

0045

**Istruzioni per l'uso
dei forni da incasso**

I

**Mode d'emploi
fours encastrables**

F

**Instructions for the use
of built-in ovens**

GB

Pulizia e manutenzione del forno

Pulire il forno

La pulizia del forno, senza pannelli autopulenti, deve essere fatta dopo l'uso quando è spento, ma ancora tiepido, **non caldo**, in modo che la pellicola di grasso prodotta dai vapori della cottura sulle pareti è ancora facile da togliere, inoltre le colature e gli spruzzi di grasso non hanno ancora una crosta dura e consistente. Togliete i supporti laterali in filo cromato; tirate verso l'alto la parte anteriore per sganciarli dalla parete e filarli dai fori posteriori.

Pulire il forno con un panno soffice imbevuto con una soluzione allungata di ammoniaca; sciacquate ed asciugate. Se vi rimanessero ancora delle macchie o colature, ponete sul fondo un panno umido imbevuto di ammoniaca, chiudete la porta e dopo qualche ora lavate il forno con acqua calda e detersivo liquido, sciacquate ed asciugate con cura.

Per le parti esterne in metallo lucido usate un panno soffice con acqua saponata; da non usare mai sono quei prodotti in polvere contenenti abrasivi.

Sostituire la lampada (fig. 8)

Nell'eventualità di sostituzione della lampada di illuminazione del forno, occorre togliere il vetro di protezione della lampada «B» posto sulla parete posteriore del forno allentando la vite «E» e sollevandolo dalle due aperture «C». Svitare la lampada «A» sostituendola con la nuova. Rimontare il vetro di protezione agganciando le due alette «D» nelle asole «C», abbassandole bene e serrando la vite.

Smontare la porta (fig. 9)

Per facilitare la pulizia del forno si può smontare la porta. Le cerniere «A» sono provviste a tale scopo di due cavallotti mobili «B» che agganciati ai settori delle cerniere «C», quando la porta è completamente aperta, le bloccano. Fatto questo si solleva la portina verso l'esterno compiendo quindi i due movimenti illustrati dalla Figura. Per compiere queste operazioni fate presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere. Per rimontare la portina infilare le cerniere nelle loro apposite scanalature.

Prima di chiudere la portina non dimenticate di togliere i due cavallotti mobili «B» che sono serviti per agganciare le 2 cerniere.

Importante: Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

Caracteristiques generales

Modèle standard: four électrique avec thermostat, minuterie, éclairage intérieur, grilloir et tournebroche; nettoyage manuel.

Modèle luxe: four électrique avec thermostat, programmateur, éclairage intérieur, grilloir, tournebroche; nettoyage catalyse.

Sur demande pouvons fournir un kit parois catalyse pour le modèle standard.

Dimensions façade non encastrée (fig. 1)

largeur	596 mm.
hauteur	595 mm.
profondeur	21 mm.

Dimensions de la partie encastrée (fig. 1)

largeur	550 mm.
hauteur	575 mm.
profondeur	505 mm.

Puissances

Résistance voûte	800 W.
Résistance sole	1300 W.
Résistance grilloir	1800 W.
Totale absorbée	2100 W.

Tension d'alimentation électrique:

Voir plaquette signalétique sur appareil

Cet appareil est conforme à l'arrêté du 14 Janvier 1980 relatif à la limitation des perturbations radio-électriques "Directives 76/889 et 82/499 CEE.

Branchement et encastrement

Branchement électrique S'assurer que le voltage du réseau et la puissance de la ligne d'alimentation de votre abitation correspondent bien au voltage et puissance indiqués sur la plaquette signalétique placée à l'arrière de l'appareil. Il est absolument nécessaire d'effectuer le raccordement à la terre.

Pour ce motif, la fiche qui sera éventuellement reliée au câble d'alimentation et la prise à laquelle l'appareil sera branché devront être du même type (conformes aux normes en vigueur).

Avant d'effectuer le branchement de l'appareil s'assurer de l'efficacité de votre installation de mise à terre.

Notre Société décline toutes responsabilités en cas de dommages éventuels aux personnes ou aux choses qui dériveraient d'un non branchement ou d'un mauvais branchement à la ligne de terre.

Important: en cas de remplacement du câble d'alimentation démonter le carter arrière en dévissant les vis comme indiqué fig. 2.

La section des fils du câble ne doit en aucun cas être inférieure à 1,5mm² (câble de 3x1,5).

Il faut prévoir à l'installation un interrupteur à coupure omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm placé à proximité de l'appareil.

Sur le modèle luxe avec programmateur, avant d'effectuer le branchement électrique; mettre le symbole de la cloche barrée  sur le point de repère de la fenêtre de la minuterie.

Remarques importantes pour le montage

Pour l'encastrement, respecter les dimensions indiquées en fig. 1; Le four peut être positionné soit sous le plan de travail de votre cuisine qu'en colonne hauteur; dans ce dernier cas le meuble devra avoir dans sa partie supérieure-arrière un décrochement de 80/90 mm de profondeur.

En outre, le revêtement laminé plastique des meubles doit être appliqué avec une colle résistante à des températures supérieures à 120°C.

La fixation du four au meuble se fait à l'aide des 4 vis «A» placées aux angles de l'encadrement de la porte du four.

Ne pas utiliser la porte comme levier pour insérer le four dans le meuble. Ne pas exercer des pressions excessives sur la porte ouverte.

Bandeau de commandes

Les commandes du four sont sur le bandeau frontal.

Mod. standard
(fig. 3)

- A - Bouton commutateur four
- B - Voyant lumineux jaune contrôle température
- C - Bouton commande minuterie

Mod. luxe
(fig. 4)

- A - Bouton commutateur four
- B - Voyant lumineux jaune contrôle température
- C - Bouton réglage minuterie et horloge
- D - Programmateur
- E - Bouton réglage programmateur

Bouton commutateur four

Permet de sélectionner les températures de cuisson plus appropriées aux aliments et qui son indiquées directement sur le bandeau ainsi que d'insérer les résistances una par une.

Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position  pour l'éclairage du four (la lampe restera allumée pendant tout le fonctionnement du four).

Le choix de la température s'effectue en positionnant le bouton en correspondance de la température désirée (comprise entre 50 et 275°C; la température sera maintenue constante par le thermostat).

Désirant différencier le type de cuisson; on peut faire intervenir seulement la résistance de sole ou seulement celle du grilloir.

Dans ce cas, tourner le bouton toujours dans le même sens sur la position  (résistance de sole) ou sur la position  (résistance grilloir).

En outre, tournant le bouton sur la dernière position  on enclenchera la résistance du grilloir et le moteur tournebroche. Pour éteindre le four tourner le bouton dans le sens inverse jusqu'à la position «0».

Important: Sur le modèle luxe avec programmateur; pour couper l'automatisme et utiliser le four en manuel, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 5B). Le symbole doit être placé en correspondance du repère au centre de la fenêtre (fig. 5D).

Utilisation du programmateur

Seulement pour le modèle luxe
(fig. 5)

Le programmateur de votre four vous donne la possibilité d'effectuer la cuisson automatique, c'est-à-dire de programmer le temps de cuisson nécessaire et la fin de cuisson. Vous pourrez ainsi sortir de chez vous et trouver à votre retour le plat cuit à point prêt à être servi.

Fonctionnement et utilisation du programmateur: c'est avant tout une horloge élégante et pratique, digitale, c'est-à-dire sans cadran et sans aiguilles, sur laquelle on lit directement l'heure.

Opérations pour la cuisson automatique: tourner le bouton «B» dans le sens des aiguilles d'une montre et amener l'heure de fin de cuisson (fenêtre E) sur les chiffres blancs; tourner ce même bouton dans le sens inverse pour amener l'heure de la durée de cuisson (fenêtre D) sur les chiffres jaunes.

Enfin choisissez la température à l'aide du bouton commutateur four..

Exemple: Il est huit heures du matin et vous devez vous absenter jusqu'à midi, mais vous voulez trouver le plat prêt a votre retour. Supposons qu'il s'agisse d'un rôti de veau de 2 kg., temps de cuisson 2 heures, température 200°.

Afficher la fin de la cuisson à l'aide du bouton «B», c'est-à-dire à 12 heures (chiffres blancs - fenêtre E) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre; afficher ensuite dans le sens inverse la durée, dans notre cas 2 heures (chiffres jaunes - fenêtre D).

Amener le repère du bouton commutateur four à la température de 200°.

Le four ainsi programmé s'allumera automatiquement à 10 heures, fonctionnera pendant 2 heures à une température de 200° et il s'arrêtera automatiquement. Naturellement par l'utilisation du four vous pourrez acquérir l'expérience nécessaire pour cuire de façon optimale les plats en fonction des caractéristiques des aliments.

En fin de cuisson rappelez-vous de ramener le symbole de la main sur le repère (fenêtre C) pour débrancher l'automatisme et pouvoir utiliser le four normalement.

Minuterie

La minuterie se trouve sur la partie gauche du programmeur (fenêtre C), de 0 à 60 minutes. Pour fixer un temps déterminé tourner le bouton «A» dans le sens des aiguilles d'une montre en plaçant le chiffre des minutes établi en face du repère au centre de la fenêtre. A la fin de cette période une sonnerie vous avertira sur le temps écoulé. La sonnerie ne s'arrêtera que lorsque vous aurez placé le symbole de la cloche barrée en face du repère, en tournant le bouton dans le sens inverse. **Le minuteur est totalement indépendant de l'horloge et de l'automatisme.**

Réglage de l'horloge

Pour la mise au point de l'horloge à l'heure exacte, tirer et tourner le bouton «A» dans un sens ou dans l'autre.

Minuterie (fig. 3C)

Peut être utilisé pour une période max. d'une heure. La sonnerie n'interrompt pas le fonctionnement du four.

Utilisation du four

Important: avant d'utiliser le four pour la première fois, il est opportun de le faire chauffer à la température maximum pendant environ 30/40 minutes à porte fermée, de façon à brûler les éventuels résidus huileux qui développeront fumée et odeur de brûlé. Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Cuisson au four

Pour cuire correctement il est nécessaire de préchauffer le four à la température de cuisson fixée pour le type d'aliment.

A température atteinte, le voyant jaune s'éteint pour avvertir que le four est prêt pour commencer la cuisson. A ce point on peut mettre au four le plat désiré.

S'il s'agit de viandes très grasses, on peut mettre le plat dans le four froid.

Dans le cas de viande congelée vous pouvez rôtir directement sans avoir décongelé. Pour ce dernier cas, choisir une température de 20°C plus basse et un temps de cuisson (d'un quart) plus long.

Chercher d'utiliser des récipients avec bord haut pour salir le moins possible les parois du four.

Tableau cuissons

Dans le tableau suivant sont réunies les indications plus importantes pour la cuisson de quelques principaux plats.

Les temps de cuisson conseillés dans ce tableau sont indicatifs et nous sommes certains qu'après quelques essais d'utilisation, toute ménagère pourra apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats de cuisson souhaités.

Préparation	Température °C	Position cuisson à partir du bas	Durée minutes
Poisson	180-240	1	selon dimension
Viande			
Rôti de boeuf	250	2	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	2	60 par kg.
Poulet	200-240	2	50 environ
Canard/Oie	220	1	selon poids
Rôti de porc	250	2	60 par kg.
Soufflé	200	1	60 par kg.
Pâtisserie			
Cake aux raisins	160	1	50-60
Gâteaux de savoie	160	1	30-50
Pâte brisée	200	1	15
Pâte feuilletée	250	1	15
Tarte aux fruits	200-220	1	30
Meringues	100	1	60
Flan	220	1	30
Brioques	160-180	1	45

Cuisson au grilloir (fig. 6)

Pour cuire au grilloir ou sur la grille, il faut préchauffer le four pendant environ 5 minutes. Tourner donc le bouton du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  afin de faire fonctionner la résistance de voûte. Pour ce type de cuisson, laisser la porte semi-ouverte afin de laisser évaporer. Tirer vers soi la voûte mobile «A» et monter la traverse «B» (en dotation). Ensuite introduire les deux languettes dans les premières fentes de la voûte: poser la traverse «B» contre la façade du four; de cette façon la voûte protège le bandeau de la chaleur.

Poser le plat sur la grille et l'enfiler sur le gradin plus convenant; généralement en haut.

Dans le premier gradin en bas, enfile la lèche-frite qui recueillera le jus et la graisse qui pourraient tomber de la grille. Fermer la porte en la faisant poser contre la voûte mobile.

A titre informatif, nous vous indiquons des temps de cuisson pour quelques plats. Ces temps dépendent de la qualité des mets.

Qualité des mets	Temps de cuisson
Côtelette d'agneau	12 - 15
Côtelette de veau	8 - 10
Foie	10 - 12
Filet de boeuf	30 - 25
Coeur de veau	12 - 15
Demi-poulet	20 - 25
Filets de poisson	12 - 15
Tomates farcies	10 - 12

Tournebroche (fig. 7)

Même pour cuire à la broche, il est nécessaire de préchauffer le four pendant environ 5 minutes; ensuite introduire le met, tourner le bouton du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  pour faire déclencher la résistance centrale de la voûte.

En outre, il est nécessaire comme pour la cuisson au grilloir, sortir la voûte mobile et y appliquer la traverse (fig. 6) afin d'opérer avec porte semi-ouverte. Monter sur la lèche-frite les deux supports de la tige «A». Après avoir préparé la tige complète de la viande fixée avec les deux fourchettes, la poser sur les deux supports; introduire la lèche-frite complète sur le gradin inférieur jusqu'à ce que la pointe de la tige rentre dans l'orifice du moteur au fond du four. Il est suffisant à ce point de tourner le bouton toujours dans le sens des aiguilles d'une montre sur la dernière position  afin de faire enclencher la résistance grilloir plus le moteur.

Enlever la poignée plastique (en la dévissant) et fermer la porte contre la voûte mobile. La poignée sera revissée à fin de cuisson pour sortir la tige afin d'éviter des brûlures. Faire cuire pendant au moins 30/40 minutes par kg. en graissant la viande pendant la cuisson.

Nettoyage et entretien du four

Nettoyage

Le nettoyage du four doit être fait de suite après l'utilisation quand le four est éteint mais encore tiède, de façon à ce que la pellicule de graisse qui s'est produite soit encore facile à enlever et avant que les coulées et les éclaboussures ne forment une croûte dure. Enlever les gradins latéraux en tirant vers le haut leur partie antérieure et les défilier des orifices arrières (au fond du four).

Nettoyer le four avec un chiffon souple imbibé d'une solution d'ammoniaque; rincer et essuyer. En cas de taches ou de coulées persistantes poser un chiffon imbibé d'ammoniaque, fermer la porte et après quelques heures laver le four avec de l'eau chaude additionnée d'un produit détergent liquide; rincer et essuyer avec soin. Pour les parties extérieures en métal, utiliser un chiffon souple et de l'eau savonneuse; ne jamais utiliser des produits en poudre abrasive.

Remplacement de la lampe (fig. 8)

En cas de remplacement de la lampe d'éclairage du four, il faut enlever la vitre de protection «B» à l'arrière du four en dévissant la vis «E» et soulevant les deux ouvertures «C».

Dévisser la lampe «A» en la remplaçant avec la nouvelle. Remonter la vitre en faisant entrer les deux languettes «D» dans les fentes «C», pousser à fond et serrer la vis.

Démontage de la porte (fig. 9)

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte. Les charnières «A» sont pourvues de deux ergots «B» qui une fois fixés aux secteurs des charnières «C» les bloquent quand la porte est complètement ouverte. Ceci étant fait, soulever la porte en tirant aussi vers soi en effectuant les deux mouvements en figure.

Pour effectuer cette opération, prendre la porte sur ses côtés en proximité des charnières.

Pour remonter la porte, enfile les charnières dans leur logement.

Avant de fermer la porte ne pas oublier d'enlever les deux ergots «B» qui ont servi à bloquer les deux charnières.

Important: avant de procéder à l'entretien du four; toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou couper le courant moyennant l'interrupteur général de votre installation électrique.



