATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR STATIQUE

Q.tés	Plats à cuisiner	Température de four en °C	Niveau d'introduction de la grille à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
	PÂTISSERIE			
	<i>Pâtes molles:</i>	Fougace 175	1 Niveau	40-50
		Génoise 170	1 Niveau	30
	<i>Pâte brisée:</i>	Tarte aux fruits 180-190	1 Niveau	20-30
	<i>Pâte à levure:</i>	Gâteau mousseline 160	1 Niveau	40-45
		Gâteau de Savoie 160	1 Niveau	40-45
		Gâteau au chocolat 160	1 Niveau	25-35
	<i>Gâteau au blanc d'oeufs</i>	Meringues 100	1 Niveau	90
	<i>Pâte feuilletée:</i>	Vol au vent 200	1 Niveau	20
		Bouchées 200	1 Niveau	20
	VIANDES:			
1,5 kg.		Roast-beef 190	1 Niveau	90
1 kg.		Rôti de veau 150-160	1 Niveau	120-150
2 kg.		Ragoût de veau 170-190	1 Niveau	60-90
1,5 kg.		Rôti d'agneau 150-160	1 Niveau	60-75
1,5 kg.		Rôti de chevreuil 150-160	1 Niveau	50-60
1,5 kg.		Gigot de chevreuil 200	1 Niveau	90
1,5 kg.		Gigot de sanglier 190	1 Niveau	120
	VOLLAILLE:			
		Pigeons rôtis 150-160	1 Niveau	45
2 kg.		Dinde 150	1 Niveau	180-240
4 kg.		Oie 160	1 Niveau	240-270
2,5 kg.		Canard 175	1 Niveau	90-150
1,5 kg.		Poulet 170	1 Niveau	60-80
2,5 kg.		Chapon 170	1 Niveau	120-150
	POISSON:			
		Truite 200	1 Niveau	15-25
1 kg.		Morue 190	1 Niveau	50
	DIVERS:			
		Lasagne 200	1 Niveau	40
		Soufflés 180-200	1 Niveau	20
		Choux 200	1 Niveau	20
		Pizza 200	1 Niveau	20

TEMPS ET TEMPÉRATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR VENTILE

Q.tés	Plats à cuisiner	Température de four en °C	Niveau d'introduction de la grille à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	
PÂTISSERIE					
	<i>Pâte molles:</i>	Fougace	175	2 Niveau	45
		Génoise	170	2 Niveau	35
		Gâteau	170	2 Niveau	40
	<i>Pâte brisée:</i>	Tarte aux pommes	200	2 Niveau	35
		Tarte	200	3 Niveau	30
	<i>Pâte à levure:</i>	Fougace	170	2 Niveau	35
		Savarin et natte	170	2 Niveau	40
		Biscuits	180	2 Niveau	25
	<i>Gâteau au blanc d'œufs:</i>	Meringues	110	1 et 2 Niveau	35
	<i>Pâte feuilletée:</i>	Petits vol au vent	200	2 Niveau	20
VIANDES					
<i>Viande de porc:</i>					
1 kg.		Rôti	220	2 Niveau	90
1 kg.		Côtelet à l'écarlate	200	1 Niveau	60
1 kg.		Filet	200	1 Niveau	60
1,5 kg.		Gigot	200	1 Niveau	90
1 kg.		Rouleau de viande hachée	180	2 Niveau	85
1,5 kg.		Saucisse	170	1 Niveau	45
<i>Viande de boeuf:</i>					
1 kg.		Pieds	220	1 Niveau	95
1 kg.		Filet	220	1 Niveau	75
1 kg.		Roast-beef	240	2 Niveau	45
1 kg.		Pommes de terre rôties	230	1 Niveau	45
<i>Viande de veau:</i>					
1 kg.		Gigot	200	1 Niveau	95
1 kg.		Rôti	180	2 Niveau	90
2 kg.		Jarret	180	1 Niveau	100
1 kg.		Poitrine	180	1 Niveau	60
<i>Viande d'agneau:</i>					
1 kg.		Gigot	200	2 Niveau	95
1 kg.		Palette	175	1 Niveau	70
<i>Viande de mouton:</i>					
1 kg.		Palette	180	1 Niveau	85
1,5 kg.		Gigot	200	1 Niveau	90
1,5 kg.		Poitrine	180	1 Niveau	70
<i>Gibier:</i>					
1 kg.		Faisan rôti	200	1 Niveau	70
2 kg.		Lièvre rôti	175	1 Niveau	75
		Lapin	175	1 Niveau	75
<i>Volaille:</i>					
1,5 kg.		Blanc de dinde	180	2 Niveau	70
1 kg.		Pintade	180	2 Niveau	65
2 kg.		Canard	180	1 Niveau	90
1 kg.		Poulet	175	2 Niveau	75
1 kg.		Poulet grillé	200	1 Niveau	75
POISSON					
1,5 kg.		Dentex	180	1 Niveau	45
1 kg.		Sole gratinée	200	1 Niveau	25
DIVERS					
		Lasagne	200	2 Niveau	40
		Cannelloni	200	2 Niveau	40
		Pizza	200	1 et 2 Niveau	45
		Flan au marasquin	175	1 Niveau	45
		Choux	175	2 Niveau	20
		Soufflés	175	1 Niveau	35
	Pommes au four	180	1 Niveau	60	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, attendre que l'appareil refroidisse; puis débrancher la prise de courant ou actionner l'interrupteur général de l'installation. Laver les parties émaillées, peintes ou chromées avec de l'eau tiède et du savon ou du détergent liquide non corrosif.

Pour les parties en inox, utiliser de l'alcool ou les solutions prévues pour cela disponibles dans le commerce.

Pour les panneaux ou les profilés en aluminium, utiliser du coton ou des chiffons imbibés d'huile de vaseline ou d'huile végétale. Nettoyer puis faire un passage avec de l'alcool. Pendant le nettoyage, ne jamais utiliser de matériaux abrasifs, de détergents corrosifs, d'eau de javel ou d'acides.

Ne pas laisser de substances acides ou corrosives (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les parois émaillées, peintes ou en inox.

Démontage de la porte du four (fig.21)

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, démonter la porte en suivant les instructions: placer le crochet A (fig.21) dans le secteur charnière B. Placer la porte en position semi-ouverte et tirer vers soi des deux mains jusqu'à ce qu'elle se détache de la fixation. Pour remonter la porte, opérer en sens inverse en prenant soin d'introduire correctement les deux secteurs C.

Démontage verre interne (fig.22)

Pour certains modèles il est possible de démonter le verre interne du four (A) en ouvrant la porte et en desserrant simplement les vis (B) pour permettre de nettoyer l'intérieur des verres. Toujours à four froid, nettoyer avec un chiffon humide les parties extérieures en verre en ayant soin de ne pas utiliser d'abrasifs.

Panneaux autonettoyants (fig.23)

Si le four est muni de panneaux catalytiques autonettoyants, aux températures de cuisson normales, l'émail catalytique favorise la transformation des giclées de graisse en une légère poudre résiduelle. Cette poudre doit être enlevée avec une éponge humide après refroidissement du four, pour maintenir la surface de l'émail poreuse et donc assurer la plus grande efficacité du nettoyage. Les panneaux autonettoyants latéraux et le cadre supportant les grilles peuvent être très facilement démontés. Le cadre supportant les grilles est bloqué par trois pivots; il suffit de le comprimer un peu vers le bas pour l'extraire (fig. 23A). En effectuant cette opération, on dégage le panneau autonettoyant latéral aussi (fig. 23B). Pour ce qui concerne le démontage du panneau autonettoyant qui se trouve dans la partie arrière du four (il sert aussi comme protection du ventilateur) faire référence à la fig. 23C. Dans certains modèles, ces trois panneaux n'existent pas et l'auto-nettoyant est direct sur les parois latérales du four.

Lampe du four (fig.24)

La lampe utilisée dans le four est d'un type spécial résistant aux hautes températures. Pour la remplacer, opérer de la façon suivante: débrancher le four ou couper l'électricité avec l'interrupteur général de l'installation électrique, démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée avec une autre du même type, puis remonter le verre de protection.

Important: si l'on devait décider de ne plus utiliser le four, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le fil d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant. Il est recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil pouvant constituer un danger, spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil électrique hors d'usage pour jouer.

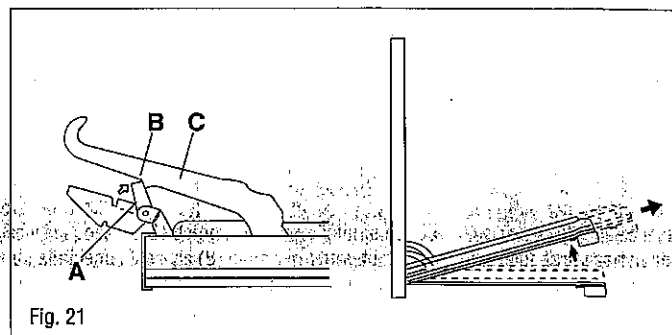


Fig. 21

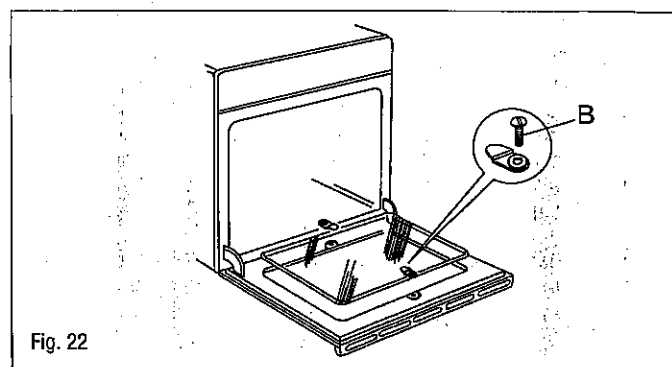


Fig. 22

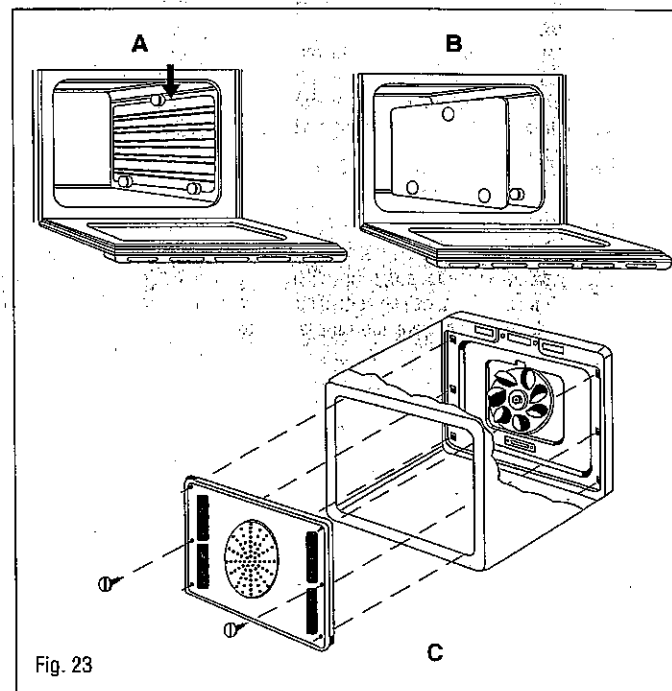


Fig. 23

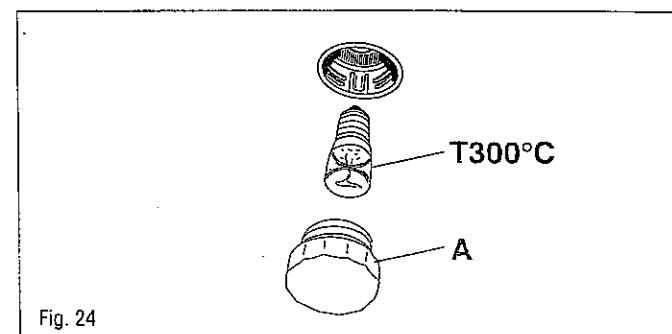


Fig. 24