

## 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.

### ATTENTION

La première fois que l'on allume le four, il peut se produire une fumée âcre provoqué 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 ou cela se produirait, attendre que la fumée cesse avant d'enfourner les aliments. 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 gril. Un écran protecteur, spécialement conçu (seulement sur quelques modèles), réduit considérablement la température de surface de la porte du four. Il peut être obtenu auprès de notre Service Pièces Détachées. Cet écran protecteur est recommandé pour les ménages avec jeunes enfants.

### IMPORTANT

Cet appareil ne doit servir que pour l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, à savoir 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 dérivant d'emplois impropres, incorrets et peu raisonnables.

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

- 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 mouillés;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas permettre aux enfants ou aux handicapés d'utiliser l'appareil sans surveillance.

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges est en général déconseillée.

En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre et ne pas le démonter.

En cas de détérioration du fil électrique, remplacer celui-ci rapidement en suivant les indications suivantes: ôter le fil d'alimentation et remplacer celui-ci par un autre de la même longueur à isolation en caoutchou (du type H05RRF), adapté débit de l'appareil. Cette opération devra être effectuée par du personnel professionnellement qualifié. Le conducteur de terre (jaune et vert) doit obligatoirement être plus long d'environ 10 mm que les conducteurs de ligne.

Pour toute réparation éventuelle, s'adresser à un centre d'assistance technique autorise 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 230 V 50 Hz

### Puissance absorbées:

Sole du four	Watt 1300	Circulaire	Watt 2300
Ciel du four	Watt 1200	Gril	Watt 1850

Consommation d'énergie du four ou convention naturelle  
Mod. F310 - C1512 - R340

Mod. F311 - C1422 - C1542 - C1642 - C1654  
C14206 - C15412 - C14212 - C12006

Pour atteindre 200 °C	0.4 kW/h
Pour maintenir 200 °C pendant un heure	0.7 kW/h
<b>TOTAL</b>	<b>1.1 kW/h</b>

Pour atteindre 200 °C	0.5 kW/h
Pour maintenir 200 °C pendant un heure	0.9 kW/h
<b>TOTAL</b>	<b>1.4 kW/h</b>

### 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.

**Déclaration de conformité:** Cet appareil est, dans ses parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, conforme à la prescription de la Dir. EEC 89/109.



Cet appareil est conforme aux directives 89/336/EEC, 73/23/EEC et modifications successives.

## INSTALLATION

L'installation est à la charge de l'acheteur et la maison constructrice est déchargée de ce service; les interventions

éventuellement requises à la maison constructrice résultant d'une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie.

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 visible en ouvrant la porte.

Pour permettre une meilleure aération du meuble les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées dans la figure.

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 contigus 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 collants 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.

Pour garantir une bonne aération, éliminer la paroi arrière.

#### BRANCHEMENT A L'ALIMENTATION

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 masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Cette opération devra être effectuée par du personnel professionnellement qualifié.

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 sont adaptés 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 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.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui émettent les normes.

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.

Cette exigence de sécurité fondamentale doit être vérifiée et, dans le doute, exiger un contrôle attentif de l'installation par du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur ne peut être retenu responsable de tout dommage résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

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.

En cas de doute, faire appel à une personne professionnellement qualifiée.

#### Instructions particulières pour les modèles CI422 - CI512 - CI542 - CI642 - CI654

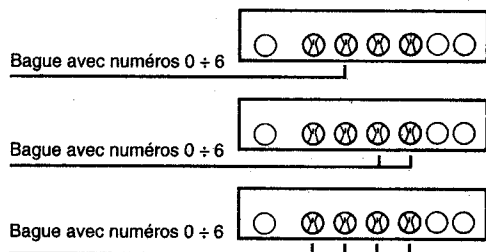
Ces modèles peuvent être combinés à tous les types de plaques encastrables des séries PSC (gaz-électriques-mixtes électro-gaz) et PVS en vitrocéramique.

Les modalités d'accouplement sont indiquées dans les instructions fournies avec les plaques PSC et PVS.

**Important:** 4 poignées avec bague pouvant actionner des plaques à 4 feux sont montées sur le panneau de commande des fours.

Si la plaque à unir est d'un type différent (électrique, mixte électro-gaz, vitrocéramique), une ou plusieurs bagues devront être changées selon les schémas indiqués ci-dessous.

N B: Les bagues sont fournies avec le four et les poignées avec les ressorts correspondants sont les mêmes que celles montées sur le panneau de commande.



Bague avec numéros 0 ÷ 6

Bague avec numéros 0 ÷ 6

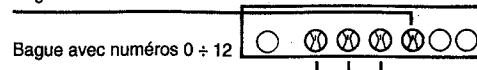
Bague avec numéros 0 ÷ 6

Plaque PSC mixte électro-gaz  
3 gaz + 1 plaque électrique

Plaque PSC mixte électro-gaz  
2 gaz + 2 plaque électriques

Plaque PSC électrique  
Plaque PVS40 vitrocéramique

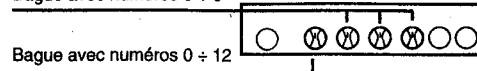
Bague avec numéros 0 ÷ 6



Plaque PVS32 vitrocéramique

Bague avec numéros 0 ÷ 12

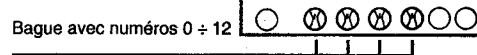
Bague avec numéros 0 ÷ 6



Plaque PVS31 vitrocéramique

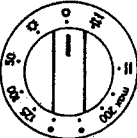



Bague avec numéros 0 ÷ 12

Bague avec numéros 0 ÷ 12

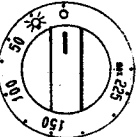





Plaque PVS46 vitrocéramique

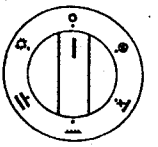
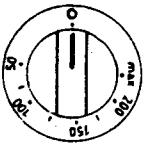








## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION FOURS CI512

 BOUTON SELECTEUR-THERMOSTAT	Le four est pourvu de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure;</li> <li>• une résistance de voûte pour aider le chauffage et griller.</li> </ul>
	Allumage: une fois tourné le bouton sur la position ☀, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.
50 ÷ MAX	Réglage thermostatique des températures avec branchement de la résistance inférieure et celle supérieure auxiliaire du four.
	Branchement de la résistance supérieure: elle sert en particulier à cuire les aliments dans leur partie supérieure.
	Branchement de la résistance du grill et du moteur du tournebroche: elle sert à cuire à la broche, au grill ou à gratter.

## CI422 - CI2006

 BOUTON SELECTEUR-THERMOSTAT	Le four est pourvu de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure;</li> <li>• une résistance de voûte pour aider le chauffage et griller.</li> </ul>
	Allumage: une fois tourné le bouton sur la position ☀, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations. Le ventilateur de refroidissement est branché aussi.
50 ÷ MAX	Réglage thermostatique des températures avec branchement de la résistance inférieure et celle supérieure auxiliaire du four.
	Branchement de la résistance supérieure: elle sert en particulier à cuire les aliments dans leur partie supérieure.
	Branchement de la résistance du grill: elle sert à rôtir au grill ou à gratter.

FOURS F310 - F311 - R340 - CI542 - CI642 - CI654  
CI4212 - CI5412 - CI4206

		<p><b>Le four est pourvu de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance inférieure</li> <li>• une résistance de voûte pour aider le chauffage et griller à l'infrarouge.</li> <li>• Une résistance circulaire qui entoure le ventilateur (seulement pour les modèles CI654-CI5412)</li> </ul>
		Allumage: une fois tourné le bouton sur la position  , la lampe reste allumée pendant toutes les opérations. Le ventilateur de refroidissement est branché aussi. (Seulement sur quelque modèle).
	50 ÷ MAX	<p><b>Cuisson statique à convection naturelle:</b> Réglage thermostatique des températures avec branchement de la résistance inférieure et celle supérieure auxiliaire du four.</p>
	MAX	<p><b>Cuisson par grill:</b> (Seulement pour les modèles F310 - F311 - R340 - CI542 - CI642 - CI4212 - CI4206). Par cette position, la résistance du grill à l'infrarouge est insérée. Ça permet de rôtir ou de gratiner et elle est particulièrement indiquée pour tous les plats qui nécessitent une température superficielle élevée.</p>
	50 ÷ 200	(Seulement pour les modèles CI654 - CI5412) Branchement de la résistance supérieure: elle sert en particulier à cuire les aliments dans leur partie supérieure.
	50 ÷ 200	<p><b>Grill ventilé:</b> L'air chauffé par la résistance du grill est aspiré par le ventilateur et poussé dans le tour à travers les spéciales fentes creusées dans la paroi postérieure à une température entre 50 et 200 °C.</p>
	50 ÷ MAX	<p><b>Cuisson par air pulsé:</b> Cette fonction est faite par les résistances avec la hélice de ventilation. L'air chaud réglable entre 50° et 240 °C est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble sans mélanger les différents odeurs et saveurs.</p>
	0 ÷ 50	<p><b>Décongélation:</b> 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>


INSTRUCTIONS POUR L'USAGE  
DES DISPOSITIFS DE CONTROLES

**PROGRAMMATEUR (FOUR MOD. R340)**

**Pour la mise à l'heure**

Tirer le bouton inférieur (1) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur le cadran extérieur.

**Pour la cuisson en position manuelle**

Tirer le bouton supérieur (2) vers la droite jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre du temps de cuisson (E) sur la gauche de l'horloge de contrôle.

Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.


Couper le four en tournant le bouton supérieur (2) vers la gauche jusqu'à ce que 0 apparaisse dans la fenêtre (E).

**Minuteur de début et fin de cuisson**

Sonnerie mécanique après une durée maximum de 55 minutes.

Pour programmer le minuteur, tourner le bouton inférieur (1) vers la droite ou vers la gauche et placer l'aiguille C en face de la durée souhaitée.

A la fin de la cuisson, une sonnerie retentit et s'arrête automatiquement après 3 minutes environ.

La sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant le bouton inférieur (1) pour positionner l'aiguille C sur la position .

**Pour la cuisson en position semi-automatique**

Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés. Départ immédiat et arrêt automatique de la cuisson.

Durée maximum: 180 minutes (3 heures).

Pour programmer le temps de cuisson, tourner le bouton supérieur (2) vers la droite et positionner la graduation de la fenêtre (E) en face de l'index (D) du cadran.

La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après 3 minutes environ, la fenêtre (E) indique 0 (position off). Cette sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant le bouton supérieur (2) afin de positionner le 0 sur le disque en face de l'index (D).

Note: L'aiguille (F) doit être alignée avec celles de l'heure (G).

**Pour la cuisson en position automatique**

Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

Cuisson avec départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

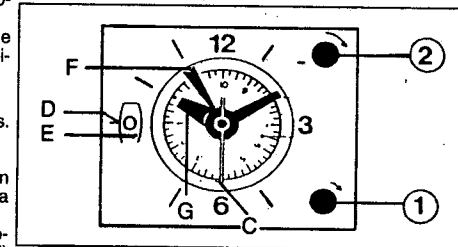
Départ différé: 12 heures maximum.

Avant de sélectionner le temps de cuisson, tirer et tourner le bouton (2) vers la droite ou la gauche afin de positionner l'aiguille (F) en face de l'heure de départ de cuisson désirée.

Pour programmer le temps de cuisson, tourner le bouton (2) vers la droite et placer la graduation de la fenêtre (E) en face de l'index (D) du cadran.

La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après 3 minutes environ, la fenêtre (E) indique 0 (position off). Cette sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant le bouton supérieur (2) afin de positionner le 0 sur le disque en face de l'index (D).

La cuisson débutera seule lorsque l'heure atteindra les aiguilles du début de cuisson programmé. La cuisson s'arrête seule lorsque l'heure atteindra les aiguilles de la fin de cuisson programmée.





**PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON**

(Fours mod. F310 - F311 - CI422 - CI512 - CI542 - CI642 - CI4212)

Ce mécanisme permet de programmer la durée du cuisson et, donc, d'éteindre automatiquement le four à la fin du temps désiré (max. 2 heures).

Après avoir allumé le four et réglé la température désirée, faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée du programmeur de fin de cuisson en la plaçant sur le temps désiré exprimé en minutes.


Une fois ce temps écoulé, la poignée atteindra la position de sonnerie «  » / « 0 » en correspondance de laquelle le four s'éteindra automatiquement.

Quand on veut utiliser normalement le four, à savoir sans en programmer l'arrêt automatique, placer la poignée du programmeur de fin de cuisson en position .

De cette façon, le programmeur de fin de cuisson reste exclus du circuit d'alimentation et, donc, lorsqu'on actionne la poignée de commande du four, celui-ci fonctionne normalement.


**PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (Four Mod. CI654 - CI5412)**

Opérations préliminaires à suivre après le branchement au secteur

Après le premier branchement au secteur, mais aussi après chaque coupure de courant, le symbole « AUTO »  : 00

se mettra à clignoter sur le panneau de commande au niveau du cadran lumineux du programmeur. Appuyer et tenir appuyées simultanément les deux touches TIMER et END puis appuyer sur la touche ou

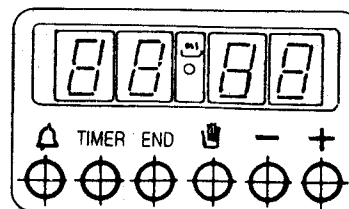
pour fixer l'heure exacte.

Le symbole  apparaîtra aussi sur le cadran.

Le four est alors prêt pour l'utilisation manuelle.


Fonctions possibles:

- fonctionnement manuel
- fonctionnement compte-minutes
- fonctionnement semi-automatique (programmation de fin de cuisson)
- fonctionnement automatique (programmation de début et de fin de cuisson).



## NOTES ET CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON

### Fonctionnement manuel (du four)






Déjà expliqué dans le paragraphe Opérations préliminaires. Il suffit de toute façon d'appuyer sur la touche  pour faire apparaître au centre le symbole correspondant, qui exclut la mention AUTO. Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

### Utilisation du programmateur électronique

Comme déjà expliqué au paragraphe Opérations préliminaires, le programmateur électronique peut permettre le fonctionnement du four en manuel, ou encore son utilisation comme:

- compte-minutes
- programmation de fin de cuisson (fonctionnement semi-automatique)
- programmation de début et de fin de cuisson (fonctionnement automatique).


### Utilisation du compte-minutes

Appuyer sur la touche . Sans relâcher la touche , appuyer sur les touches  et  jusqu'à ce que le temps désiré (23:59 au maximum) apparaisse sur l'écran lumineux. La sélection du temps désiré est signalée sur l'écran lumineux par le symbole  (NB: Cette fonction peut être utilisée aussi bien pour le fonctionnement manuel qu'en automatique en même temps qu'un autre programme). A la fin du temps fixé, le programmateur émet un signal sonore intermittent.

Pour l'interrompre, appuyer sur la touche .

Pour faire apparaître sur l'écran le temps manquant à la fin, appuyer sur la touche .




### Réglage de la tonalité du signal sonore


Le programmateur dispose d'un signal sonore à trois tonalités différentes. Pour choisir celle que l'on désire, appuyer sur la touche  pendant que le signal retentit.


### Utilisation du programmateur semi-automatique (fin de cuisson)


Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

Au cas où l'on voudrait ne programmer que l'arrêt du four (pas l'allumage), exécuter les opérations suivantes.

Appuyer simultanément sur les touches TIMER, et  ou , puis, sans les relâcher, mettre sur l'écran lumineux le temps correspondant à la durée de cuisson désirée. Relâcher les touches. Le symbole  s'allumera sur l'écran lumineux ainsi que la mention «AUTO».

L'apparition du symbole  sur l'écran signifie que le four a commencé la cuisson.

A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement, le programmateur émet un signal sonore, le symbole  apparaît sur l'écran et la mention «AUTO» se met à clignoter.






Le clignotement d'«AUTO» sert à rappeler que pour remettre le four en conditions de fonctionnement manuel, il faut appuyer sur la touche .

Si, au cours de la cuisson, on désire connaître le temps manquant à la fin de la cuisson, appuyer simplement sur la touche TIMER. Si par contre on appuie sur la touche END, on pourra voir l'heure de fin de cuisson.


### Utilisation du programmateur automatique (début et fin de cuisson)


Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.


Si l'on veut programmer non seulement l'arrêt du four mais aussi la durée de la cuisson (et donc l'allumage), exécuter les opérations suivantes.


- 1) Appuyer sur la touche TIMER et, sans la relâcher, sur les touches  ou  pour fixer sur l'écran le temps de cuisson désiré.  
Relâcher les touches pour faire apparaître sur l'écran l'heure du moment, la mention «AUTO» et le symbole .
- 2) Appuyer sur la touche END et, sans la relâcher, sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson sur l'écran lumineux.  
Relâcher les touches pour faire apparaître sur l'écran lumineux:  
— l'heure du moment  
— la mention «AUTO»

Une fois les opérations ci-dessus terminées, le four se met automatiquement en marche et s'éteint automatiquement à l'heure désirée.

L'heure d'allumage du four est automatiquement déterminée par le programmateur en fonction de la durée de cuisson. La mise en marche du four est signalée sur l'écran lumineux du programmateur par la réapparition du symbole  et de la mention «AUTO».

L'arrêt du four, lui, est signalée par un signal sonore et l'apparition du symbole , tandis que la mention «AUTO» se met à clignoter.

Le clignotement d'«AUTO» sert à rappeler que pour remettre le four en conditions de fonctionnement manuel, il faut appuyer sur la touche .

Pour interrompre le signal sonore qui indique l'arrêt du four, appuyer sur la touche .

Si, au cours de la cuisson, on désire connaître le temps manquant à la fin de la cuisson, appuyer simplement sur la touche TIMER. Si par contre on appuie sur la touche END, on pourra voir l'heure de fin de cuisson.

Le tableau suivant offre quelques conseils pour améliorer la cuisson la cuisson de la pâtisserie.

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 et la mettre rapidement au four. A 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 le lèche-frite 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 inconvénient 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 mn).
- **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.  
Le lèche-frite pour la récupération des jus doit être placé 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 salir le four.

La pâte brisée doit cuire dans le moule pendant les 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.

## 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.

### Porte du four

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

Si le four est muni de panneaux catalytiques autonettoyants, aux températures de cuisson normales, l'émail catalytique favorise la transformation des giclures 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.

### Ampoule du four

L'ampoule 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 et remplacer l'ampoule 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.

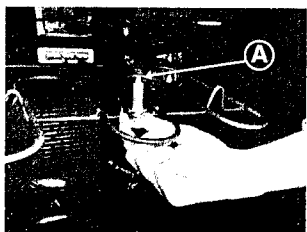
### AVANT D'APPELER LE SERVICE D'ASSISTANCE

Au cas où le four ne marcherait pas, nous vous conseillons de :

— vérifier s'il y a du courant (le disjoncteur automatique de l'habitation doit être sur la position rouge) ;  
— vérifier le branchement de la prise.

Après ces vérifications, adressez-vous à votre revendeur ou informez directement notre service d'assistance qui interviendra le plus vite possible selon les modalités indiquées sur le formulaire de garantie qui accompagne l'appareil.

## AVEC GRILL BASCULANT SELON LES MODÈLES



Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure du four, dévisser la vis de fixation (A) située au centre de la résistance du grill et l'abaisser. Le nettoyage terminé, remettre en place la résistance avec la vis de fixation (A) dans son logement et revisser.

NB: Pour le nettoyage, voir paragraphe "Nettoyage" de la notice d'utilisation.

ATTENTION: le four ne doit fonctionner qu'avec la résistance en place, fixée.

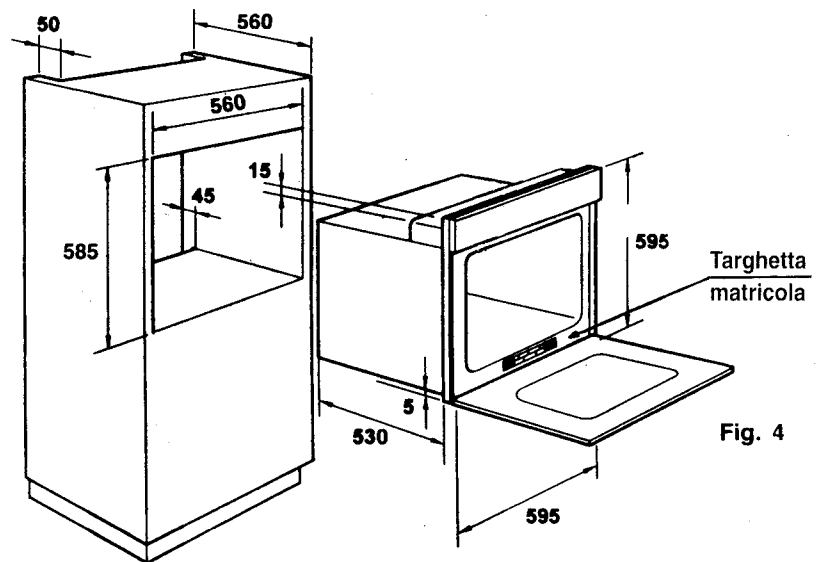
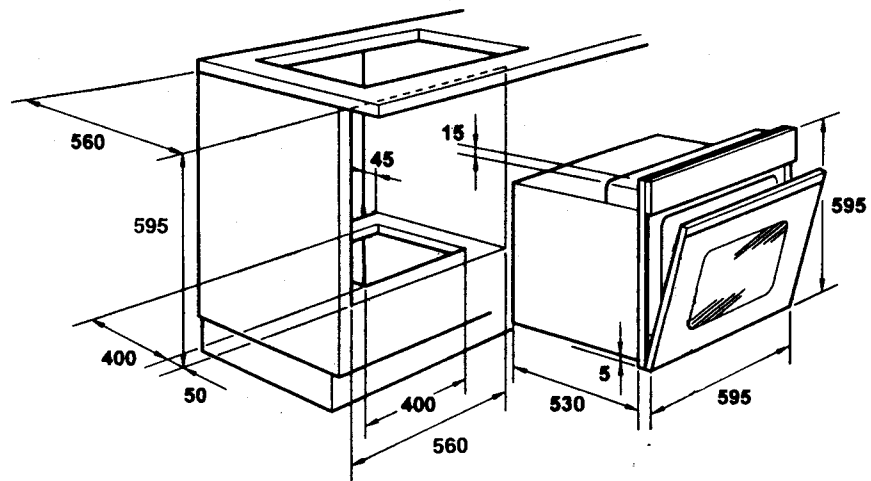
## TEMPS ET TEMPERATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR STATIQUE

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

## TEMPS ET TEMPERATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR VENTILÉ

Q.tés	Plats à cuisiner	Température du four en °C	Niveau d'introduction de la grille a partir du bas	Temps en min.
	<b>PÂTISSERIE</b>			
	Pâtes molles: Fougace	175	2 Niveau	45
	Génoise	170	2 Niveau	35
	Gâteau	170	2 Niveau	40
	Pâte Brisée: Tarte aux pommes	200	2 Niveau	35
	Tarte	200	3 Niveau	30
	Pâte à levure: Fougace	170	2 Niveau	35
	Savarin et natte	170	2 Niveau	40
	Biscuits	180	2 Niveau	25
	Gâteaux au blanc d'oeuf: Meringues	110	1 et 2 Niveau	35
	Pâte feuilletée: petits vol au vent	200	2 Niveau	20
	<b>VIANDES:</b>			
1 kg.	Viande de porc: 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
1 kg.	Viande de boeuf: 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
1 kg.	Viande de veau: 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
1 kg.	Viande d'agneau: Gigot	200	2 Niveau	95
1 kg.	Palette	175	1 Niveau	70
1 kg.	Viande de mouton: Palette	180	1 Niveau	85
1,5 kg.	Gigot	200	1 Niveau	90
1,5 kg.	Poitrine	180	1 Niveau	70
1 kg.	Gibier: Faisan rôti	200	1 Niveau	70
2 kg.	Lièvre rôti	175	1 Niveau	75
	Lapin	175	1 Niveau	75
1,5 kg.	Volaille: 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
	<b>POISSON:</b>			
1,5 kg.	Dentex	180	1 Niveau	45
1 kg.	Sole gratinée	200	1 Niveau	25
	<b>DIVERSES:</b>			
	Lasagne	200	2 Niveau	30
	Cannelloni	200	2 Niveau	30
	Pizza	200	1 et 2 Niveau	45
	Flan au marasquin	175	1 Niveau	40
	Choux	175	2 Niveau	20
	Soufflés	175	1 Niveau	35
	Pommes au four	180	1 Niveau	60

# INSTALLAZIONE



La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

## Instructions générales

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

### ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier réchauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas. Le risque est important surtout quand le gril est utilisé.

Un écran protecteur, spécialement conçu, réduit considérablement la température de surface de la porte du four (seulement sur quelque modèle).

Il peut être obtenu auprès de notre Service Pièces Détachées. Cet écran protecteur est recommandé pour les ménages avec jeunes enfants.

**ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque matricule (fig.4, pag. 110).**

Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

**Declaration de conformité:** Cet appareil est, dans ses parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, conforme à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

**CE** Cet appareil est conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

### IMPORTANT

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillée. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un de même longueur à isolation de caoutchouc (du type H05RR-F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

## Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

## MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées dans la figure 4 pag. 110.

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

### IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.

Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois 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. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

## Alimentation électrique

Branchez la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veillez à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. 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. dimensionnée 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 doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

### IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.

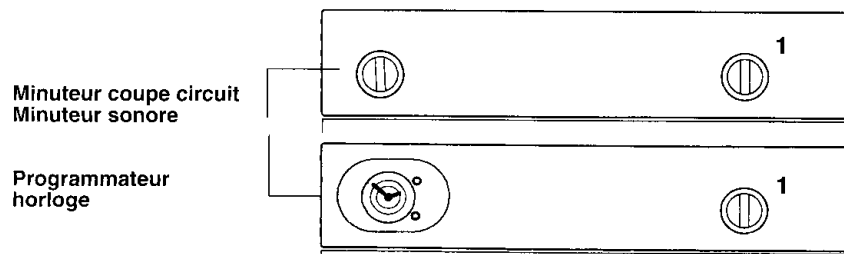
L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.



## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Notre gamme de four est composée de modèles avec des caractéristiques, des esthétiques et des coloris différents. Veuillez vous reporter à la rubrique correspondante au modèle que vous avez acheté.

### FOUR A CONVECTION NATURELLE, AVEC MINUTERIE SONORE, MINUTEUR COUPE CIRCUIT OU A HORLOGE PROGRAMMABLE

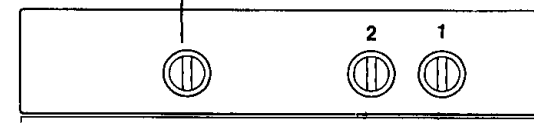


Pour le fonctionnement du minuteur sonore; minuteur coupe circuit, ou de l'horloge analogique programmable, reportez vous aux pages 100 et 101

Le four est doté de: • une résistance de sole; • une résistance de voûte pour chauffer et griller.	<b>1</b>  bouton thermostat-sélecteur
Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.	
Réglage thermostatique de la température avec l'alimentation des résistances de voûte et de sole.	50 ÷ MAX
Mise en fonctionnement de la résistance de voûte. Cette position est idéale pour décongeler du pain ou une pizza.	
Alimentation du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.	

## FOUR MULTIFONCTIONS AVEC MINUTEUR COUPE CIRCUIT OU MINUTEUR SONORE

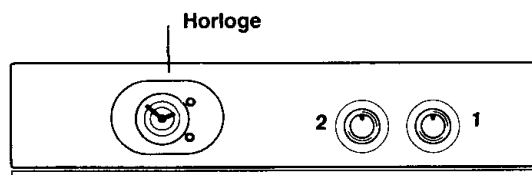
Minuteur coupe circuit ou minuteur sonore



Pour le fonctionnement du minuteur sonore ou du minuteur coupe circuit voir paragraphe pag. 100

Le four est doté de: • une résistance de sole; • une résistance de voûte pour chauffer et griller.	<b>2</b>  bouton thermostat	<b>1</b>  bouton sélecteur
Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.		
<b>Gril ventilé</b> L'air est chauffé par la résistance du gril entre 50 et 200°C. Le ventilateur crée des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.	50 ÷ 200	
Mise en fonctionnement de la résistance de voûte. Cette position est idéale pour décongeler du pain ou une pizza.	MAX	
<b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.	50 ÷ MAX	
<b>Cuisson par chaleur tournante</b> Les deux résistances sont en fonctionnement. Avec les flux d'air chaud la cuisson est uniforme et permet de cuire deux plats en même temps sans mélange d'odeurs et de saveurs.	50 ÷ MAX	
<b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.	0 ÷ 50	

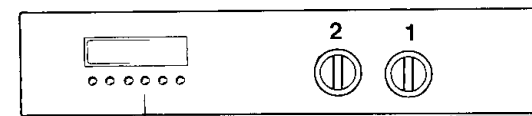
## FOUR MULTIFONCTION AVEC PROGRAMMATEUR HORLOGE



Pour le fonctionnement du programmateur horloge voir le paragraphe pag. 101

<p>Le four est doté de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance de sole;</li> <li>• une résistance de voûte pour chauffer et griller</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p>bouton thermostat</p>	<p><b>1</b></p> <p>bouton sélecteur</p>
<p>Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.</p>		
<p><b>Gril ventilé</b> L'air est chauffé par la résistance du gril entre 50 et 200°C. Le ventilateur crée des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.</p>	<p>50 ÷ 200</p>	
<p>Mise en fonctionnement de la résistance de voûte. Cette position est idéale pour décongeler du pain ou une pizza.</p>	<p>MAX</p>	
<p><b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Cuisson par chaleur tournante</b> Les deux résistances sont en fonctionnement. Avec les flux d'air chaud la cuisson est uniforme et permet de cuire deux plats en même temps sans mélange d'odeurs et de saveurs.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.</p>	<p>0 ÷ 50</p>	

## FOUR MULTIFONCTIONS AVEC PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

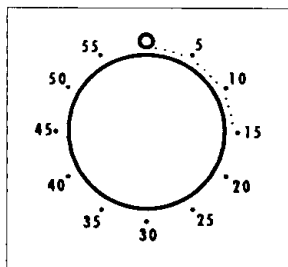


Pour obtenir le fonctionnement du programmateur électronique se référer au paragraphe 102 et 103.

Programmateur électronique

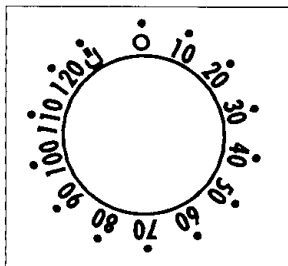
<p>Le four est doté de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une résistance de sole;</li> <li>• une résistance de voûte pour chauffer et griller;</li> <li>• une résistance circulaire</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p>bouton thermostat</p>	<p><b>1</b></p> <p>bouton sélecteur</p>
<p>Une fois le bouton tourné sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.</p>		
<p><b>Convection naturelle</b> Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Cuisson par air pulsé</b> Une résistance circulaire est située autour du ventilateur. Dès que cette position est enclenchée le ventilateur aspire l'air qui est chauffé avant d'être renvoyé dans la cavité du four. Cette technique de cuisson permet d'obtenir une cuisson idéale avec une montée en température rapide</p>	<p>MAX</p>	
<p><b>Grill ventilé</b> L'air est chauffé par la résistance du gril entre 50 et 200°C. Le ventilateur crée des flux d'air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.</p>	<p>50 ÷ 200</p>	
<p><b>Cuisson par chaleur tournante</b> Les deux résistances sont en fonctionnement. La turbine crée des flux d'airs chauds. La cuisson est uniforme, et permet de cuire deux plats en même temps sans mélanges d'odeurs et de saveurs. Températures réglables de 50 à 240°C.</p>	<p>50 ÷ MAX</p>	
<p><b>Décongélation</b> Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.</p>	<p>0 ÷ 50</p>	

## UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



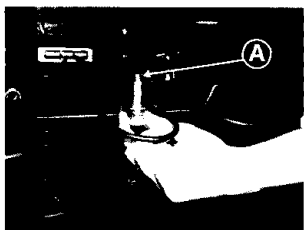
Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

## UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Avec ce mécanisme il est possible de programmer le temps de cuisson et l'arrêt du four automatiquement (durée maxi 2 heures). Une fois que vous avez sélectionné la température, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir le temps désiré. Quand la cuisson est terminée, une sonnerie retentit et coupe l'alimentation du four. Quand la cuisson est terminée le bouton revient sur la position 0. Il est possible d'utiliser le four sans minuteur, il suffit de positionner le bouton sur la position . Dans ce cas, c'est à l'utilisateur de couper manuellement l'alimentation.

## Avec grill basculant SELON LES MODÈLES

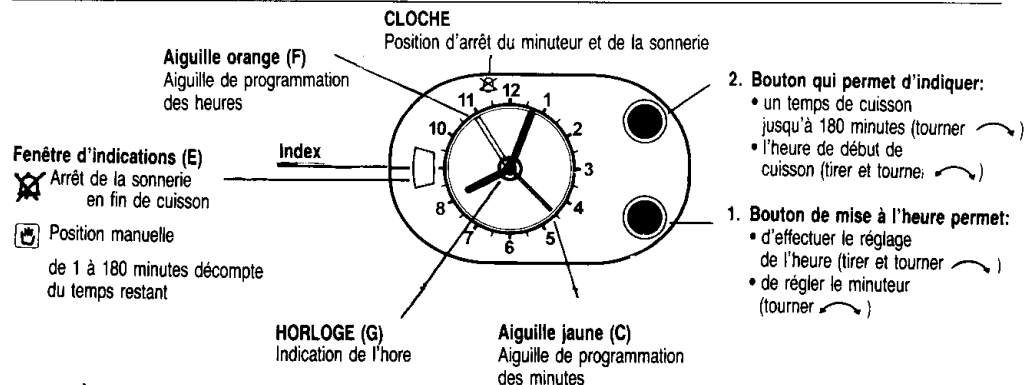


Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure du four, dévisser la vis de fixation (A) située au centre de la résistance du grill et l'abaisser. Le nettoyage terminé, remettre en place la résistance avec la vis de fixation (A) dans son logement et revisser.

NB: Pour le nettoyage, voir paragraphe "Nettoyage" de la notice d'utilisation.

ATTENTION: le four ne doit fonctionner qu'avec la résistance en place, fixée.

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR HORLOGE



### MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

Tirez le bouton inférieur (1) et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que apparaisse l'heure exacte sur le cadran.

### CUISSON MODE MANUEL

Tournez le bouton supérieur (2) vers la droite jusqu'à ce que apparaisse le symbole dans la fenêtre du temps de cuisson (E) sur la gauche de l'horloge.

Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.

### MINUTERIE

Sonnerie mécanique après une durée de 55 minutes maximum. Pour programmer le minuteur, tournez le bouton inférieur (1) vers la droite ou vers la gauche et placez l'aiguille C en face de la durée souhaitée.

A la fin de la cuisson, une sonnerie retentit et s'arrête automatiquement après 3 minutes environ. La sonnerie peut-être arrêtée manuellement en tournant le bouton inférieur (1) pour positionner l'aiguille C sur la position .

### CUISSON EN POSITION SEMI AUTOMATIQUE

Sélectionnez la température et le mode de cuisson souhaités.

Départ immédiat et arrêt automatique de la cuisson. Durée maximum de 180 minutes (3 heures). Pour programmer le temps de cuisson, tournez le bouton supérieur (2) vers la droite et positionnez la graduation de la fenêtre (E) en face de l'index (D). Note: l'aiguille (F) doit être alignée avec celles de l'heure-(G).

A la fin du temps de cuisson, une sonnerie retentira et s'arrêtera au bout de 3 minutes environ mais elle peut être stoppée manuellement en tournant le bouton 2, de façon à positionner en face de l'index.

### CUISSON EN POSITION AUTOMATIQUE

Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.

Cuisson avec le départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

Départ différé: 12 heures maximum.


Avant d'effectuer le réglage du début de cuisson, placer le symbole en face de l'index dans la fenêtre E. Tirer et tourner le bouton 2 dans un sens comme dans l'autre et placer l'aiguille orange (F) en face l'heure de début de cuisson.

Régler un temps de cuisson, tournez le bouton 2 dans le sens des aiguilles d'une montre et placez le temps choisi face à l'index, dans la fenêtre.

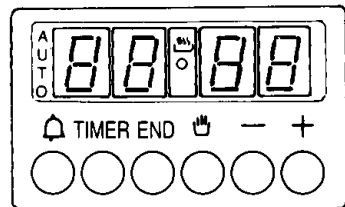
La fin de cuisson est indiquée par une sonnerie qui s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes. Toutefois, elle peut être stoppée manuellement en tournant le bouton 2 jusqu'à faire apparaître le symbole dans la fenêtre en face de l'index.

Lorsque le programmeur atteint l'heure de début de cuisson, le four se met automatiquement en route et dès que le temps de cuisson est terminé, le four se coupe automatiquement.





Pour annuler le réglage automatique, procéder comme suit:

- Tourner le bouton 2 jusqu'à l'affichage  dans la fenêtre E.
- Tirer et tourner le bouton 2 de façon à placer l'aiguille «F» sous l'aiguille des heures «G».

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE




### Opérations préliminaires à suivre après le branchement électrique du four

Après le premier branchement électrique ou après une coupure de courant, le symbole «AUTO»  se mettra à clignoter sur l'affichage. Pour mettre à l'heure le four appuyez simultanément sur les touches TIMER et END et appuyer sur les touches  et  pour fixer l'heure exacte. Sur le cadran le symbole  apparaîtra. Le four est alors prêt pour une utilisation manuelle.

### Fonctions possibles:

- Fonctionnement manuel
- Fonctionnement avec minuteur
- Fonctionnement semi-automatique (programmation fin de cuisson)
- Fonctionnement automatique (programmation de début et de fin de cuisson)

### Utilisation manuel du four





Déjà expliqué dans le paragraphe opérations préliminaires. Il suffit d'appuyer sur la touche  pour faire apparaître au centre le symbole correspondant, qui exclut la mention AUTO. Sélectionnez le temps et le mode de cuisson désirés.

### Utilisation du programmateur électronique


Le programmateur électronique autorise le fonctionnement du four en manuel, ou encore comme:


- minuteur
- programmation fin de cuisson (fonctionnement semi-automatique)
- programmation de début et de fin de cuisson (fonctionnement automatique)

### Utilisation du minuteur

Appuyez sur la touche . Sans la relâcher appuyez sur les touches  et  jusqu'à ce que le temps désiré (23:59 au maximum) apparaisse sur l'écran. La sélection du temps souhaité est signalé sur l'écran par le symbole .

(NB: cette fonction peut-être utilisée aussi bien pour le fonctionnement manuel qu'en automatique en même temps qu'un autre programme). A la fin du temps fixé, le programmateur émet un signal sonore intermittent.

Pour l'interrompre appuyez sur la touche .







Pour faire apparaître le temps restant, appuyez sur la touche .

### Réglage de la tonalité du signal sonore

Le programmateur dispose d'un signal sonore à trois tonalités différentes. Pour choisir celle que l'on désire, appuyez sur la touche — pendant que le signal retentit.

### Utilisation du programmateur semi-automatique (fin de cuisson)






Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.

Si l'on souhaite ne programmer que l'arrêt du four (pas d'allumage), exécuter les opérations suivantes. Appuyez simultanément sur les touches TIMER, et  ou , puis les relâcher, afficher sur l'écran lumineux le temps correspondant à la durée de cuisson désirée. Relâchez les touches. Le symbole  s'allumera sur l'écran ainsi que la mention «AUTO» qui se mettra à clignoter. L'apparition du symbole  sur l'écran signifie que le four commence la cuisson. A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement, le programmateur émet un signal sonore, le symbole  apparaît sur l'écran et la mention «AUTO» clignote. Le clignotement de «AUTO» sert à rappeler que pour remettre le four en condition de fonctionnement manuel, il faut appuyer sur la touche . Si au cours de la cuisson, on souhaite connaître le temps restant, il suffit d'appuyer sur la touche TIMER. Par contre si vous appuyez sur la touche END, vous pourrez voir l'heure de fin de cuisson.


### Utilisation du programmateur automatique (début et fin de cuisson)


Sélectionnez la température et le mode de cuisson désirés.



Si l'on veut programmer le départ de la cuisson et son arrêt, il faut réaliser les opérations suivantes.

- 1) Appuyez sur la touche TIMER puis, sans la relâcher, sur les touches  ou  pour fixer sur l'écran le temps de cuisson désiré. Relâchez les touches pour faire apparaître sur l'écran l'heure actuelle, la mention AUTO et le symbole .
- 2) Appuyez sur la touche END et sans la relâcher, sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson sur l'écran. Relâchez pour faire apparaître l'heure actuelle et la mention AUTO.

Une fois les opérations ci-dessus terminées, le four se met automatiquement en marche et s'éteindra automatiquement à l'heure désirée.

La mise en marche du four est signalée sur l'écran du programmateur par la réapparition du symbole  et de la mention AUTO.

L'arrêt du four, lui est signalé par un signal sonore et l'apparition du symbole  tandis que la mention AUTO se met à clignoter.

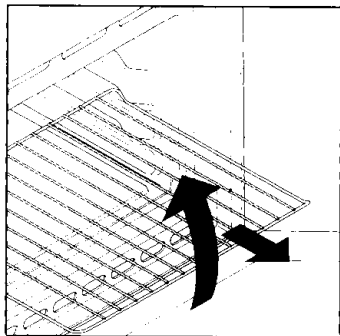
Le clignotement AUTO sert à rappeler que pour remettre le four en condition de fonctionnement manuel, il faut appuyer que la touche . Pour interrompre le signal sonore qui indique l'arrêt du four, appuyez sur la touche .

Si au cours de la cuisson on souhaite connaître le temps restant avant la fin de la cuisson, appuyez sur la touche TIMER. Si par contre vous appuyez sur la touche END vous pourrez voir l'heure de fin de cuisson.

**Attention:** le symbole correspondant à chaque bouton peut varier suivant le modèle, mais sa fonction reste la même.

## CONSIGNES UTILES

### Grilles du four, nouveau système d'arrêt



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables, ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

### La cuisson au gril

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

- Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
- Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

### Temps de cuisson

Dans les pages 106, 107, 108, 109 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

### Conseils de nettoyage et d'entretien

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Évitez absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des utensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utilisez de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).

Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir.

La vitre intérieure du four peut se démonter pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage.

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

### Four autonettoyant par catalyse

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évitent le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes. N'utilisez jamais de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.

Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utilisez un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

**N.B.:** Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

### Assistance Technique

En cas de mauvais fonctionnement, vérifiez si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Votre appareil est garanti un an. Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

## TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

### Consigns utiles:

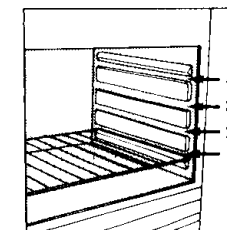
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.

### Viandes

Préparations	Quantité	FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Roastbeef	kg 1	3	70 + 80	220
Rôti de porc	kg 1	2	100 + 110	220
Rôti de veau	kg 1,3	1	90 + 100	220
Rôti de boeuf	kg 1	2	80 + 90	220

Niveau	FOUR EN CHALEUR TOURNANTE	
	Temps de cuisson en minutes	Température four
3	50 + 60	200
2	80 + 90	200
2	90 + 100	200
2	80 + 90	200

Fig. 2



### Observations

Disposez la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.

Disposez le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.

Pour le rôti de veau idem.

Pour le rôti de boeuf idem.

### Poissons

Préparations	Quantité	FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Truite	1 kg	2	40 + 45	220
Saumon	700 g, 25,5 cm épaisseur	2	30 + 35	200
Sole	filet / 1 kg	2	40 + 45	220
Dorade	2 entière	2	40 + 45	220

Niveau	FOUR EN CHALEUR TOURNANTE	
	Temps de cuisson en minutes	Température four
2	35 + 40	200
2	30 + 35	200
2	35 + 40	200
2	35 + 40	200

### Observations

Truite: cuire la truite couverte avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.

Saumon: même type de cuisson non couverte.

Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.

Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.

### Volailles, lapin

Préparations	Quantité	FOUR EN CONVECTION NATURELLE		
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
Pintade	kg 1/1,3	2	60 + 80	220
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 + 120	220
Lapin	kg 1/1,2	2	55 + 65	220

Niveau	FOUR EN CHALEUR TOURNANTE	
	Temps de cuisson en minutes	Température four
2	60 + 70	200
2	100 + 110	200
2	50 + 60	200

### Observations

Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.

Pour le poulet idem.

Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèche-frite avec des aromates.

## Gateaux

Préparations	Quantité
Gâteau au chocolat	
Tarte aux abricots	

### FOUR EN CONVECTION NATURELLE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
1	55	180
1	40	200

## Legumes

Préparations	Quantité
Fenouil	800 gr.
Courgettes	800 gr.
Pommes de terre	800 gr.
Carottes	800 gr.

### FOUR EN CONVECTION NATURELLE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
1	70 + 80	220
1	70	220
2	60 + 65	220
1	80 + 85	220

## Fruits

Préparations	Quantité
Pommes entières	kg 1
Poires	kg 1
Pêches	kg 1

### FOUR EN CONVECTION NATURELLE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
1	45 + 55	220
1	45 + 55	220
1	45 + 55	220

## Cuisson gril

Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.

Préparations	Quantité
Toasts	4 tranches
Croques monsieur	n. 4
Saucisses	n. 6 / kg 0,9
Côte de boeuf	n. 4 / kg 1,5
Cuisses de poulet	n. 4 / kg 1,5

### GRIL

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
4	5 (5 Prechauf.)	Gril
3	10 (5 Prechauf.)	Gril
4	25/30 (5 Prechauf.)	Gril
4	25 (5 Prechauf.)	Gril
3	50/60 (5 Prechauf.)	Gril

### FOUR EN CHALEUR TOURNANTE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
1	50°	180
2	30 + 35	180

### FOUR EN CHALEUR TOURNANTE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
1	60 + 70	220
1	60 + 70	220
2	60 + 65	220
1	70 + 80	220

### FOUR EN CHALEUR TOURNANTE

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
2	45 + 55	220
2	45 + 55	220
2	45 + 55	220

### Observations

Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.  
Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.

### Observations

Disposez le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.  
**Pour les courgettes, coupez les en tranches.**  
Pour les pommes de terres, coupez les de façon égales et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.  
**Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non recouvert.**

### Observations

Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.

### GRIL VENTILÉ

Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four
4	5 (10 Prechauf.)	Gril
3	5/8 (10 Prechauf.)	Gril
4	15/20 (10 Prechauf.)	Gril
4	15/20 (10 Prechauf.)	Gril
3	50/60 (10 Prechauf.)	Gril

### Observations

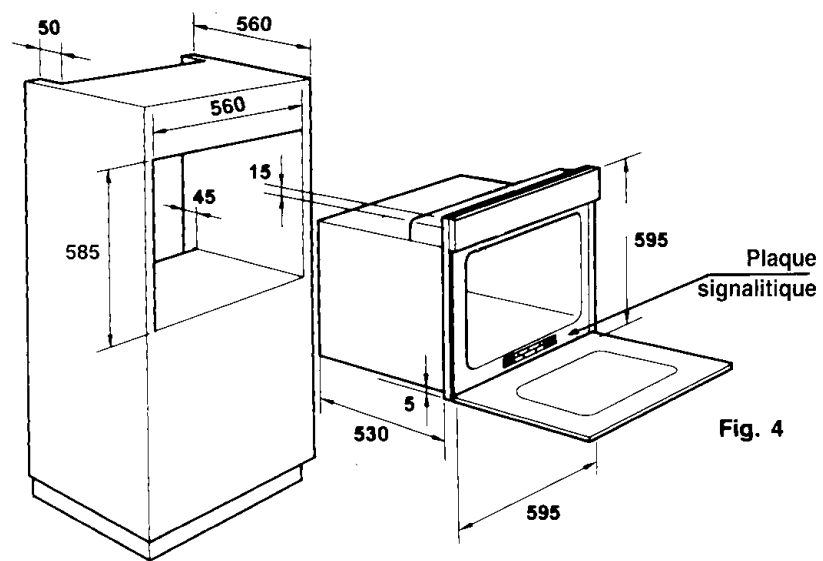
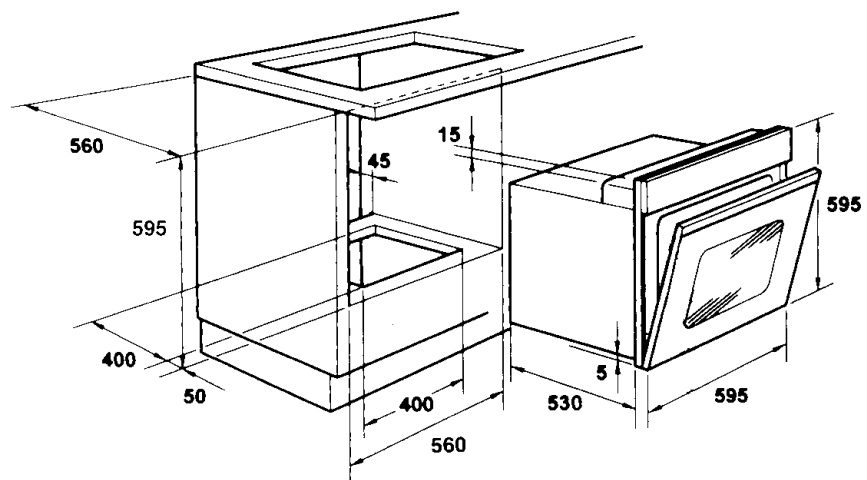
Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.

Couper la saucisse en deux disposé sous le gril. Retournez la saucisse pour la cuire de l'autre côté.

Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatisez selon votre goût.

Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.

# INSTALLATION



Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.