

**FORNI DA INCASSO** (I)

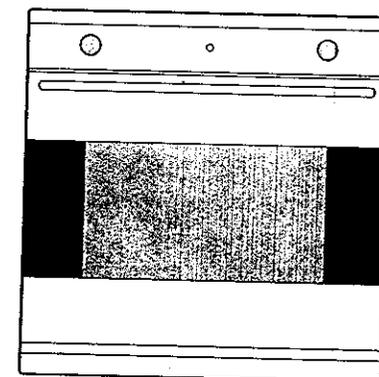
**FOURS ENCASTRABLES** (F)

**BUILT-IN OVENS** (GB)

**HORNOS EMPOTRADOS** (E)

**INBOUWOVENS** (NL)

**EINBAUHERDE** (D)



## Instructions pour l'installation

**Important:** l'installation doit être réalisée par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Toute intervention de régulation, maintenance etc. doit être exécutée appareil débranché.

**Branchement électrique** S'assurer que les caractéristiques électriques de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent à la tension et à la puissance indiquées sur la plaque signalétique du constructeur, fixée sur le côté inférieur gauche de la cornière.

Il est absolument nécessaire de relier l'appareil à la terre. Pour cette raison la fiche à relier au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes CEI).

Avant le branchement s'assurer du bon état de l'installation de mise à la terre.

**Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens, consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm., placé dans un endroit facilement accessible en proximité de l'appareil.

**Important:** Si vous remplacez le cordon d'alimentation, il faut démonter le carter arrière en dévissant les vis comme indiqué dans la fig. 2.

La section des fils du nouveau cordon ne doit pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (cable de 3 x 1,5) en considérant que l'extrémité du cordon qui arrive à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long de 20 mm.

Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des échauffements ou des risques d'incendie.

## Mise en place

L'appareil peut être installé dans tous les meubles, dans la maçonnerie, dans le métal, le bois et le bois revêtu de laminés plastiques, à conditions qu'ils soient résistants à la chaleur (T 120°C).

Respecter les dimensions d'encastrement indiquées (fig. 1-1a-1b). L'appareil peut être installé sous le plan de travail ou à colonne: dans le premier cas observer les dimensions indiquées (fig. 1-1a), dans le deuxième cas respecter toujours les dimensions et en plus le meuble devra avoir dans la partie supérieure-arrière un espace d'aération de 80/90 mm. de profondeur (fig. 1-1b).

La fixation est réalisée avec 4 vis «A» placées dans les angles du cadre de la porte du four, comme illustré dans la fig. 1.

**Important: ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble.**

**Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.**

## Ventilation de refroidissement

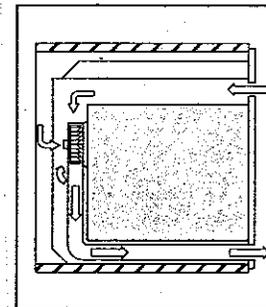
(Seulement sur les modèles prévus)

L'appareil est équipé d'une turbine de refroidissement placée entre la moufle du four et le carter extérieur; elle se met en marche quand on allume le four.

La turbine tourne pendant toute la durée de la cuisson et il est possible de sentir un jet d'air qui sort du bas de la partie frontale de l'appareil, ce qui est normal.

**NOTA** - Après des cuissons à température élevée, il est conseillé de continuer la ventilation de refroidissement pendant 5 ou 6 minutes afin d'éviter la surchauffe de la façade du four et la formation de condensation:

Tourner la manette commutateur du four «C» sur le premier cran, position ampoule ☼



## Organes de commande présents dans le four

Les organes de commande et de contrôle du four sont réunis sur le bandeau de commandes (fig. 3).

Les fours disposent de deux systèmes de commandes différents:

**Four avec manettes et poignée extérieures.**

**Four avec manettes et poignée push-pull (fig. 4-5).**

**Important** (seulement dans le mod. push-pull).

■ Pour utiliser les manettes de commandes, il suffit de les pousser afin qu'elles sortent toutes seules dans la bonne position (fig. 4).

Elles doivent rester dans cette position pendant le fonctionnement du four pour éviter qu'elles chauffent excessivement.

Pour les remettre en position de repos, pousser les manettes à fond jusqu'au blocage.

■ Pour ouvrir la porte du four il faut sortir la poignée; pour cela il suffit d'appuyer sur celle-ci et elle sortira toute seule dans la bonne position (fig. 5).

Elle doit rester dans cette position pendant le fonctionnement du four pour éviter qu'elle chauffe excessivement.

**Manette minuterie**  
(fig. 3-A)

Pour son utilisation il faut régler la minuterie en tournant la manette dans le sens horaire, sélectionner le temps désiré (maximum 60 minutes) en plaçant l'index face au la chiffre des minutes fixées.

Le réglage est progressif; il est donc possible d'utiliser toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres).

**Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.**

**Voyant lumineux du four**  
(fig. 3-B)

Le voyant allumé indique la phase de chauffage, son extinction signale que la température sélectionnée avec la manette est atteinte.

Par la suite l'allumage et l'extinction indiquent le maintien constant de la température du four.

**Manette commutateur du four (fig. 3-C)**

C'est un dispositif qui permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir la température de cuisson plus appropriée aux aliments à cuire.

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre on allume la lampe du four ☼ (elle restera allumée pendant tout le fonctionnement du four).

Le choix de la température s'effectue en positionnant la manette en correspondance de la température désirée, comprise entre 50 et 250°C.

Le réglage de la température est progressif; il est donc possible d'utiliser toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres).

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

Dans ces cas, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ☺ (résistance de sole), ou sur la position ☻ (résistance grilloir).

En outre, tournant la manette jusqu'à la dernière position ↔ on enclenchera la résistance du grilloir et le moteur tournebroche.

**Pour éteindre le four tourner la manette dans le sens inverse jusqu'au l'index de la manette coïncide avec l'index fixé sur le bandeau.**

## Utilisation du four

**Indications préliminaires** Pendant et après le fonctionnement du four la vitre frontale se réchauffe, c'est pourquoi il ne faut pas laisser les enfants s'approcher.

**Important:** avant la première utilisation du four il faut le réchauffer à la température maximale pendant 30 - 40 minutes, la porte étant fermée, pour brûler les résidus de graisse pouvant dégager de mauvaises odeurs.

**NOTA:** si pendant le fonctionnement du four on est obligés d'ouvrir la porte, la laisser ouverte le moins possible à fin d'éviter que la température du four puisse baisser et compromettre la réussite de la cuisson.

Pour éviter qu'une certaine quantité de vapeur sort tout d'un coup, ouvrir la porte en deux temps: pendant 4 - 5 secondes la garder entrouverte 5 - 6 cm., après l'ouvrir complètement.

### Cuissons au four

Tournez la manette du commutateur au choix entre 50 et 250°

Pour cuire à point il faut pré-chauffer le four à la température voulue. Mettez le plat au four dès que le voyant s'éteint, ce qui signifie que la température est atteinte.

**Uniquement dans le cas de viandes très grasses mettez le plat à four froid.**

Dans le cas de viande congelée, il convient de ne pas décongeler avant la cuisson. Choisir des températures inférieures de 20°C et des temps de cuisson plus long de 1/4 par rapport à une cuisson de viande fraîche.

En règle générale il convient d'employer des récipients à bords hauts, pour salir le moins possible les parois du four.

### Cuissons au grilloir

Tournez la manette du commutateur sur le symbole ☺  
Ce type de cuisson permet de dorer rapidement les plats. Pour cela nous conseillons de placer la grille sur le gradin le plus haut selon les dimensions des aliments à cuire.

Pour des cuissons courtes de petites quantités, utilisez le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons plus longues et de grosses quantités, glissez la grille (selon les dimensions) sur un gradin plus bas.

### Tournebroche

Positionnez la manette du commutateur sur ↔

Pour cuire à la broche, il est nécessaire d'enlever la grille «A» du support «B» (fig. 6) et introduire le support sur le troisième gradin inférieur. Préparez la tige complète de la viande et la poser sur les deux supports, en poussant jusqu'à ce que l'extrémité de la tige rentre dans l'orifice du moteur au fond du four; introduire la lèchefrite sur le gradin inférieur, laquelle recueillera les jus et les graisses provenant du tournebroche.

Prolongez la cuisson de 30-40 minutes par Kg., en assouplissant la viande avec de l'huile.

## Conseils pratiques pour la cuisson au four

Préparations	Position à partir du bas	Température °C	Temps de cuisson four préchauffé
<b>Pâtes/Entrées</b>			
Lasagne	2÷3	200÷240	30'
Pâtes au four	2÷3	220÷240	40'
<b>Viande</b>			
Rôti de boeuf	2	250	30' par kg.
Rôti de veau	2	200÷220	60' par kg.
Poulet	2	200÷220	50' environ
Oie et canard	1	220	selon poids
Gigot de mouton	1	230÷250	30' par kg.
Rôti de porc	2	230÷250	60' par kg.
<b>Poisson</b>	1÷2	180÷240	selon dimensions
<b>Pizza</b>	1÷2	220÷250	40÷45'
<b>Gateaux</b>			
Cake	1÷2	160	50÷60'
Biscuits de Savoie	1÷2	160	30÷50'
Pâte brisée	1÷2	200	15'
Pâte feuilletée	1÷2	200÷250	15'
Tarte aux fruits	1÷2	200÷220	30÷40'
Meringues	1÷2	100	60÷80'
Gratin	1÷2	220	30'
Brioche	1÷2	160÷180	45'
<b>Cuissons au grill</b>			
Toast	3		5 par face
Poulet	3		30 par face
Poisson	3		18 par face
Tomates - aubergines	3		8 par face

## Nettoyage et entretien

Avant toute opération sur l'appareil, débranchez le.

Un nettoyage régulier et constant garderont longtemps votre appareil dans son état initial.

Le nettoyage du four, sans panneaux auto-nettoyants, doit être fait le four éteint, encore tiède, **mais pas chaud**, de façon à ce que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de cuisson sur les parois puisse être enlevée facilement; de plus les débordements et les projections de graisse n'auront pas encore durcis.

Enlevez la grille, la lèchefrite, les glissières latérales; nettoyez à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'ammoniaque, rincez et essuyez.

Si les taches ou les débordements persistent, mettez sur le fond un chiffon humide imbibé d'ammoniaque, fermez la porte et quelques heures après lavez le four à l'eau chaude et détergent liquide; ensuite rincez et essuyez soigneusement.

Pour les parties extérieures utilisez un chiffon doux avec de l'eau et du savon; ne jamais utiliser de produits abrasifs en poudre.

### Garniture de la porte du four (fig. 7)

Pour le nettoyage à fond du four on peut démonter la garniture de la porte en soulevant les quatre languettes «B» aux angles, comme illustré sur la figure.

Nettoyez la garniture avec une éponge, de l'eau et du savon; ne jamais utiliser de produits acides ou abrasifs. Le nettoyage terminé, remontez la garniture «A» en maintenant le côté plus long à l'horizontale et introduisez les languettes «B» dans les quatre trous «C», en commençant par les supérieurs.

Lors du montage il est important de maintenir la garniture parallèle par rapport à l'ouverture du four.

**Remplacement de la lampe (fig. 8)**

En cas de remplacement de la lampe d'éclairage du four, déposez le cache de protection «A» en le dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.  
Après remplacement de la lampe, remontez le cache de protection «A».

**Démontage de la porte (fig. 9)**

Pour faciliter le nettoyage du four il est possible de démonter la porte.

Les charnières «A» sont munies de deux articulations mobiles «B» qui bloquent les secteurs «C» des charnières quand elles y sont accrochées, la porte entièrement ouverte.

Ensuite remontez la porte vers l'extérieur, faisant les deux mouvements illustrée.

Pour cette opération saisir les côtés de la porte à proximité des charnières.

Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans les cannelures prévues à cet effet.

Avant de fermer la porte **n'oubliez pas de déposer les deux articulations mobiles «B»** qui avaient servi pour accrocher les deux charnières.

**General features**

■ Before starting read this booklet open it at the last pages and connected pictures.

■ The following instructions give important indications on operation, use and maintenance in compliance with current provision.

■ Self-cleaning panels can be supplied on request mod. 3761.

**Dimensions of the frontal part (fig. 1)**

Width	596 mm.
Height	595 mm.
Depth	21 mm.

**Dimensions of the built-in part (fig. 1)**

Width	550 mm.
Height	575 mm.
Depth	505 mm.

Power and electrical supply voltage: see data plate

**This appliance conforms to the prescriptions in EEC provision 82/499 governing radio interference.**

