
FORNI DA INCASSO SERIE 800 (I)

FOUR A ENCASTRER RETRO (F)

COLONIAL BUILT-IN OVEN (GB)

HORNO EMPOTRABLE SERIE 800 (E)

INBOUWOVEN RETRO (NL)

EINBAUBACKOFEN SERIE 800 (D)



Caractéristiques générales

Avant de commencer à lire ce mode d'emploi, veuillez ouvrir les dernières pages comprenant les figures illustrées.

Les instructions ci-après fournissent d'importantes indications concernant les opérations d'installation, d'utilisation et d'entretien, conformément aux normes en vigueur.

Four électrique à thermostat, commutateur pour les différentes fonctions, horloge électrique/minuterie/programmeur, éclairage intérieur et grilloir.

Panneaux en émail auto-nettoyant en option.

Dimensions de la façade extérieure (fig. 1)

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

Dimensions de la partie encastrée (fig. 1)

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

Puissance et tension d'alimentation électrique:
voir plaque des caractéristiques

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive CEE 82/499 relative aux parasites radio.

Instructions pour l'installation

Important: 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 à 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 mm² (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.

Né 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 90°C).

Respecter les dimensions d'encastrement indiquées dans la fig. 1. L'appareil peut être installé sous le plan de travail ou à colonne; dans le deuxième cas le meuble devra avoir dans la partie supérieure-arrière un espace d'aération de 80/90 cm de profondeur.

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.

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

Organes de commande présents dans le four (fig. 3)

Manette thermostat du four (fig. 3-A)

C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson appropriée aux aliments à cuire. Le choix de la température s'effectue en plaçant la valeur désirée, comprise entre 50 et 250°C, face au repère fixe du bandeau.

La position maximum correspond à la température nécessaire pour les cuissons au gril

Manette commutateur du four (fig. 3-B)

Signification des symboles

(modèle multifonction)		(modèle statique-convectionnel)
Lampe du four allumée		Eclairage du four
Élément chauffant supérieur et inférieur		Élément chauffant supérieur et inférieur
Élément grilloir		Élément grilloir
Élément grilloir + air chaud		Élément grilloir + air chaud pulsé
Élément inférieur + air chaud		
		Élément dessus et dessous + air chaud pulsé
Fonctionnement à air chaud ou décongélation	 	
		Décongélation

Voyant lumineux du four (fig. 3-C)

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.

Protection bandeau des commandes

Cet accessoire livré avec l'appareil, a été conçu pour éviter l'échauffement des boutons de commande, pendant les cuissons au grilloir avec porte ouverte. Les fours disposent de deux systèmes différents.

(Modèle statique-convectionnel) - Placer la protection (livré en équipement), dans les grilles placées sous le bandeau de commandes.

(Modèle multifonction) - Extraire la protection spéciale, qui se trouve dans la paroi supérieure à l'intérieur du four, d'au moins 10 cm.

Horloge électrique

Le four multifonctions est disponible dans les versions avec horloge/minuterie (fig. 4) ou bien avec horloge/minuterie/programmateur (fig. 5) ou bien avec horloge avec fin de cuisson (fig. 6).

Modèle avec horloge/ minuterie (fig. 4)

HORLOGE: pour la mise au point de l'heure exacte, pousser ou tirer (selon les modèles) et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton «A».

Positionnée selon la figure (sur quelques modèles le bouton est placé sur le côté droit)

MINUTERIE: pour le réglage, tourner le bouton «A» de façon à faire correspondre l'aiguille sur le temps désiré; le temps maximum programmable est de 55 minutes. Une fois que le temps établi s'est écoulé, une sonnerie vous avertira et qui peut être arrêtée en tournant le bouton «A» dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à positionner l'aiguille sur le symbole de la cloche barrée .

N.B. la sonnerie n'interrompt pas le fonctionnement du four.

Modèle avec horloge/ minuterie/programmateur (fig. 5)

HORLOGE: pour la mise au point de l'heure exacte, pousser ou tirer (selon les modèles) et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton «A».

MINUTERIE: peut être utilisée indépendamment ou ensemble au programmateur. Pour le réglage, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton interne «A» de façon à faire correspondre l'aiguille sur le temps désiré; le temps maximum programmable est de 55 minutes. Une fois que le temps établi s'est écoulé, une sonnerie vous avertira et qui peut être arrêtée en tournant le bouton interne «A» dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à positionner l'aiguille sur le symbole de la cloche barrée .

N.B. la sonnerie n'interrompt pas le fonctionnement du four.

PROGRAMMATEUR: Cuisson automatique (fig. 5)

Pour régler le programmateur de façon que le four fonctionne automatiquement, procéder de la manière suivante:

- 1) Tourner le bouton externe «B» dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la plage rouge «C» corresponde avec l'heure d'arrêt désirée.

- 2) Tourner le bouton externe «B» en sens inverse pour régler le temps de cuisson qui est visualisé par la longueur de la plage rouge «D»; temps maximum programmable: 3 heures et demie.
- 3) Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée et le bouton commutateur sur la fonction choisie. De cette façon, le four s'allumera pour la cuisson des mets à la température et à la durée de cuisson désirées. Le four s'éteindra ensuite automatiquement lorsque l'heure d'arrêt fixée est atteinte. A ce point un zéro apparaît dans la plage «E», et la sonnerie vous avertira; celle-ci peut être éteinte en tournant le bouton externe «B» dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole de la main apparaisse dans la place «E».

Cuisson semie-automatique (fig. 5)

Pour régler le four de façon qu'il s'éteigne automatiquement, procéder ainsi:

- 1) Tourner le bouton externe «B» dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la plage rouge «C» corresponde avec l'heure d'arrêt désirée.
- 2) Tourner le même bouton en sens inverse jusqu'à ce que la plage rouge «D» corresponde avec l'heure désirée sur l'horloge.
Nota: le temps de cuisson maximum est 3 heures et demie
- 3) Tourner le bouton thermostat sur la température désirée et le bouton commutateur sur la fonction nécessaire. La lampe témoin s'allumera et le four commencera à chauffer.
- 4) Le four s'éteindra automatiquement à l'heure d'arrêt établie. A ce point, un zéro apparaît dans la place «E» et une sonnerie vous avertira; celle-ci peut être éteinte en tournant le bouton externe «B» dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole de la main apparaisse dans la plage «E».

Cuisson manuelle (fig. 5)

Si vous désirez utiliser le four manuellement, sans automatismes, il suffit de positionner le symbole de la main dans la plage «E»; le programmateur sera exclus.

Horloge avec fin de cuisson (fig. 6)

- Pour fixer le temps de cuisson il suffit de tourner la manette vers la gauche, jusqu'au positionnement de la petite aiguille sur le chiffre du temps désiré.
- A la fin du temps programmé, un signal sonore se met en marche; pour l'arrêter tournez la manette vers la gauche de manière à placer l'aiguille sur le symbole .
- Pour remettre l'horloge en position manuelle, tournez la manette vers la gauche en positionnant l'aiguille sur le symbole . Le four est ainsi prêt pour l'utilisation manuelle.

Utilisation du four

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

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.

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

Cuissons traditionnelles Tournez la manette du commutateur sur le symbole . Tournez la manette du thermostat au choix entre **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 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.

Tableau pour les cuissons traditionnelles

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de quelques plats principaux.

Les temps de cuisson, en particulier ceux des viandes et des volailles, varient en fonction de l'épaisseur, de la qualité de l'aliment à cuire et du goût du consommateur.

Préparation	Position gradin à partir du bas	Température °C	Temps de cuisson avec four préchauffé
Premiers plats			
Lasagnes	2 - 3	220 - 240	30'
Pâtes aux four	2 - 3	220 - 240	40'
Viandes			
Rôti de veau	2	200 - 220	60' per kg.
Rôti de porc	2	230 - 250	60' per kg.
Poulet	2	200	60 - 65'
Lapin	2	200	90 - 95'
Gigot de mouton	1	230 - 250	30' per kg.
Poissons	1 - 2	180 - 240	suivant dimensions
Pizza	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
Gâteaux			
Meringues	1 - 2	100	60 - 80'
Pâte brisée	1 - 2	200	15'
Savarin	1 - 2	175	35 - 45'
Biscuits de Savoie	1 - 2	160	30 - 50'
Brioche	1 - 2	160 - 180	45'
Tarte aux fruits	1 - 2	200 - 220	30 - 40'

Cuisson à air chaud

Tournez le bouton du commutateur:

— (modèle statique-convectionnel) sur le symbole 

— (modèle multifonction) sur le symbole  

Tournez le bouton du 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 pré-chauffage du four n'est pas nécessaire. Toutefois pour les pâtisseries délicates le four peut être préchauffé. En même temps que les pâtisseries vous pouvez cuire des plats de différente nature (poisson, viande, etc.) sans que le goût et les odeurs se mélangent. Ces cuissons multiples sont possibles quand les temps de cuisson sont identiques pour les différents aliments.

Il suffit de mettre la viande directement sur le gril et il ne faut pas la tourner pendant la cuisson. La température de cuisson de la viande ne devrait jamais dépasser 180 - 190 degrés; des températures plus élevées servent uniquement à brûler la viande, faire de la fumée et salir le four.

Pour obtenir un rôti bien savoureux et bien doré, bardez la viande avec du lard ou de la poitrine coupés en tranches fines. Posez la viande sur le gril avec le côté bardé tourné vers le haut et mettez le plus possible au centre du four. Pour des rôtis de volaille de grosses dimensions, baissez la température de cuisson de 10 - 20°C (160 - 170°C). Si vous avez mis le rôti dans un moule ou une casserole, la température de cuisson reste la même des rôtis posés directement sur le gril, mais le temps de cuisson sera un peu plus long. Placez la lèchefrite dans la glissière sous le gril. Les dindes et les volailles en général doivent être préparées comme les rôtis et posées avec le dos sur le gril; si la volaille est grosse, versez 1/4 de litre d'eau chaude dans la lèchefrite.

Le gibier maigre doit être préparé directement dans la lèchefrite préalablement graissée.

Tableau pour cuissons à air chaud

Ce tableau sert uniquement pour les cuissons au four fonctionnant à air chaud. Il contient les données indicatives pour la cuisson de quelques plats principaux. Les temps de cuisson peuvent varier suivant la qualité de l'aliment et le goût du consommateur.

Préparation	Position gradin à partir du bas	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Premiers plats			
Lasagnes	2	200 - 220	20 - 25'
Pâtes aux four	2	200 - 220	25 - 30'
Riz à la créole	2	200 - 230	20 - 25'
Viandes			
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'
Gigot d'agneau	2	140 - 160	100 - 130'
Roast-Beef	2	180 - 190	40 - 45'
Poulet rôti	2	180	70 - 90'
Canard rôti	2	170 - 180	100 - 160'
Dinde rôtie	2	160 - 170	160 - 240'
Lapin rôti	2	160 - 170	80 - 100'
Lièvre rôti	2	170 - 180	30 - 50'
Poissons	2 - 3	160 - 180	suivant poids
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Gâteaux (pâtisserie)			
Savarin	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Tarte aux fruits	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Génoise	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Brioche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Strudel	1 - 2	160	25 - 35'
Flan aux b. de Savoie	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Pain	2 - 3	200 - 220	40'
Toast	1 - 2	230 - 250	7'

Cuissons au grilloir

Tournez le bouton du commutateur sur le symbole 

Tournez le bouton du thermostat sur le symbole 

Quand le gril est en fonction éloigner les enfants.

Ce type de cuisson permet de dorer rapidement les plats. Pour cela nous conseillons de placer le gril sur le gradin le plus indiqué (généralement en haut) selon les dimensions des aliments à cuire. Pour des petites cuissons et courtes, utilisez le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons plus longues et de grosses quantités, glissez le gril (selon les dimensions) sur un gradin plus bas.

Pour ce type de cuisson il faut tenir la porte du four ouverte, extraire ou mettre (suivant les modèles) la protection du bandeau des commandes, comme décrit dans le chapitre précédent.

Tableau des cuissons au grilloir

Préparation	Position gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	
		1ère face	2e face
Côte de porc	4	7 - 9'	5 - 7'
Filet de porc	3	9 - 11'	5 - 9'
Filet de boeuf	3	9 - 11'	9 - 11'
Tranches de foie	4	2 - 3'	2 - 3'
Escalope de veau	4	7 - 9'	5 - 7'
Poulet coupé en deux	3	9 - 14'	9 - 11'
Saucisses	4	7 - 9'	5 - 6'
Boulettes	4	7 - 9'	5 - 6'
Filet de poisson	4	5 - 6'	3 - 4'
Toast	4	2 - 4'	2 - 3'

Cuissons au grilloir à air chaud

Tournez le bouton du commutateur sur le symbole 

Tournez le bouton du thermostat sur le maximum 200°C.

Ce type de cuisson au grilloir + air chaud permet une distribution uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration en profondeur sur les aliments. C'est la cuisson idéale pour obtenir des plats légèrement dorés à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Pour ce type de cuisson laissez la porte du four fermée.

Cuissons délicates

(seulement sur le modèles multifonctions)

Tournez le bouton du commutateur sur le symbole  

tournez le bouton du thermostat au choix entre 50 et 250°C.

Ce type de cuisson est indiqué pour la pâtisserie et en particulier pour les tartes à garnitures mouillées et peu de sucre, tartes aux fruits, gâteaux humides dans des moules ou sur une tourtière. Il est utilisé, avec d'excellents résultats, même pour compléter la cuisson d'aliments pas assez cuits à la base et pour les cuissons nécessitant de la chaleur dans la partie inférieure. Le gril ou la tourtière doivent être placés dans le premier ou le deuxième gradin en partant du bas.

Décongélation

Position du bouton du commutateur:

— (modèle statique-convectionnel) sur le symbole 

— (modèle multifonction) sur le symbole  

Position du bouton du thermostat sur la position 0.

Ce système fonctionne avec le ventilateur qui assure un mouvement de l'air à l'intérieur du four sans chauffage. L'air en circulation est donc à température ambiante. Cela garantit aux produits crus, surgelés ou sortant d'un freezer ordinaire une décongélation rapide, sans danger de modifier le goût et l'aspect.

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 détersif 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.

Attention: les parties dorées ont été traitées en or pur 24 carats et protégées avec un vernis spécial transparent vitrifié au four à 140°C. Nettoyer exclusivement un chiffon moelleux éventuellement imbibé d'eau; ne pas utiliser des poudres abrasives.

Garniture de la porte du four (fig. 8)

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. 9)

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» avec l'anneau en métal «B».

Important: Pour éviter des problèmes de condensation, on conseille de ne pas laisser de mets à l'intérieur du four.

Démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage du four il est possible de démonter la porte. En effet les fours disposent de deux types différents de charnières interchangeables.

Charnières avec articulations mobiles (fig. 10)

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 illustrés sur la fig. 12.

Pour cette opération saisissez les côtés de la porte en 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.

Charnières avec leviers mobiles (fig. 11)

Ouvrez entièrement la porte et prenez avec les mains les deux côtés en proximité des charnières.

Avec le pouce, poussez vers l'avant les leviers «A» et remontez en même temps la porte vers le haut, formant un angle d'environ 45°; après quoi bloquez les secteurs «B» des charnières.

Pour extraire la porte, soulevez avec le doigt index les charnières «C», faisant les mouvements illustrés sur la fig. 12.

Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans leurs cannelures et ouvrez ensuite entièrement la porte pour décrocher les secteurs «B». Après quoi la porte pourra être fermée librement.

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 provisions.

Electric oven with thermostat, commutator for the various functions, timer, electric clock, programmer, interior lighting and grill.

Self-cleaning panels can be supplied on request.

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	545 mm.

Power and electrical supply voltage: see data plate

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



