

FOUR VENTILÉ

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizioni, contenute nel presente opuscolo. Si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento modifiche che ritenesse necessarie o utili.

The Manufacturer does not guarantee for possible inaccuracies due to printer's or transcription errors, contained in this booklet. He reserves the right to bring in any moment modifications he should judge necessary or useful.

La Maison Constructrice ne répond pas des inexactitudes possibles dues à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Elle se réserve la faculté d'apporter en tout moment toutes les modifications qu'elle considèrera nécessaire ou utiles.

Die Herstellerfirma haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Abschreibfehler, die in den vorliegenden Anweisungen enthalten sind, zurückzuführen sind. Sie behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen, die sie für erforderlich oder nützlich hält, vorzunehmen.

La Casa Constructora no garantiza por las posibles inexactitudes debidas a falta de estampa o de transcripción contenidas en el presente opúsculo. Se reserva de aportar a sus productos en cualquier momento las modificaciones que juzgará necesarias o útiles.

O fabricante não se assume nenhuma responsabilidade no que respeita eventuais erros de impressão ou de transcrição, contidos no presente manual. O Fabricante reserva-se o direito de efectuar em qualquer momento, eventuais modificações que considere necessárias ou úteis.

dis: S506/054
codice 099299009802
Ed. 4/00

FR Livret d'instructions pour l'emploi et l'installation
DE Betriebsanleitung zur Benutzung und Aufstellung



IT Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

GB Before leaving the factory this appliance was checked and prepared by expert and specialized personnel in order to give the best functioning results. Any repairs or adjustment which might be necessary is to be carried out with the utmost care and attention. For this reason we recommend you always contact the dealer where the appliance was sold or our nearest Customer Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Do not forget that the original spare parts are only to be found at our Customer Service Centres.

FR Cet appareillage, avant de laisser l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point qui sera nécessaire par la suite devra être faite avec un maximum de soin et d'attention. Pour cette raison, nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre Assistance Technique le plus proche, en précisant le type de défaut et le modèle de l'appareil que vous possédez. En outre, nous vous rappelons que les pièces de rechanges originales ne se trouvent que dans nos Centre d'Assistance Technique.

DE Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werkes von Fach- und Spezialpersonal geprüft und derart eingestellt, daß die besten Betriebsergebnisse erreicht werden. Jede Reparatur oder Einstellung, die später erforderlich werden sollte, ist sorgfältig und präzise durchzuführen. Aus diesem Grunde empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler, bei welchem Sie das Gerät kauften, oder an unser nächstes Kundendienstzentrum zu wenden. Hierbei ist die Störungsart und das Modell, das Sie besitzen, anzugeben. Wir weisen außerdem daraufhin, daß die Originalteile nur in unseren Kundendienstzentren anzufinden sind.

ES Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que a continuación fuera necesaria tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee. Hay que recordar, además, que los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

PT Esta aparelhagem, antes de sair da fábrica, foi submetida a provas e regulações por pessoal especializado, de modo a fornecer as melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação que se tome necessária deve ser feita com o máximo cuidado e atenção. Por este motivo recomendamos contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo de aparelhagem em Vosso possesso. Não esquecer que as peças sobresselentes originais encontram-se somente nos nossos Centros de Assistência Técnica.



Avvertenze generali	pag. 4
Note d'installazione	5-6
Istruzioni per l'uso	7-12
Istruzioni per la cottura	13-15
Pulizia e manutenzione	17-19
Incasso e caratteristiche tecniche	102-104
Figure	105-106



Indication générales	pag. 36
Instructions pour l'installation	37-38
Instructions de service	39-44
Instructions pour la cuisson	45-47
Nettoyage et entretien	49-51
Encastrement et caractéristiques techniques	102-104
Illustration	105-106



Advertencias generales	pag. 69
Instrucciones para la instalación	70-71
Instrucciones para el uso	72-78
Instrucciones para la cocción	79-81
Limpieza y mantención	83-85
Mueble y características técnicas	102-104
Ilustraciones	105-106



General warnings	pag. 20
Notes for the installation	21-22
Instructions for use	23-29
Instructions for cooking	30-31
Cleaning and maintenance	33-35
Furniture and technical data	102-104
Illustrations	105-106



Allgemeine Hinweise	pag. 52
Hinweise zur Aufstellung	53-54
Bedienungs-Anweisungen	60-61
Anweisungen zum Backen und Braten	62-64
Reinigung und Wartung	66-68
Möbel und technischen daten	102-104
Abbildungen	105-106



Advertências gerais	pág 86
Instruções para a instalação	87-88
Instruções para o uso	89-94
Instruções para a cozedura	95-97
Limpeza e manutenção	99-101
Movéis e características técnicas	108-104
Figuras	105-106

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence accordée à notre produit. L'emploi de cet appareillage est facile; avant de l'installer et de l'utiliser il est cependant nécessaire de lire attentivement ce livret. Vous pourrez y trouver les indications correctes pour une installation, une utilisation et un entretien excellents.

- Il est très important que ce livret d'instructions soit conservé avec l'appareil en cas de transfert à une autre personne.
- Cet appareil est conçu pour l'utilisation non professionnelle de la part de particuliers à l'intérieur d'habitations. Il doit être utilisé par des adultes, on recommande donc de ne pas y laisser jouer les enfants. Surveiller les enfants pendant tout le temps de son utilisation de façon à ce qu'ils ne touchent pas les surfaces chaudes et qu'ils ne restent pas près de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- L'installation du produit doit être effectuée par des installateurs compétents et qualifiés qui connaissent les normes d'installation en vigueur.
- Avant l'entretien ou le nettoyage déconnecter l'électricité de l'appareil et attendre le refroidissement.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Pour son remplacement, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.
- Lorsque le grill est en fonction tous les éléments accessibles deviennent très chauds. Il est avis de garder les enfants loin de ces éléments.
- Un dispositif pour baisser la température de la porte est à disposition sur demande. Il est avis d'utiliser ce dispositif quand il y a des enfants dans la pièce. Lorsque ce dispositif n'est pas présent dans les conditions de livraison, demandez-le à nos Centres d'Assistance Après-Vente (Code R00600001 en spécifiant le modèle correct du produit).
- Pour les interventions de réparation éventuelles, s'adresser toujours à un Centre Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est fourni d'un câble tripolaire d'alimentation et il est prévu pour un fonctionnement à courant alternatif, avec voltage uniphasé de 220/240 V - 50/60 Hz. Le câble de mise à la terre est en couleur jaune/vert.

BRANCHEMENT AU RESEAU DU CABLE D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation du four doit être fourni d'une fiche convénable selon les données reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit" (fig. 1 et 2). Au cas d'un branchement direct au réseau, (câble sans fiche), il faudra insérer en amont de l'appareil un interrupteur omnipolaire de capacité convénable ayant un ouverture minimum des contacts de 3 mm. (le branchement à la terre du câble ne doit pas être coupé par l'interrupteur).

Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que:

- Le compteur d'électricité, la soupape de protection, la ligne d'alimentation et la prise de courant peuvent supporter la charge maximum requise (voir la plaque des données caractéristiques).
- L'installation d'alimentation soit branché à la terre conformément aux lois en vigueur.
- Après l'installation du four, la fiche ou l'interrupteur omnipolaire soient placés de façon à les atteindre aisément.
- Un fois que le branchement au réseau électrique a été effectué, contrôler que le câble d'alimentation ne soit pas en contact des éléments chauffés.
- Pour éliminer le danger de surchauffages ou de brûlures, ne jamais utiliser des réductions, dérivateurs, ou adaptateurs (fig. 3).

Le constructeur n'est pas responsable de dommages directs ou indirectes dus à une installation ou à un branchement erroné. Veuillez donc à ce que toute opération d'installation ou de branchement électrique soit effectuée par du personnel qualifié et que les normes en vigueur sur les lieux d'installation soient toujours respectées.

INSERTION ET ASSEMBLAGE

Introduire le four dans l'espace préétabli du meuble en le appuyant sur la base et en le poussant contre les poteaux corniers. Les dimensions du four et de la cage sont affichées dans les illustrations.

- Ouvrir la porte, (s'il y en a une), et fixer le four avec quatre vis à bois vissées dans les trous des poteaux corniers du four (fig. 4).
- Pour permettre une prise d'air convénable et la libre circulation de l'air tout autour du four, le socle et le plan de base doivent être fraisés d'après la fig. 5. De cette façon, on peut obtenir un bon fonctionnement tout en évitant d'endommager le meuble.

Veillez à ce que les fours soient fixés de façon stable, (d'après les instructions données ci-dessus), et que les éléments électriques soient isolés de façon à ne pas venir en contact des éléments en métal. Le ciment de jointage des laminés

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

au meuble doit supporter des températures ne pas inférieures à 90°C, afin d'éviter possibles déformations et décollages du panneauage.

Au cas où l'on doit insérer un plan avec plaque électrique, les branchements électriques du plan et du four, pour des raisons relatives à l'électricité et pour permettre une extraction frontale du four plus aisée, doivent être réalisés séparément.

Une fois que le branchement électrique est terminée et que le four a été inséré dans le meuble, donnez tension à l'appareil.

Avant d'utiliser le four, veillez à ce que:

- la pellicule spéciale de protection de la glace sur la porte du four soit ôtée;
le four soit chauffé à la température maximum pour environ 45 minutes (ça sert à éliminer les mauvaises odeurs et les fumées dus aux déchets d'usinage et à l'isolation thermique)
le four soit soigneusement nettoyé avec eau et savon et ensuite bien rincé (fig. 6).

IMPORTANT: Durant l'utilisation, la partie antérieure de l'appareil est soumise à un intense chauffage. Veuillez donc garder les enfants loin d'un four allumé.

L'appareil est conforme aux Directives CEE:
- 73/23 + 93/68 (équipements en basse tension)
- 89/336 (compatibilité électromagnétique)
- 89/109 (éléments en contact des aliments)
- 90/336 (équipements gaz)

POSITIONS DE RECHAUFFAGE ET DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Les poignées de commande du sélecteur permettent de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir les températures du cuisson les plus appropriées aux aliments à être cuits.



L'ampoule du four est allumée sans qu'aucun élément réchauffant (résistances électriques) soient activés. Pendant le fonctionnement du four, l'ampoule demeurera toujours allumée.



CUISSON TRADITIONNELLES

Sont insérés les éléments réchauffants supérieur et inférieur. La température est réglable de 50° C à MAX par le thermostat.



CUISSON A CONVECTION

Sont insérés les éléments réchauffants supérieur et le motoventilateur; température réglable de 50° C à MAX par le thermostat.



CUISSON AU GRILL

Est inséré l'élément grill; porter le thermostat en correspondance de la position 250°C.



DECONGELATION

Motoventilateur inséré qui, en agitant l'air frais à l'intérieur du four, favorise la décongélation rapide des aliments congelés. La poignée du thermostat doit être en position (0). Aucun élément de chauffage est activé.

Toutes les cuissons doivent se passer avec porte four fermée

FONCTIONNEMENT DES ELEMENTS COMPTEUR DES MINUTES

Pour utiliser le compteur des minutes, charger la sonnerie électrique en tournant la poignée en sens horaire d'un tour complet; ensuite, la tourner en sens anti-horaire jusqu'à atteindre le temps désiré, (60 minutes max). Une fois que le temps établi est échu, l'avertisseur acoustique entre en fonction; cependant, le compteur des minutes ne coupera pas le fonctionnement du four.

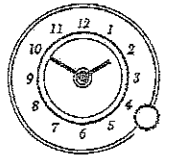
TEMPORISATEUR DE FIN CUISSON

Le temporisateur, réglable de 0 à 120 minutes, programme la fin de la cuisson et l'arrêt du four aussi.

Opérer comme suit: tournez d'abord la poignée en sens horaire d'un déclic, jusqu'à atteindre la position (☺) ensuite, tourner la poignée d'un tour complet pour charger la sonnerie. Tourner la poignée en sens anti-horaire pour établir le temps désiré. Une fois que le temps programmé est échu, un avertisseur acoustique signale l'arrêt automatique du four. L'utilisation du four à la main prévoit l'exclusion du temporisateur. Il faudra donc retourner la poignée à sa position originale en la tournant d'un déclic en sens anti-horaire jusqu'à ce que le symbole (☺) sur le tableau ne coïncide avec le repère de la poignée.

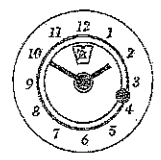
TEMPORISATEUR

Pour programmer le temporisateur, pressez et tournez à gauche la poignée, jusqu'à ce que l'heure coïncide. En cas de manoeuvre erronée, (rotation à droite), un mécanisme de sécurité protège les éléments du temporisateur.



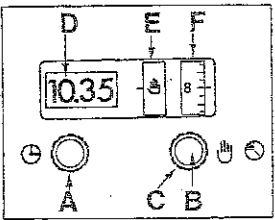
TEMPORISATEUR DE FIN CUISSON

Pour programmer le temps de cuisson (réglable de 0 à 180 minutes), tournez la poignée en sens antihoraire, mais sans exercer une pression, jusqu'à ce que la lunette du disque, ou l'aiguille avec le temps de cuisson, coïncident. A la fin du temps établi, débranchez le four et activez la sonnerie continue. Pour arrêter la sonnerie tournez à gauche la poignée, mais sans exercer une pression, jusqu'à ce que la lunette du disque, ou l'aiguille coïncide avec le symbole (☺).



PROGRAMMATEUR ELECTRO- MECANIQUE

Il est utilisé pour programmer le début et la fin du fonctionnement four. Le temporisateur électrique dont l'appareil est doté, montre l'heure. Montre les commandes du programmeur: par les poignées A, B et la bague de réglage C, sont effectués tous les réglages prévus, et précisément:



Poignée A: Si tournée en sens horaire, la poignée permet la correction du temps (quand l'appareil est installé, lors d'une interruption de courant, avance ou délai d'allumage, etc).

Poignée B: Pressez et tournez cette poignée en sens horaire pour établir, sur le cadran F, le début de cuisson.

Bague de réglage C:

Tournez la bague en sens horaire pour établir:

- le temps de cuisson (210 minutes max)
 - le fonctionnement manuel du four (position ☺)
 - coupure du signal acoustique (position ☒)
- Ces signalisations apparaîtrons sur le cadran E.

Fonctionnement manuel

Le four peut être utilisé normalement, c'est à dire sans aucune programmation. Dans ce cas, tournez en sens horaire la bague de réglage C du programmeur, jusqu'à ce que le symbole ☺ coïncide avec l'index du cadran E.

A l'instant du réglage du temporisateur, contrôlez que le temps indiqué soit synchronisé avec le temps indiqué sur le cadran F.

Fonctionnement semiautomatique du four

Début de cuisson manuel; fin de cuisson programmée

- préparez les aliments à cuire
- tournez en sens horaire la bague de réglage C et préétablir, sur le cadran E, les minutes de fin cuisson.
- tournez la poignée du thermostat jusqu'à ce que la valeur de la température désirée et la température du sélecteur de marche sont atteintes.

A la fin de cuisson, un signal acoustique continu annonce que le four est éteint; (pour l'interrompre, tournez la bague de réglage C en sens horaire jusqu'à ce que le symbole ☒ coïncide avec l'index du cadran E).

Fonctionnement automatique du four

- Préparez les aliments à cuire
- tapez et tournez la poignée B en sens horaire jusqu'à ce que sur le cadran F apparaît le temps désiré de début cuisson
- tournez en sens horaire la bague de réglage C et préétablir, sur le cadran E, les minutes de fin cuisson.
- tournez la poignée du thermostat jusqu'à atteindre la valeur de la température désirée et la température du sélecteur de marche.

A la fin cuisson, un signal acoustique continu annonce que le four est éteint; (pour l'interrompre, tournez la bague de réglage C en sens horaire jusqu'à ce que le symbole ☒ coïncide avec l'index du cadran E).

Important

Pour interrompre la cuisson programmée et débrancher le four avant la période préétablie, tournez en sens horaire la bague de réglage C jusqu'à ce que, sur le cadran E, le symbole "0" est établi. Coupez la sonnerie comme ci-dessus indiqué.

Au cas où la cuisson doit être terminée à la main, tournez en sens horaire la bague de réglage C jusqu'à ce que sur le cadran E le symbole ☺ apparaît.

La programmation d'un temps supérieur à 12 heures est toujours référée aux premières.

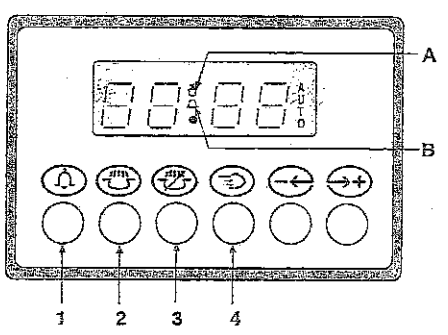
INSTRUCTIONS DE SERVICE

12 heures du jour; (ex: pour heures 20.00 doit s'entendre 8 heures); il est donc possible de programmer le temps avec une avance maximum de 12 heures.
 La cuisson automatique n'est point différente de la cuisson à la main, car dans ce dernier cas, c'est le programmeur qui commande le temps de cuisson choisi.
 Cependant, pour la cuisson automatique, choisissez les aliments ne demandant que peu de soin.

INSTRUCTIONS POUR PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE

Etablissement de l'heure courante

Une fois branché, le visualisateur clignote et montre 0.00. Taper les touches (1) et (2) en même temps et établir l'heure courante en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes. Le four demeure en fonctionnement manuel pour être utilisé sans aucune programmation.



Notes générales

- Entre les 22h00 et les 6h00 heures, l'intensité du visualisateur est réduite automatiquement.
- S'il n'est pas débranché (d'après instructions ultérieures), l'avertisseur est coupé après 2 minutes.
- Quelque que ce soit la programmation ci-dessous décrite, elle vient activée après environ 4 secondes dès sa programmation.
- Le temps maximum de programmation est de 23 heures et 59 minutes.
- Au cas où la tension est coupée, tous les établissements programmés sont effacés. Lors du retour de la tension, le visualisateur clignote et montre 0.00. Pour rétablir les fonctions de l'appareil, établir de nouveau l'heure courante et le programme aussi.

Compteur-minutes acoustique

Pour une utilisation comme simple avertisseur, taper la touche (1) et programmer le temps désiré en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes. L'heure courante apparaîtra et le symbole (B) sera activé. Pour débrancher l'avertisseur, taper une des touches de (1) à (4). Le symbole (B) sera débranché.

Etablissement de la fin cuisson

Pour démarrer instantanément la cuisson et établir sa durée, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirées par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Taper la touche (2) et établir le temps de cuisson en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes. L'heure courante apparaîtra et les voyants (A) et (AUTO) seront activés. Le temps de cuisson restant peut être contrôlé en tapant la touche (2), ou changé en répétant la même procédure.

Pour effacer la programmation établie, retourner à 0.00 le temps de cuisson et, après la réapparition de l'heure courante, taper la touche (4) pour rétablir la fonction manuelle. Une fois que la cuisson est terminée, l'avertisseur intervient et le four s'éteint automatiquement. Pour débrancher l'avertisseur, taper une des touches de (1) à (4). Pour retourner le programmeur sur la fonction manuelle, taper la touche (4).

Etablissement du début et fin cuisson

Pour programmer soit le début soit le temps de la cuisson, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirées par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Taper la touche (2) et établir le temps de cuisson désiré en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes.
- Taper la touche (3) et, de la même façon, établir l'heure de fin cuisson.

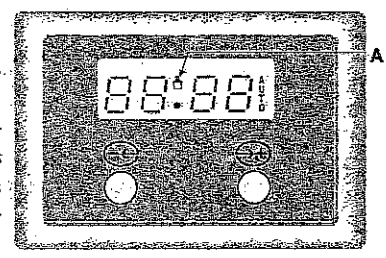
Réapparaîtra l'heure courante et le voyant (AUTO) restera allumé. Au début de la cuisson, même le voyant (A) restera allumé. Pour effacer la programmation établie, retourner à 0.00 la durée de cuisson et, après l'apparition de l'heure courante, taper la touche (4) pour rétablir la fonction manuelle.

Une fois que le temps de cuisson est terminé, l'avertisseur acoustique et le four s'éteignent automatiquement. Pour débrancher l'avertisseur acoustique taper une des touches de (1) à (4). Pour retourner le programmeur sur la fonction manuelle, taper la touche (4).

FIN CUISSON ELECTRONIQUE

Etablissement de l'heure courante

Une fois que la connexion électronique est terminée, le visualisateur clignote et indique 0.00. Presser les deux touches en même temps et établir l'heure en pressant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes. Le four reste dans la fonction manuelle et il peut être utilisé sans être programmé.



Avis généraux

- Si l'avertisseur acoustique n'est pas désactivé (d'après les instructions qui suivent), il sera coupé après 2 minutes.
- Toute programmation décrite ci-dessous est activée après environ 4 secondes dès son établissement.
- Le temps maximum de programmation est de 23 heures et 59 minutes.
- Au cas où la tension est coupée, tous les établissements programmés seront effacés. Au retour de la tension, le visualisateur clignote et indique 0.00. Pour remettre à l'état initial le fonctionnement de l'appareil, établir de nouveau l'heure courante et le programme éventuel.

Comment établir la fin cuisson

Pour démarrer instantanément la cuisson et établir automatiquement le temps, opérer comme suit :

- Choisir la fonction et la température désirée par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Etablir le temps de cuisson par les touches (-) et (+).
- Le visualisateur affichera le temps de cuisson établi et le symbole (A).

Pour effacer la programmation établie, remettre à 0.00 le temps de cuisson et une fois que l'heure courante a reparu, presser une des touches pour rétablir la fonction manuelle, (le symbole A s'éteint).

Une fois que la cuisson est terminée, l'avertisseur acoustique intervient et le four s'éteint automatiquement. (L'heure courante réapparaît et le symbole (A) clignote). Pour désactiver l'avertisseur et retourner le four dans la fonction manuelle, presser une des touches, (le symbole (A) disparaît).

TEMPOIN DU THERMOSTAT [°C] (si présent)

S'allume chaque fois que le thermostat intervient pour stabiliser la température de cuisson à l'intérieur du four, et s'éteint lorsque la température établie est atteinte.

TEMPOIN DE FONCTIONNEMENT [~] (si présent)

Il signale que l'appareil est sous tension et restera allumé pour tous les modes de fonctionnement.

THERMOSTAT DE SECURITE

Il coupe le courant pour éviter les surchauffages dus à un usage incorrect de l'appareil, (dans ce cas, il suffit d'attendre que l'appareil soit refroidi avant de l'utiliser de nouveau), ou pour des défauts des ses composants, (dans ce cas demandez l'intervention du Service Assistance Technique).

MOTEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est doté d'un moteur de refroidissement des éléments intérieurs. Ce moteur démarre automatiquement lors de l'utilisation du four.

CUISSON AU FOUR

Pour cuire les mets à point, il faudra préchauffer le four à la température de cuisson établie. Toutefois, les viandes très grasses peuvent être insérées avec four froid. Pour ne pas salir les parois du four et ne pas faire de la fumée, ne jamais utiliser des plats à rôtir ou des récipients au bord très bas (fig. 7), mais utiliser des récipients au bord haut, préférentiellement en terre cuite, en les plaçant sur le gril à demi-hauteur du four.

Dans le tableau ci-inclus sont affichés des exemples de réglage du thermostat et du temps de cuisson. Ces temps peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou volume. Avec la pratique, vous pourrez introduire les changements désirés aux valeurs affichées dans le tableau des temps de cuisson.

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

Le four peut être arrêté quelques minutes avant la fin de la cuisson, car la température à l'intérieur suffira pour terminer la cuisson.

Veillez à ce que la porte du four ne soit pas trop souvent ouverte. Pour contrôler le degré de cuisson, regardez par la glace, car l'ampoule du four reste toujours allumée.

Quelques avis généraux

Le four offre des types différents de réchauffage :

- le réchauffage traditionnel pour la cuisson de rôtis particuliers,
- le réchauffage ventilé pour la cuisson de tourtes, biscuits, etc.

Si l'on choisit le réchauffage ventilé, il est à conseiller d'exploiter au maximum son avantage : pour la cuisson de rôtis et de tourte sur plusieurs clayettes ou pour la préparation de menus complets avec une économie de temps et d'énergie.

Rechauffage ventilé

Par cette fonction se crée une circulation continue d'air chaud qui permet la cuisson d'aliments sur plusieurs clayettes. Les températures sont inférieures à celles traditionnelles. Le four atteindra la température établie en très peu de temps.

Rechauffage traditionnel

Il est particulièrement convenable pour la cuisson du gibier et des volailles, pour cuire le pain et les gâteaux de Savoie. Il est une bonne norme que les aliments à cuire soient insérés dans le four quand il a atteint la température de cuisson, c'est à dire quand le voyant lumineux jaune s'éteint.

CUISSON AU GRILL

Pour cuire sur le gril, il faudra préchauffer le four pour environ 5 minutes. La cuisson sur le gril basée sur les radiations infrarouges prévoit la chaleur provénant de haut. Cette cuisson est indiquée pour viandes de petite taille et pour toasts. Huiler la viande et le poisson avant de les placer sur le gril. Selon l'épaisseur de la viande, la grille doit être placée dans les guides les plus proches ou les plus éloignées de l'élément gril. Le tableau ci-dessous donne quelques exemples des temps de cuisson et la position des mets aussi. Les temps de cuisson peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou leur volume.

Dans le fonctionnement avec grill ventilé, le motoventilateur démarrera lorsque la température établie est atteinte (débranchement de l'élément de chauffage).

CUISSON DE LA PATISSERIE

La circulation d'air dans le four assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four n'est plus nécessaire.

Toutefois le four peut être préchauffé pour la pâtisserie très délicate.

L'on peut insérer dans le four plusieurs cuvettes, en soignant de n'employer jamais le premier guide en partant du haut. Avec la pâtisserie, aussi des aliments de nature différentes peuvent être cuits (poisson, viande, etc.) sans qu'aucune transmission de saveurs ou d'odeurs se produise. Ces cuissons multiples peuvent être effectuées sous condition que, bien que les temps de cuisson soient différents, les températures de cuissons des différents aliments soient les mêmes.

GRATINER

Par ce terme on indique le changement de la surface d'un aliment, généralement précuit, lorsque, introduit dans le four, il prend un aspect croustillant et doré.

Gnocchi "à la romaine", polenta "pasticcata", riz, lasagne, pâtes d'Italie et légumes assaisonnés sur la base de sauce béchamel sont les préparations typiques pour ce genre de cuisson.

DECONGELER

La décongélation a lieu comme à température ambiante, avec l'avantage d'être beaucoup plus brève. Les dix heures de réfrigération se réduisent à une heure pour kilo de viande. Placez la viande enveloppée dans sa propre confection sur une assiette. Introduisez-la dans le four.

FILTRE DE PROTECTION EVENTOIR FOUR

Pendant la cuisson de viandes, pour éviter que d'excessives quantités de vapeurs grasses attaquent l'éventoir, il faut utiliser le filtre en dotation qui est déjà monté sur le panneau postérieur du four. Lorsque la cuisson est terminée, enlever le filtre et le laver soigneusement. Pousser vers le haut la languette saillante et l'extraire du fond.

Pour l'installation du filtre, l'adosser à la paroi arrière en correspondance du ventilateur et pousser en bas la languette. Pour le ôter, renverser cette opération (fig. 8).

ATTENTION: le filtre ne doit pas être employé pour la cuisson d'autres aliments.

TEMPS DE CUISSON


Dans le tableau ci-inclus nous indiquons quelques exemples de régulation du thermostat et des temps de cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des aliments, leur homogénéité et leur volume. Nous sommes sûrs que, après quelques épreuves, l'expérience vous suggérera des variations éventuelles aux valeurs indiquées dans le tableau.

REMARQUE:

- Pour les rôtis de bœuf, veau, porc et dinde avec os ou roulé, augmenter d'environ 20 minutes les temps indiqués dans le tableau.
- L'indication fournie dans le tableau pour l'emploi des marches est celle préférentielle dans le cas de cuisson de plusieurs aliments.
- Les temps indiqués dans le tableau se réfèrent à la cuisson d'un seul aliment, pour plusieurs aliments il faudra augmenter les temps de cuisson de 5 - 10 minutes.

Tableau des temps de cuisson



Nature des mets	N. guide 	Température four en °C	Temps en minutes
METS			
Rôti à longue cuisson	2	220-250	sel. q.te.
Rôti à brève cuisson	2	225-250	50-60
Oiseaux (pintade, canard, etc)	1	210-250	150-180
Volaille	2	225-250	50-60
Gibier	1	200-225	sel. q.te.
Poisson	1	180-200	20-25
PÂTISSERIE			
Gateau de Noël	au fond	160-200	60-70
Plum-cake	"	170-180	90-100
Gateau à l'orange	"	170-180	80-100
Savoyards	2	200	40-45
Brioques	2	215-230	35-40
Pâte feuilletée	2	215	30-40
Pain de Gênes	2	200-215	30-35
Meringue	1	140	60-80
Pâte à choux	2	215-230	30
Tarte aux fruits (pâte brisée)	2	250	30-35
Tarte aux fruits (pâte levée)	2	230	20-30

*0*Avis: avant de toute opération, désinsérer électriquement le four

Nettoyage general

A fin de garder pour longtemps le brillant des éléments émaillés, il faudra nettoyer le four après chaque cuisson. Laisser refroidir le four pour ôter les particules de graisse en utilisant une éponge ou un chiffon imbibés d'eau tiède et savon, ou avec des produits se trouvant sur le marché. Ne jamais utiliser des produits abrasives pouvant abîmer l'émail. En présence de fours blancs, nettoyer chaque fois le tableau et les poignées, afin d'éviter que les vapeurs graisses les jaunissent au fil des ans. Après l'usage, laver soigneusement avec eau les éléments en acier inox et les rincer avec un chiffon souple ou avec une peau de daim. Pour les taches persistantes, utiliser les détergers non abrasifs, du vinaigre chaud, ou les produits spécifiques pour l'acier inox. Nettoyer la glace de la porte four avec eau tiède et un chiffon souple.

FOURS POURVUS DE GRILL AMOVIBLE POUR LES OPERATIONS DE NETTOYAGE. (FIG.12)

- 1 Attention: vérifiez que toutes les commandes se trouvent en position "Off", et attendez le refroidissement de la résistance grill.
- 2 Soutenez le front de la résistance grill pendant l'opération d'enlèvement de la vis crénelée de fixation de la résistance.
- 3 Baissez soigneusement le front de la résistance jusqu'à la position d'arrêt
- 4 Lors du nettoyage du four, n'appuyez aucun poids sur la résistance grill
- 5 Après avoir achevé l'opération de nettoyage, enlèvez soigneusement tout résidu chimique et toute trace d'eau de la résistance grill
- 6 Remettez le front de la résistance dans sa position originale et fixer-le par la vis crénelée

N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR LORSQUE LA RÉSISTANCE GRILL EST INCLINÉE VERS LE BAS!

Nettoyage de la porte four

La glace à l'intérieur du four peut être ôtée aisement en desserrant les vis la fixant à la contre-porte au moyen d'un tournevis ou d'un pièce de monnaie


Déclenchement et accrochage des portes du four

Déclenchement des portes.

1. Ouvrir totalement la porte du four.
2. Lever les crampillons des charnières par vos doigts (pouce et index) et les tourner totalement à fin de course, vers l'extérieur (Fig.A).
3. Tourner la porte vers la position de fermeture, jusqu'à ce que la porte ne repose contre les crampillons: de cette façon le ressort de la charnière résulte bloqué. Toujours en serrant la porte, déclencher les charnières des fentes des connexions qui sont solidaires à la moufle du four (séquence 1,2,3 de la fig. B).

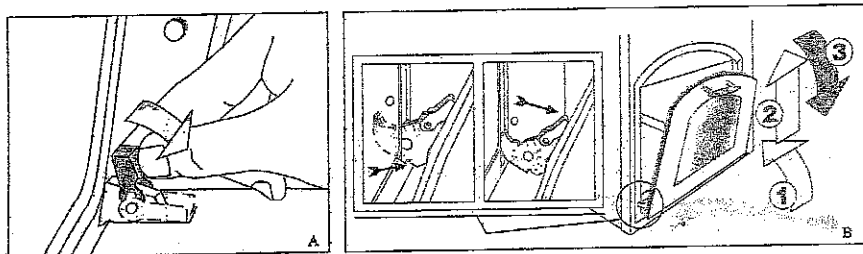
Tableau des temps de cuisson au grill



Nature des mets	Q.té Kg.	N. guide 	Tempér °C	Temps de préchauff. en minutes	Temps
Côtelettes de veau	1	3	250°	5	8-10
Côtelettes d'agneau	"	"	"	"	12-15
Foie	"	"	"	"	10-12
Paupiettes de viande hachée	"	"	"	"	12-15
Coeur de veau	"	"	"	"	12-15
Rôti ficelé	"	"	"	"	20-25
Demi poulet	-	"	"	"	20-25
Filet de poisson	-	"	"	"	12-15
Tomates farcies	-	"	"	"	10-12

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR



Accrochage des portes

1. Insérer la porte en accrochant les charnières aux fentes des jonctions placées sur le front de la moufle.
2. Une fois que la correcte insertion a été contrôlée, ouvrir complètement la porte et pousser les crampillons de blocage ressorts en les tournant jusqu'au fond dans la direction du four.
3. Fermer la porte et contrôler son correct fonctionnement.

Remplacement de l'ampoule four

Une fois que le four est débranché, desserrer la glace de protection et l'ampoule (fig. 9) et remplacer l'ampoule avec une autre égale indiquée pour les hautes températures (300°C) et aux caractéristiques suivantes:

Voltage: 230 V
 Puissance: 15 W
 Attaque: E14

Remonter la glace et brancher de nouveau la ligne électrique.

ENTRETIEN

Panneaux auto-nettoyants catalytiques

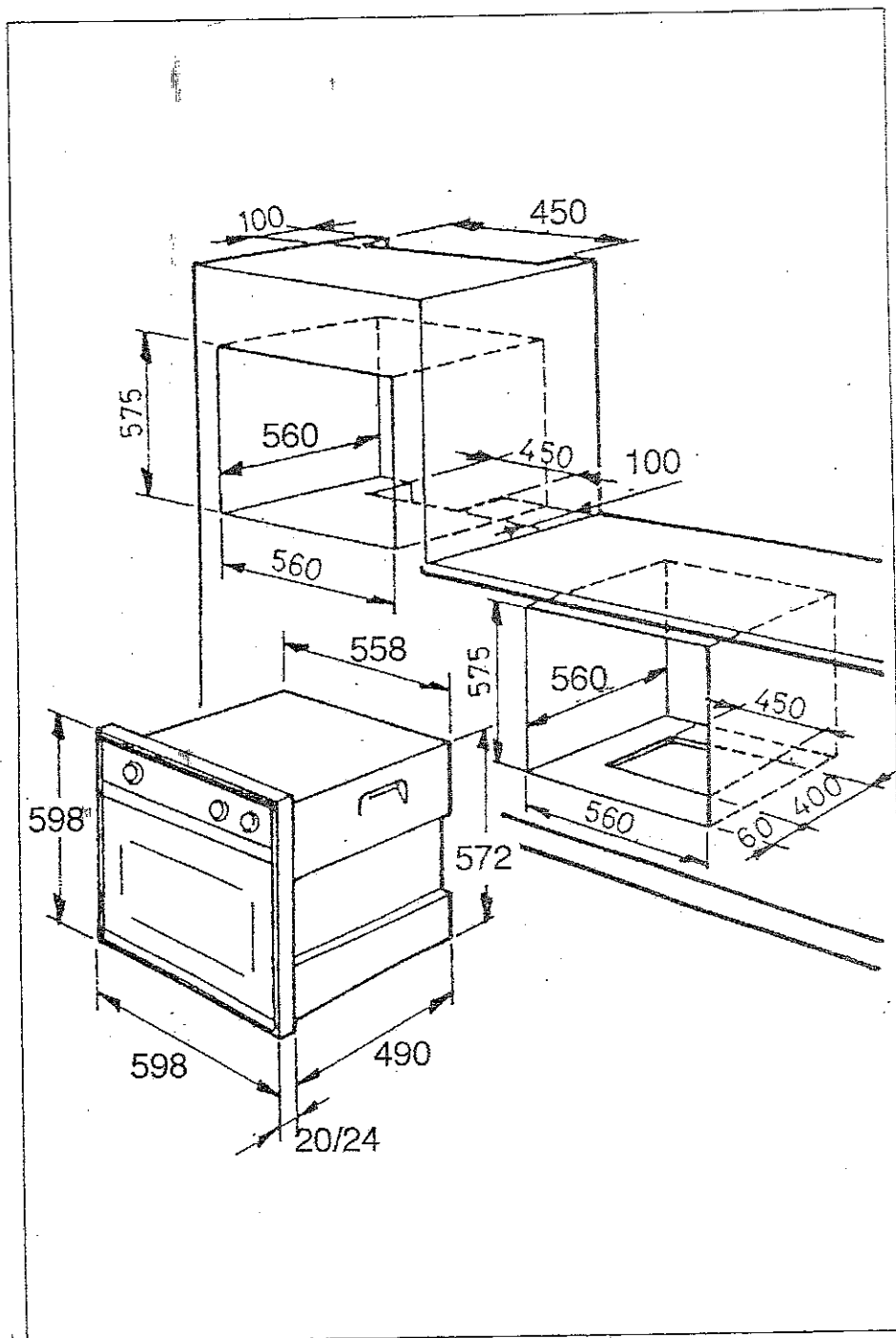
Tous nos fours peuvent être dotés, à l'intérieur du moufle, de panneaux auto-nettoyants recouvrant les parois. Ces panneaux spéciaux, à fixer aux parois et à la paroi arrière, sont recouvert d'un émail spécial catalytique micro-poreux qui sert à l'oxydation et à la vaporisation graduelle de la graisse, ainsi que à son élimination durant les cuissons au dessus de 200°C. Si après la cuisson de mets très grasses le four n'est pas propre, le faire fonctionner à vide à la température maximum pour le temps nécessaire à son nettoyage (1 heure max). Veuillez à ce que les panneaux auto-nettoyants ne soient jamais lavés avec des produits abrasifs, ou contenant des acides ou alcalis, mais enlever la poussière au moyen d'un chiffon imbibé d'eau. Pour l'achat de ces panneaux, s'adresser au revendeur ou à notre Service Après-Vente.

NETTOYAGE DE L'EVENTOIRE

Périodiquement (toutes les 8 - 10 cuissons) il est nécessaire de nettoyer l'éventoire avec de l'eau froide et des détergents appropriés:

- attendre que le four refroidit
- dévisser les quatre vis A (fig. 10)
- dévisser l'écrou central C
- extraire le ventilateur D et le nettoyer.

Remettre à sa place dans le sens contraire, en faisant attention que l'embrayage central E joigne parfaitement avec la fiche F placée sur l'arbre moteur (fig. 11).



Volume du four ventilé	52 lt
Caractéristiques techniques	
Tension d'alimentation	~ 50... 60 Hz 230 V



Résistance du grill	1600 W
Résistance supérieure	800 W
Résistance inférieure	1000 W
Ampoule d'éclairage	15 W
Motoventilateur	30 W
Ventilateur de refroidi.	25W

Puissance maximum	1870 W
-------------------	--------

