

---

**FORNI DA INCASSO** (I)

**FOURS ENCASTRABLES** (F)

**INBOUWOVENS** (NL)

**HORNOS EMPOTRADOS** (E)

## Caractéristiques générales

Avant de commencer la lecture de ce manuel, consultez les dernières pages et les illustrations qui y sont reportées.

Les instructions de ce manuel fournissent d'importantes indications sur les opérations d'installation, d'utilisation et d'entretien des fours, selon les normes en vigueur.

Ce manuel fournit les indications des dispositifs présents dans les différentes versions des fours:

**- Four multifonctions ventilé:**

four électrique avec thermostat, commutateur pour les différentes fonctions, minuterie, éclairage intérieur et gril.

**- Four multifonctions 5 - 8 et 10 fonctions:**

four électrique avec thermostat, commutateur pour les différentes fonctions, programmeur électronique ou minuterie automatique + cuisson manuelle, éclairage intérieur et gril.

Sur demande nous pouvons fournir les panneaux en émail autonettoyant mod. 3797.

---

### Dimensions de la façade extérieure (fig. 1)

Largeur	596 mm.
Hauteur	595 mm.
Profondeur	21 mm.

---

### Dimensioni della parte incassata (fig. 1)

Largeur	550 mm.
Hauteur	575 mm.
Profondeur	545 mm.

---

Puissance et tension d'alimentation:  
voir la plaquette des caractéristiques

---

**Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive 82/499 de la CEE relative aux perturbations radioélectriques.**

## Installation

**Important:** l'installation doit être confiée à un professionnel qualifié et doit respecter les normes en vigueur.

Toute opération de réglage, entretien, etc.. doit être exécutée avec l'appareil débranché.

### Brançement électrique

Vérifier si le voltage et la puissance de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette des caractéristiques, fixée sur le côté inférieur gauche de l'encadrement.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. La fiche à relier au câble d'alimentation et la prise à laquelle il est relié devront être du même type (conformes aux normes CEI). Avant d'effectuer la connexion, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre.

**Notre société décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés aux personnes et aux choses dérivant du non raccordement ou du raccordement défectueux de la ligne à la terre.**

Au moment de l'installation, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un organe d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm., placé dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil.

**Important:** pour remplacer le câble d'alimentation, démonter le carter arrière en dévissant les vis (fig. 2) La section des fils du nouveau câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (câble de 3 x 1,5) et l'extrémité qui va à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

Ne pas utiliser de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs qui pourraient provoquer des échauffements ou des brûlures.

## Implantation

L'appareil est logeable dans le mur, dans les meubles en métal, en bois, en bois recouvert de laminés plastiques, à condition qu'ils résistent à la chaleur à une température maximum de 90°C.

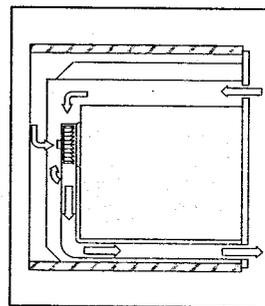
Pour l'encastrement, respecter les dimensions indiquées dans les figures 1-1a-1b. L'appareil peut être placé sous le plan de travail ou en colonne: dans le premier cas, faire attention aux dimensions indiquées (fig. 1-1b), dans le second cas faire attention aux dimensions et laisser dans la partie supérieure-arrière du meuble un espace libre de 80/90 mm de profondeur (fig. 1-1a).

La fixation se fait par 4 vis «A» placées aux 4 coins de l'encadrement de la porte du four (voir 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



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:

- Modèles multifonctions ventilé, tourner la manette thermostat + sélecteur des fonctions «C» sur le premier cran, position ampoule 
- Modèles multifonctions 5, 8 et 10 fonctions, tourner la manette du sélecteur des fonctions «C» sur un symbole quelconque en s'assurant que la manette du thermostat «D» se trouve sur la position 0.

**Attention** - Le fait que dans certains modèles il s'allume et s'éteint automatiquement après la fin de la cuisson, ne doit pas être source de préoccupation.

## Organes de commande du four

(fig. 3-4-5)

Tous les organes de commande et de contrôle du four sont réunis sur le bandeau de commandes.

Les fours ont deux systèmes de commande différents:

- Modèle avec boutons et poignée extérieurs.
- Modèle avec boutons et poignée escamotables.

**Important** (seulement pour les modèles avec commandes escamotable).

Pour accéder aux boutons de commande, il faut les extraire de leur logement; pour cela, appuyer simplement sur les boutons et ils sortiront en position de fonctionnement (fig. 7). Ils doivent rester dans cette position pendant le fonctionnement du four pour éviter qu'ils ne chauffent de façon excessive. Pour les reporter en position de repos, les pousser à fond jusqu'à l'arrêt.

Pour ouvrir la porte du four, extraire la poignée de son logement; pour cela, appuyer sur la poignée et elle sortira dans la juste position (fig. 8). Elle restera dans cette position pendant le fonctionnement du four pour éviter qu'elle ne chauffe de façon excessive.

### Voyant du four (A)

A la mise en marche du four, le voyant de fonctionnement s'allume; quand la température programmée est atteinte, le voyant s'éteint. Ensuite le voyant s'éteint et s'allume ce qui indique le maintien constant de la température du four.

### Bouton de la minuterie (B)

(Seulement sur les modèles prévus)

Charger la sonnerie de la minuterie en tournant le bouton dans le sens horaire et en faisant coïncider l'index avec le numéro correspondant aux minutes préfixées (60 minutes maxi).

Le réglage est progressif; par conséquent, toutes les zones intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées.

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

### Bouton du four commutateur (C)

#### Sens des symboles (mod. multifonctions ventilé)



Lampe du four allumée



Élément chauffant supérieur et inférieur



Élément gril



Élément gril + turbine



Élément supérieur et inférieur + turbine



Décongélation

#### Sens des symboles (mod. multifonctions 5 fonctions)



Lampe du four allumée



Élément chauffant supérieur et inférieur



Élément gril



Élément gril + turbine



Élément inférieur + turbine



Élément à air chaud ou décongélation

**Remarque** (seulement pour les modèles multifonctions 600 et 650).

En tournant vers la droite ou vers la gauche le bouton commutateur d'un cran, la lampe du four s'allume ainsi que tous les symboles et les températures. Le four est prêt pour être utilisé.

### Bouton du four commutateur (C)

#### Sens des symboles (mod. multifonctions 8 fonctions)

- |  |  |
|--|--|
|  | Elément chauffant supérieur et inférieur       |
|  | Elément gril                                   |
|  | Elément inférieur                              |
|  | Elément à air chaud + élément inférieur e sup. |
|  | Décongélation                                  |
|  | Elément supérieur et inférieur + turbine       |
|  | Elément gril + turbine                         |
|  | Elément à air chaud                            |

#### Sens des symboles (mod. multifonctions 10 fonctions)

- |  |   |
|--|---|
|  | Elément chauffant supérieur et inférieur        |
|  | Elément gril                                    |
|  | Elément inférieur                               |
|  | Elément à air chaud + élément inférieur et sup. |
|  | Décongélation                                   |
|  | Elément supérieur et inférieur + turbine        |
|  | Elément gril + turbine                          |
|  | Elément à air chaud                             |
|  | Elément gril central + turbine                  |
|  | Elément inférieur + turbine                     |

### Bouton du four thermostat (D)

C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments à cuire. Tourner le bouton dans le sens horaire sur la valeur désirée, le réglage est progressif; par conséquent toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées. A la fin de la rotation, on trouve la position de température maximum, conseillée pour les cuissons au gril.

**Important** (seulement pour les modèles 600 et 650). Les températures sont fixes; il n'est donc pas possible de choisir des valeurs intermédiaires. En tournant le bouton dans le sens horaire, on peut visualiser la température choisie dans la fenêtre correspondante.

### Bouton cuissons manuelle + cuissons semi-automatique (E)

(Seulement sur les modèles prévus). C'est le dispositif qui permet de sélectionner la cuisson en mode manuel ou la minuterie: le four s'éteint automatiquement en fin de cuisson.

Position pour le fonctionnement du four en manuel sans limitation de temps.

De **5** à **90** les chiffres correspondent aux minutes; le réglage est progressif et toutes les valeurs entre les chiffres peuvent être utilisées.

Pour un réglage correct, tourner le bouton sur la position maximum **90**, puis retourner aux minutes désirées. A la fin de la cuisson, le bouton retourne automatiquement sur la position 0 en éteignant le four.

### Protection bandeau de commande

Cet accessoire a été étudié pour éviter la surchauffe des boutons pendant les cuissons au gril avec la porte ouverte. Les fours disposent de deux systèmes:

#### Modèle multifonctions ventilé

Introduire la protection (fournie en dotation) dans les guides placés sous le bandeau de commandes.

#### Modèle multifonctions 5 - 8 et 10 fonctions

Faire sortir d'au moins 10 cm la protection placée dans la partie supérieure à l'intérieur du four.

**NB.** Pour les modèles qui ne sont pas équipés de cet accessoire, effectuer les cuissons au gril avec la porte du four fermée.

## Programmateur électronique (fig. 6)

Le programmateur du four permet d'effectuer la cuisson semi-automatique ou automatique. Vous pouvez donc sortir tranquillement de chez vous et trouver à votre retour les aliments cuits à point et prêts pour être servis à table; de plus, il est muni d'une horloge et d'une minuterie avec signal sonore.

**Ci-dessous nous illustrons les fonctions des touches et des symboles sur le cadran que vous devrez connaître avant d'utiliser le programmateur.**

1. Touche minuterie 
2. Touche fin de cuisson 
3. Touche durée de la cuisson 
4. Touche décroissement comptage sur le cadran 
5. Touche incrémentation comptage sur le cadran 
6. Pulsante funzionamento automatico o manuale 
7. Cadran symbole ( A ) cuissons automatique
8. Cadran symbole (  ) cuissons manuelles ou début cuissons automatique
9. Cadran symbole (  ) selection minuterie

**Important: après le branchement électrique ou après une panne de courant, le cadran clignote en indiquant 0.00, à ce point, régler l'heure du jour.**

### Réglage de l'heure

Après le branchement électrique le cadran clignote en indiquant 0.00.

Appuyer sur la touche «6», le cadran se fixe.

Appuyer sur la touche + (ou la touche -), on avance (et/ou on recule) d'une minute à chaque pression, jusqu'à quand on obtient l'heure du jour et le symbole (  ).

### Cuisson semi-automatique

Mode de réglage du programmateur pour éteindre le four automatiquement (DUREE DE CUISSON).

Choisir le type de chauffage et la température par les boutons correspondants.

Appuyer sur la touche «3»; sur le cadran apparaît 0.00 fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + (ou la touche -), pour régler la durée.

Relâcher la touche «3»; sur le cadran on peut lire l'heure du jour avec les symboles ( A e  ), à ce point le compte programmé de la cuisson commence.

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent se met en marche (durée 7 minutes): pour l'arrêter, tourner les deux boutons sur la position zéro et simultanément appuyer sur la touche «6». Sur le cadran on peut lire l'heure du jour et le symbole (  ); le four est prêt pour l'utilisation manuelle.

**NOTA** - Pendant la cuisson, appuyer sur la touche «3»; sur le cadran apparaît le temps de cuisson restant.

### Cuisson automatique

Mode de réglage du programmateur pour allumer et éteindre le four automatiquement (DUREE ET FIN DE CUISSON).

Choisir le type de chauffage et la température par les boutons correspondants.

Appuyer sur la touche «3»; sur le cadran apparaît 0.00 fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + (ou la touche -), pour régler la durée.

Appuyer sur la touche «2»; sur le cadran apparaît la somme de l'heure et de la durée de cuisson; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + pour régler l'heure de fin de cuisson.

Relâcher la touche «2»; sur le cadran on peut lire l'heure et le symbole ( A ), en attendant l'heure de début de cuisson.

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent se met en marche (durée 7 minutes): pour l'arrêter, tourner les deux boutons sur la position zéro et simultanément appuyer

sur la touche «6». Sur le cadran on peut lire l'heure du jour et le symbole (  ); le four est prêt pour l'utilisation manuelle.

**NOTA** - Pendant la programmation, en appuyant sur les touches «3» ou «2», sur le cadran apparaît le temps restant ou la fin de la cuisson introduite précédemment.

### Minuterie

Le programmateur peut être utilisé comme minuterie sans interrompre le fonctionnement du four.

Appuyer sur la touche «1», sur le cadran apparaît 0.00 fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + ou - pour régler les minutes fixées.

Relâcher la touche «1», sur l'écran apparaît l'heure et s'allume le symbole  ; le comptage des minutes commence.

A la fin du temps fixé le symbole  disparaît du cadran et simultanément un signal sonore intermittent (durée 7 minutes) se met en marche: pour l'arrêter, appuyer sur la touche «6».

En appuyant sur la touche «1», sur le cadran apparaît le temps manquant décroissant.

### Correction/effacement

Les données introduites peuvent être corrigées en appuyant sur la touche qui correspond à la fonction et, en même temps, la touche + ou -.

L'effacement se fait sur la valeur 0.00.

Quand un programme est introduit, arriver à zéro avec la touche + ou -. Maintenir enfoncée la touche de la fonction à effacer; le programme introduit est annulé.

L'effacement de la durée de la cuisson entraîne celui de la fin de la cuisson et vice versa.

L'introduction ou la correction de valeurs incohérentes sont empêchées logiquement (ex. une fin de cuisson en contraste avec la durée, c'est-à-dire qui ne la contient pas).

**REMARQUE:** Le signal acoustique final peut être réglé en 3 tonalités, en appuyant sur la touche «4» quand il est activé. Pour l'éteindre appuyer sur la touche «6».

## Utilisation du four

### Introduction

**Pendant et après l'utilisation du four, la vitre extérieure de la porte est extrêmement chaude; pour éviter tout inconvénient, ne pas laisser les enfants s'en approcher.**

**Important:** avant la toute première utilisation du four, il est conseillé de chauffer celui-ci à la température maximum pour une durée suffisante à brûler les résidus huileux qui pourraient dégager des odeurs désagréables.

**Remarque:** si, au cours du fonctionnement, la porte du four doit être ouverte, il faut le faire le plus vite possible pour éviter que la température du four descende trop ce qui compromettrait la bonne réussite de la cuisson. Pour éviter d'être incommodé par la vapeur éventuelle contenue dans le four, ouvrir la porte en deux temps: pour 4 - 5 secondes, ouvrir la porte de 5 - 6 cm puis ouvrir complètement.

### Cuissons traditionnelles

Position bouton du commutateur sur le symbole 

Position bouton du thermostat au choix 50 et 250°C.

Ce système classique avec chaleur supérieure et inférieure est indiqué pour la cuisson au four d'un seul plat. Pour cuire à point, préchauffer le four à la température préfixée et enfourner quand le voyant s'éteint.

**Les viandes très grasses peuvent être enfournées à four froid.**

Pour la viande congelée, il est préférable de cuire sans décongeler. Il faudra donc choisir les températures plus basses de 20°C environ et prolonger les temps de cuisson d'un quart d'heure environ.

Il est conseillé d'utiliser des récipients à bord haut pour salir le moins possible les parois du four.

## Tableau pour cuissons traditionnelles

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes. Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande et des volailles, varient selon leur épaisseur, leur qualité et le goût du consommateur.

Préparation	Position en partant du bas	Température en °C	Temps de cuisson avec four préchauffé
<b>Entrée</b>			
Lasagnes	2 - 3	220 - 240	30'
Pâtes au four	2 - 3	220 - 240	40'
<b>Viande</b>			
Rôti de veau	2	200 - 220	60' par kg.
Rôti de porc	2	230 - 250	60' par kg.
Poulet	2	200	60 - 65'
Lapin	2	200	90 - 95'
Gigot de mouton	1	230 - 250	30' par kg.
<b>Poisson</b>	1 - 2	180 - 250	selon la grosseur
<b>Pizza</b>	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
<b>Desserts</b>			
Meringues	1 - 2	100	60 - 80'
Pâte sablée	1 - 2	200	15'
Gâteau en couronne	1 - 2	175	35 - 45'
Biscuit de Savoie	1 - 2	160	30 - 50'
Brioche	1 - 2	160 - 180	45'
Tarte aux fruits	1 - 2	200 - 220	30 - 40'

**Cuissons à air chaud** Position bouton du commutateur:

Mod. statique + convection sur le symbole 

Mod. multifonctions 5 fonctions sur le symbole 

Mod. multifonctions 8 et 10 fonctions sur le symbole 

Position bouton thermostat au choix entre 50 et 250°C.

Ce système à air chaud est indiqué pour la cuisson au four sur plusieurs niveaux. La circulation d'air chaud dans le four assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire. Toutefois, pour de la pâtisserie fine le four peut être préchauffé. En même temps que la pâtisserie on peut cuire des aliments différents (poisson, viande, etc..) sans mélange d'odeurs et de goûts. Ces cuissons multiples peuvent être effectuées uniquement si les températures de cuisson des différents aliments sont les mêmes. Pour cuire, mettre directement la viande sur la grille et ne pas la retourner pendant la cuisson (voir figures 9 - 10).

La température de cuisson de la viande ne devrait jamais dépasser 180 - 190 degrés; des températures plus élevées servent seulement à brûler la viande d'où formation de fumée et de saleté sur les parois.

Pour obtenir un rôti savoureux et bien doré, barder la viande avec des tranches fines de lard ou de poitrine. Poser la viande sur la grille de façon à ce qu'elle se trouve le plus près possible du centre du four.

Pour les rôtis et les volailles de grosses dimensions, baisser la température de cuisson de 10 - 20 degrés (160 - 170°C). Si les rôtis sont mis dans des plats, la température de cuisson sera la même que pour ceux posés directement sur la grille mais le temps de cuisson sera plus long.

Enfiler la grille dans le gradin-support qui se trouve immédiatement au-dessus de la lèche-frite.

Les dindes et volailles en général sont préparées comme les rôtis et posés avec le dos sur la grille; si la volaille est grosse, verser 1/4 de litre d'eau chaude dans la lèche-frite. Le gibier maigre est préparé directement dans la lèche-frite bien beurrée ou huilée.

## Tableau pour cuissons à air chaud

Ce tableau sert uniquement pour les cuissons dans le four fonctionnant à air chaud. Il contient des données indicatives pour la cuisson de préparations courantes. Les temps de cuisson peuvent varier selon la quantité à cuire et le goût du consommateur.

**NB.** Dans les modèles 8 et 10 fonctions, le temps en minutes reporté dans ce tableau doit être réduit de 10%.

Préparation	Position en partant du bas	Température en °C	Temps en minutes
<b>Entrée</b>			
Pasagnes	2	200 - 220	20 - 25'
Pâtes au four	2	200 - 220	25 - 30'
Piz créole	2	200 - 230	20 - 25'
<b>Viande</b>			
Rôti de veau	2	160 - 180	65 - 90'
Rôti de porc	2	160 - 170	70 - 100'
Rôti de boeuf	2	170 - 180	65 - 90'
Filet de boeuf	2	170 - 190	35 - 45'
Agneau	2	140 - 160	100 - 130'
Roast-Beef	2	180 - 190	40 - 45'
Poulet	2	180	70 - 90'
Canard	2	170 - 180	100 - 160'
Pinde	2	160 - 170	160 - 240'
Apin	2	160 - 170	80 - 100'
Pèvre	2	170 - 180	30 - 50'
<b>Poisson</b>	2 - 3	160 - 180	selon le poids
<b>Pizza</b>	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
<b>Desserts</b>			
Pâteau en couronne	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Pâte aux fruits	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Pénoise	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Priche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Ptudel	1 - 2	160	25 - 35'
Pème avec biscuits	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Pain	2 - 3	200 - 220	40'
Poast	1 - 2	230 - 250	7'

## Cuissons au grill

Position bouton commutateur sur le symbole 

Position bouton thermostat sur le symbole 

**Pendant l'utilisation du grill, les parties internes du four deviennent extrêmement chaude; pour éviter tout inconvénient, ne pas laisser les enfants s'en approcher.**

Ce type de cuisson permet une coloration rapide des aliments. Il est conseillé d'introduire la grille dans le gradin-support le plus approprié (généralement en haut) selon les dimensions des aliments.

Pour des cuissons brèves, nous conseillons le quatrième gradin en partant du bas; pour des temps longs et des grillades sur des surfaces larges, un des gradins inférieurs.

Pour ce genre de cuisson, laisser la porte ouverte et extraire ou appliquer (selon les modèles) la protection du bandeau de commandes, comme décrit dans le chapitre précédent.

**NB.** Pour les modèles 8 et 10 fonctions, les cuissons au grill doivent être faites avec la porte du four fermée.

## Tableau des cuissons au grill

Préparation	Position du gradin-support en partant du bas	Tempo in minuti	
		1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>e</sup> côté
Côte de porc	4	7 - 9'	5 - 7'
Filet de porc	3	9 - 11'	5 - 9'
Rumsteak	3	9 - 11'	9 - 11'
Tranches de foie	4	2 - 3'	2 - 3'
Côte de veau	4	7 - 9'	5 - 7'
Poulet coupé en 2	3	9 - 14'	9 - 11'
Saucisses	4	7 - 9'	5 - 6'
Steak haché	4	7 - 9'	5 - 6'
Filet de poisson	4	5 - 6'	3 - 4'
Toast	4	2 - 4'	2 - 3'

### Cuisson au gril à air chaud

Position bouton commutateur sur le symbole 

Position bouton thermostat 200°C maxi (seulement pour les modèles 600 programmer 220°C).

Ce type de cuisson au permet une distribution uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration de la chaleur en profondeur. Idéale pour obtenir des aliments légèrement dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Pour ce cuisson, la porte du four doit rester fermée.

### Cuisson économique au gril à air chaud (modèles 10 fonctions seulement)

Position bouton commutateur sur le symbole 

Position bouton thermostat 200°C maxi.

Ce type de cuisson on économise de l'énergie électrique. Disposer les mets au centre de la grille et effectuer la cuisson selon les instructions du paragraphe précédent, mais seulement pour petites quantités de nourriture. Garder la porte du four fermée.

### Cuissons délicates

Position bouton commutateur sur le symbole    
Position bouton thermostat au choix entre 50 et 250°C.

Ce type de cuisson est indiqué pour la pâtisserie et surtout pour les tartes avec glaçage et peu de sucre, tartes aux fruits, gâteaux mis dans des formes ou sur la plaque. Il est aussi utilisé, avec d'excellents résultats, pour compléter la cuisson d'aliments dont le dessous n'est pas assez cuit et pour les cuissons qui demandent la chaleur surtout dans la partie inférieure. La grille ou la plaque doivent être enfilées dans le premier ou le second gradin-support en partant du bas.

### Décongélation

Position bouton commutateur sur le symbole  pour les modèles multifonctions 5 fonctions le positionner sur 

Position bouton thermostat sur la position 0.

La décongélation est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure la circulation de l'air à l'intérieur du four, à température ambiante, sans chauffage. Ce système garantit à des produits crus, surgelés ou provenant d'un congélateur normal, une décongélation rapide, sans modification du goût et de l'aspect.

## Nettoyage et entretien

### Avant toute opération, débrancher l'appareil.

Un nettoyage régulier et constant permet de maintenir l'aspect de votre appareil en parfait état pendant longtemps.

Le nettoyage du four, sans panneaux autonettoyants, doit être faite à four éteint, encore tiède et **non pas chaud**, de façon que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson et recouvrant les parois puisse s'enlever facilement et que les débordements et les projections grasses ne forment pas encore une croûte dure et consistante.

Enlever la grille, la lèchefrite et nettoyer le four avec un chiffon moelleux trempé dans une solution d'ammoniaque, puis rincer et essuyer. S'il reste encore des taches et des débordements, mettre sur le fond un chiffon humide imprégné d'ammoniaque et fermer la porte; au bout de quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et du détergent liquide, rincer et essuyer soigneusement.

Pour l'extérieur, utiliser un chiffon moelleux, de l'eau et du savon; les produits en poudre contenant des abrasifs sont interdits.

### Joint de porte (fig. 11)

Pour faire un nettoyage plus soigné du four, démonter le joint de porte en soulevant les quatre languettes «B» placées aux 4 coins (voir figure) et le nettoyer avec une éponge humide, de l'eau et du savon; les produits acides ou abrasifs sont interdits.

Remonter le joint «A» en tenant à plat le côté le plus long et enfiler les languettes «B» dans les 4 trous «C» en commençant par les trous supérieurs.

Lors du montage, tenir le joint parallèle à l'ouverture du four.

### Remplacement de l'ampoule (fig. 12)

Enlever la protection «A» en dévissant dans le sens anti-horaire, changer l'ampoule et remonter la protection «A».

## Démontage de la porte

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

Les fours ont en effet deux types de charnières différents, interchangeables.

### **Charnières avec cavaliers mobiles (fig. 13)**

Ouvrir complètement la porte. Accrocher aux secteurs «C» des charnières «A» les deux cavaliers mobiles «B» pour les bloquer. Tenir la porte de chaque côté, près des charnières, et la soulever vers l'extérieur en faisant les deux mouvements illustrés sur la figure 15. Pour remonter la porte, enfiler les charnières dans leur logement.

**Avant de fermer la porte, ne pas oublier d'enlever les deux cavaliers «B»** qui ont servi à accrocher les deux charnières.

### **Charnières avec petits leviers mobiles (fig. 14)**

Ouvrir complètement la porte et la saisir de chaque côté, près des charnières.

Avec le pouce, pousser les leviers «A» vers l'avant et, en même temps, soulever la porte vers le haut en formant un angle de 45°. Les secteurs «B» des charnières se bloquent.

Pour enlever la porte, soulever avec l'index les charnières «C» en faisant les mouvements illustrés à la figure 15.

Pour remonter la porte, enfiler d'abord les charnières dans leur logement, ouvrir complètement la porte pour décrocher les secteurs «B».

La porte peut être refermée.