

- FORNI DA INCASSO serie 90** (I)
FOURS ENCASTRABLES série 90 (F)
BUILT-IN OVENS series 90 (GB)
HORNOS EMPOTRADOS serie 90 (E)
EINBAUBACKÖFEN Serie 90 (D)
INBOUWOVENS Serie 90 (NL)

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Instructions for use
Instrucciones de uso
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing



Copertina: carta ecologica non riciclata
Pagine interne: carta riciclata al 100%

91 477 1142/03

Smontaggio porta (fig. 18 - 19)

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta.

Le cerniere «A» sono provviste di due cavallotti mobili «B» che se agganciati ai settori «C» delle cerniere, quando la porta è completamente aperta, li bloccano. Fatto questo bisogna sollevare la portina verso l'esterno compiendo quindi i due movimenti illustrati nella figura. Per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.

Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle loro apposite scanalature.

Infine prima di chiudere la porta, **non bisogna dimenticare di togliere i due cavallotti «B»** che sono serviti per agganciare le due cerniere.

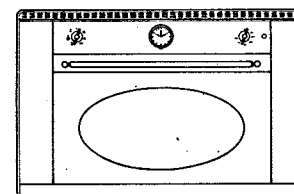
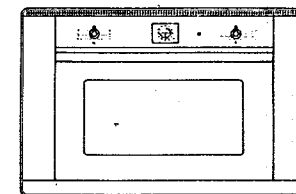
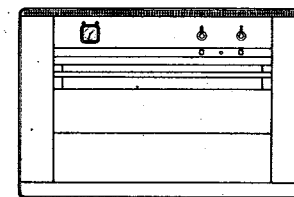
Caractéristiques générales

Avant de lire cette notice, se reporter aux dernières pages avec les illustrations.

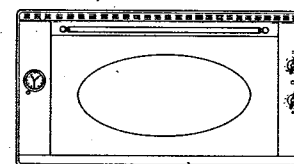
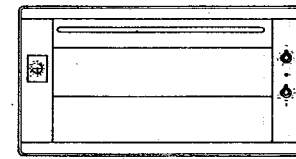
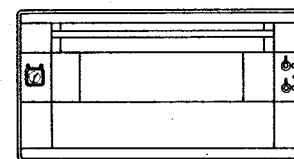
Les instructions qui suivent fournissent des indications importantes sur les opérations d'installation, d'utilisation, d'entretien, selon les normes en vigueur.

Cette notice fournit également les indications des dispositifs présents dans les différentes versions de fours.

Fours multifonctions



Fours multifonctions surbaissés



Installation

Important: l'appareil doit être installé par un professionnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Toute intervention de réglage, d'entretien, etc. doit être effectuée avec l'appareil débranché.

Branchement électrique

S'assurer que le voltage et la puissance de la ligne d'alimentation de l'habitation corresponde au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette des caractéristiques «A» (fig. 2).

Il est indispensable d'effectuer le raccordement à la terre de l'appareil. Pour cela, la fiche à raccorder au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle il est branché devront être du même type (conforme aux normes CEI). Avant d'effectuer les connexions, s'assurer du bon état de l'installation de mise à la terre.

Notre société décline toute responsabilité en cas d'accident matériel ou corporel dû à une mise à la terre défectueuse ou inexistante.

Au moment de l'installation, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire dont la distance d'ouverture des contacts est égale ou supérieure à 3 mm, placé dans une position facilement accessible près de l'appareil.

Important: en cas de remplacement du câble d'alimentation, démonter le carter arrière en dévissant les vis.

La section des fils du nouveau câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm² (câble de 3x1,5); s'assurer que le fil de terre (jaune-vert) soit plus long d'au moins 20 mm. par rapport aux deux fils d'alimentation.

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

Mise en place (fig. 1)

L'appareil peut être installé dans tous les meubles, dans la maçonnerie, le métal, le bois et le bois revêtu de laminés plastiques, qui résistent à la chaleur (90°C). Pour l'encastrement, respecter les dimensions indiquées sur la figure.

L'appareil peut être positionné sous le plan de travail ou en colonne. Dans le premier cas, laisser un espace d'au moins 10 mm entre la partie supérieure du four et le meuble ou le bord du plan; dans le second cas, dans la partie supérieure-arrière du meuble il devra y avoir un espace de 89/90 mm. de profondeur.

La fixation se fait par 4 vis placées aux coins «D» de la corniche de la porte du four, après avoir démonté les deux panneaux latéraux fixés par les vis «B» et guidés par les ailettes «C» (voir fig. 2).

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

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive 82/499 de la CEE relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

Organes de commande présents dans le four multifonctions


(fig. 3-4-5-6-7-8)

- A – Bouton du thermostat du four
- B – Fenêtre de visualisation des températures du four
- C – Bouton du commutateur du four
- D – Fenêtre de visualisation des fonctions du four
- E – Voyant du thermostat du four
- F – Horloge et programmeur
- G – Horloge et minuterie

Bouton du thermostat du four

(A)

Il permet de choisir la température de cuisson la plus appropriée aux aliments à cuire.
Le choix de la température s'effectue en sélectionnant la valeur de température désirée, comprise entre 50 et 250°C.




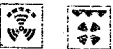




A la fin de la rotation, la position  de température maximale est indiquée pour les cuissons au gril.

Bouton du commutateur du four

(C)

Il permet de choisir la fonction de cuisson la plus appropriée aux aliments à cuire.

Sens des symboles

	Ampoule du four allumée
	Eléments chauffants supérieur et inférieur
	Elément gril
	Elément gril + turbine
	Elément inférieur + turbine
	Elément turbine (décongélation)
	Elément inférieur + él. supérieur + turbine
	Turbine (seulement décongélation)

Voyant du four

(E)

L'allumage du voyant indique la phase de chauffage, l'extinction indique que la température programmée à l'aide du bouton est atteinte à l'intérieur du four. Pendant le fonctionnement, il s'allume et s'éteint selon la température intérieure.

Programmeur et horloge

(fig. 11)

Il donne la possibilité d'effectuer la cuisson semi-automatique ou automatique. On peut donc sortir de chez soi et au retour on trouvera les mets cuits à point, prêts à être servis. Il est équipé d'une élégante horloge électrique à régler et utiliser comme suit.

Réglage de l'heure


Le branchement électrique étant effectué, pour la mise au point de l'horloge à l'heure exacte, tirer le bouton «B» vers l'extérieur et le tourner dans un sens ou dans l'autre.

Cuisson semi-automatique

Nous expliquons ci-après le réglage du programmeur pour éteindre le four automatiquement (DUREE DE CUISSON).

Pour que le four fonctionne, presser et tourner vers la gauche le bouton «A» de façon à ce que la flèche mobile «C» coïncide avec l'aiguille courte des heures.

Pour fixer le temps de cuisson, tourner le bouton «B» vers la droite jusqu'à ce que le chiffre relatif au temps désiré apparaisse dans la fenêtre «D». Chaque chiffre est divisé en espaces de 5 minutes chacun; la durée maximum de cuisson est de 3 heures et 30 minutes (210 minutes).

Le temps programmé étant écoulé, un signal sonore se met en marche; pour l'arrêter, tourner le bouton «B» vers la droite pour que le symbole  apparaisse dans la fenêtre «D».

Cuisson automatique

Nous expliquons ci-après le réglage du programmeur pour allumer et éteindre le four automatiquement.

(DUREE et FIN DE CUISSON)

Pour fixer le temps de cuisson, tourner le bouton «B» vers la droite jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse dans la fenêtre «D». Chaque chiffre est divisé en espaces de 5 minutes chacun; la durée maximum de cuisson est de 3 heures et 30 minutes (210 minutes).

Pour fixer l'heure de début de cuisson, presser et tourner le bouton «A» vers la gauche de façon à ce que la flèche mobile «C» coïncide avec l'heure de début de cuisson désiré.

Le temps programmé étant écoulé, un signal sonore se met en marche; pour l'arrêter, tourner le bouton «B» vers la droite pour que le symbole ☒ apparaisse dans la fenêtre «D».

Exemple de cuisson automatique

Supposons qu'il est 9 heures du matin et que l'on veuille cuire un rôti de veau de 2 kg. qui doit être prêt pour midi; sur le tableau nous voyons que le temps de cuisson est de 2 heures et la température du four de 200°C. Si le rôti doit être prêt à midi et la durée de cuisson est de 2 h., il faut commencer la cuisson à 10 h.

Presser et tourner le bouton «A» vers la gauche jusqu'à ce que la flèche mobile «C» coïncide avec 10 h.

Tourner le bouton «B» jusqu'à ce que le chiffre 120 (2 heures en minutes) apparaisse dans la fenêtre «D»; enfin, tourner vers la droite le bouton du commutateur du four sur le symbole désiré et celui du thermostat sur 200°C.

Le four s'allumera donc à 10 h., fonctionnera pendant 2 h. à la température de 200°C et s'éteindra automatiquement à 12 heures.

Important: pour reporter le programmeur en position manuelle, tourner le bouton «B» de façon à ce que le symbole ☒ apparaisse dans la fenêtre «D».

Le four est prêt pour l'utilisation normale.

Horloge et minuterie

(fig. 10)

Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, tirer et tourner le bouton «A» dans le sens horaire.

Minuterie

Pour la régler, tourner dans un sens ou dans l'autre le bouton «A» en mettant l'aiguille sur le temps choisi; tenir compte que le temps maximum programmable est de 55 minutes. Le temps fixé précédemment étant écoulé, une sonnerie se met en marche; pour l'arrêter, tourner le bouton «A» dans le sens anti-horaire en portant l'aiguille sur le symbole de la cloche barrée ☒.

La mise en marche du signal sonore n'arrête pas le fonctionnement du four.

Horloge avec fin de cuisson

(fig. 9 - 12)

Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, presser et tourner le bouton dans le sens anti-horaire.

Minuterie avec fin de cuisson

En tournant le bouton dans le sens anti-horaire sans presser et en positionnant l'aiguille sur le symbole ☒, le four est prêt pour fonctionner manuellement sans limitation de temps.

Pour utiliser la minuterie avec fin de cuisson, tourner le bouton dans le sens anti-horaire sans presser en programmant le temps désiré (90 minutes maxi.).

En fin de cuisson, le temps programmé étant écoulé, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore se met en marche; pour l'arrêter, tourner le bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que l'aiguille coïncide avec le symbole ☒.


Indications préliminaires

Important: avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire chauffer à la température maximum pour une durée de **30-40** minutes, avec la porte fermée, afin de brûler les résidus huileux qui pourraient dégager de mauvaises odeurs.

Si, pendant le fonctionnement, il faut ouvrir la porte du four, la laisser ouverte le moins possible pour que la température du four ne baisse pas au point de compromettre la bonne réussite de la cuisson.

Pour éviter d'être incommodé par de la vapeur éventuelle contenue dans le four, ouvrir la porte en deux temps: pour 4-5 secondes la tenir semi-ouverte (env. 5-6 cm.), puis l'ouvrir complètement.

Attention: pendant et après l'utilisation du four, la porte extérieure est chaude. Pour éviter tout incident, éloigner les jeunes enfants.

Remarque: seulement pour les modèles avec programmateur et/ou horloge avec fin de cuisson, avant d'utiliser le four manuel s'assurer que l'horloge correspond avec le symbole .



Sécurité des gradins du four

(en dotation seulement sur certains modèles)
Ce dispositif évite les basculements accidentels des gradins du four. Pour le désactiver, lever le gradin et l'enlever complètement.

Important: pour éviter des phénomènes de condensation, ne pas laisser d'aliments à l'intérieur du four.

Utilisation du four multifonctions

Cuissons traditionnelles

Position du bouton du commutateur sur le symbole  ou .

Position du bouton 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 mets.



Pour une cuisson à point, préchauffer le four à la température indiquée. Enfourner quand le voyant s'éteint ce qui signifie que la température est atteinte.

Uniquement s'il s'agit de viandes très grosses, on peut enfourner à four froid.

Pour la viande congelée, il est préférable de cuire sans décongeler. Pour cela, choisir les températures environ 20°C plus basses et les temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport à une cuisson de viande fraîche.

Utiliser des plats à bords hauts pour salir le moins possible les parois du four.

Cuissons à air chaud

Position du bouton du commutateur sur le symbole  ou .

Position du 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 de la chaleur instantanée et uniforme.

Le préchauffage n'est pas nécessaire. Toutefois, pour de la pâtisserie très fine, le four peut être préchauffé.

On peut cuire simultanément des aliments de nature différente: pâtisserie, viande, poisson, etc..., sans aucun mélange de goûts et d'odeurs. Ces cuissons multiples peuvent être effectuées uniquement si les températures de cuisson des différents aliments sont les mêmes.

Pour cuire, mettre la viande directement sur la grille qui ne doit pas être retournée pendant la cuisson.

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 salissure du four.



Pour obtenir un rôti savoureux et bien doré, barder la viande.



Placer la viande sur la grille avec les bardes de lard vers le haut et l'enfourner au centre du four.

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

Introduire la lèchefrite dans le gradin immédiatement au-dessous de la grille. Dindes et volailles en général sont préparées comme les rôtis et posées le dos sur la grille; si la volaille est grosse, verser 1/4 de litre d'eau chaude dans la lèchefrite placée au-dessous. Le gibier maigre est préparé directement dans la lèchefrite graissée.

Cuisson au gril



Position du bouton du commutateur sur le symbole  ou .

Position du bouton du thermostat sur le symbole  ou .

Ce type de cuisson permet aux aliments de gratiner rapidement. Pour cela, il est conseillé d'introduire la grille dans le gradin le plus approprié (généralement celui du haut), selon les dimensions des mets.

Pour de petites cuissons brèves, le quatrième gradin en partant du bas est le plus indiqué, pour des cuissons longues et de grandes quantités, un des gradins inférieurs.

Cuisson au gril à air chaud

Position du bouton du commutateur sur le symbole  ou .

Position du bouton du thermostat sur 200°C. maxi.


Ce type de cuisson au gril + air chaud permet une distribution uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration en profondeur dans les aliments.

On obtient donc une légère coloration des aliments à

l'extérieur et un intérieur moelleux.

Important: durée maximum de la cuisson 60 minutes.

Décongélation


Position du bouton du commutateur .

Position du bouton du thermostat sur la position 0.

Une turbine assure une répartition d'air à l'intérieur du four sans chauffage. L'air en circulation est donc à température ambiante.

Cela garantit aux produits crus, surgelés ou provenant d'un freezer normal, une décongélation rapide, sans modification de goût ou d'aspect.

Cuissons délicates ou décongélation



Position du bouton du commutateur sur le symbole .



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

Ce système est conseillé pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments placés dans des plats; ces aliments sont cuits en surface mais ne le sont pas à l'intérieur et demandent donc une chaleur superficielle modérée.

N.B. En positionnant le bouton du thermostat sur zéro (0) seule la turbine fonctionne; elle assure une répartition uniforme d'air froid à l'intérieur du four pour favoriser la décongélation rapide des aliments congelés.

Cuisson au tournebroche (fig. 14-15)

Position du bouton du commutateur sur le symbole  ou .

Position du bouton du thermostat sur le symbole  ou .









Fixer sur la lèchefrite les deux supports du tournebroche «A».

Préparer la tige de la broche (équipée selon les modèles de supports pour brochettes ou fourchettes) et la poser dans les deux logements des supports.

Glisser la lèchefrite avec la viande dans le premier gradin en partant du bas; pousser jusqu'à ce que la tige d'entraînement entre dans l'orifice «B» sur la paroi de fond du four et actionne automatiquement le moteur.

La porte du four doit être fermée.

Conseils pratiques pour la cuisson dans un four multifonctions

Préparations	Position des gradins-supports en partant du bas	Température °C.		Temps en minutes
		 ou 	 ou 	
Pâtes au four	2	200	175	30-35
Viandes				
Veau	2	200	175	60-65
Poulet	2	200	200	60-65
Canard	2	200	175	120-125
Lapin	2	200	175	90-95
Porc	2	225	200	70-75
Poissons	2	200	175	30-35
Pizzas	2	250	225	15-20
Pâtisserie				
Meringues	2	125	125	55-60
Petits gâteaux	2	200	175	20-25
Pâte brisée	1	200	175	25-30
Gâteau en couronne	2	175	175	35-45
Tarte aux fruits	1	200	175	30-35
Cuissons au gril				
Toast	3			5 de chaque côté
Poulet	3	 ou 	 ou 	30 de chaque côté
Poisson	3			18 de chaque côté
Tomates ou courgettes	3			8 de chaque côté

Attention: (seulement dans les mod. inox avec programmeur)

L'appareil est doté d'un système de refroidissement automatique.

Par conséquent, même après la fin de la cuisson, la mise en marche de la turbine ne doit pas être un problème. Si nécessaire, ce système de sécurité peut se mettre en marche.

Nettoyage et entretien

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil.

Un nettoyage régulier et constant permet de maintenir inaltéré l'aspect de l'appareil pendant longtemps.

(fig. 16)

Le nettoyage du four, sans panneaux autonettoyants, doit être fait à four éteint, encore tiède, pas chaud, de façon à ce que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit plus facile à enlever et que les débordements et les projections grasses ne forment pas encore une croûte dure et consistante.

Enlever la grille, la lèchefrite, les glissières latérales «A» en dévissant à fond les écrous «B» à l'aide d'une monnaie; tirer vers l'extérieur pour les retirer des écrous «C»; nettoyer le four avec un chiffon doux imbibé d'une solution d'ammoniaque; rincer et essuyer.

S'il y a encore des taches ou des salissures, placer sur le fond un chiffon humide imprégné d'ammoniaque, fermer la porte et, au bout de quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et du détergent liquide. Rincer et bien essuyer.

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

Remplacement de l'ampoule
(fig. 17)

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

Démontage de la porte (fig. 18-19)

Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte. Les charnières «A» sont munies de deux cavaliers mobiles «B» qui, s'ils sont accrochés aux secteurs «C» des charnières quand la porte est complètement ouverte, bloquent celles-ci.

Soulever la porte vers l'extérieur en effectuant les deux mouvements illustrés sur la figure. Pour cela, faire prise sur les côtés de la porte, près des charnières.

Pour remonter la porte, enfiler tout d'abord les charnières dans leurs logements.

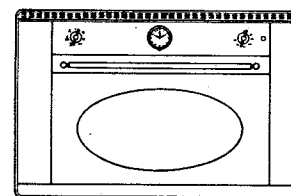
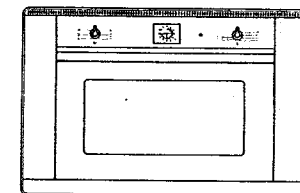
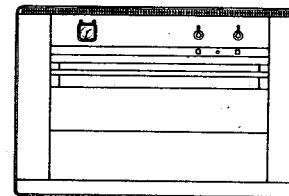
Avant de fermer la porte, **ne pas oublier d'enlever les deux cavaliers «B»** qui ont servi à accrocher les deux charnières.

General features

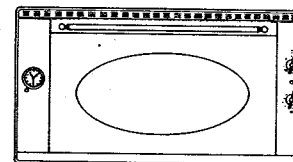
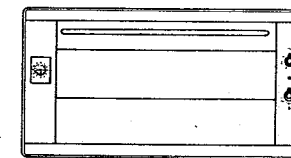
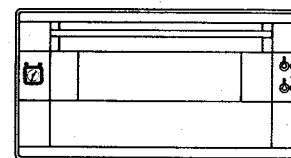
Before starting to read this handbook, open out the back pages which carry the illustrations.

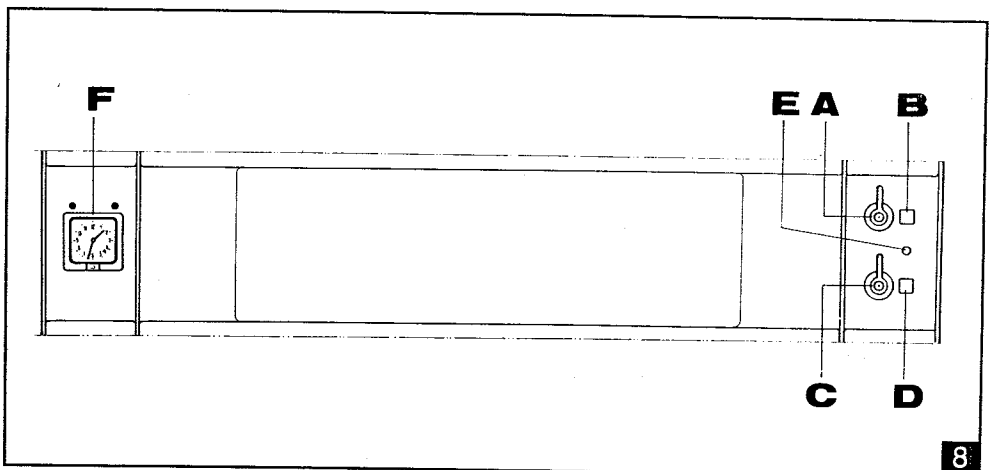
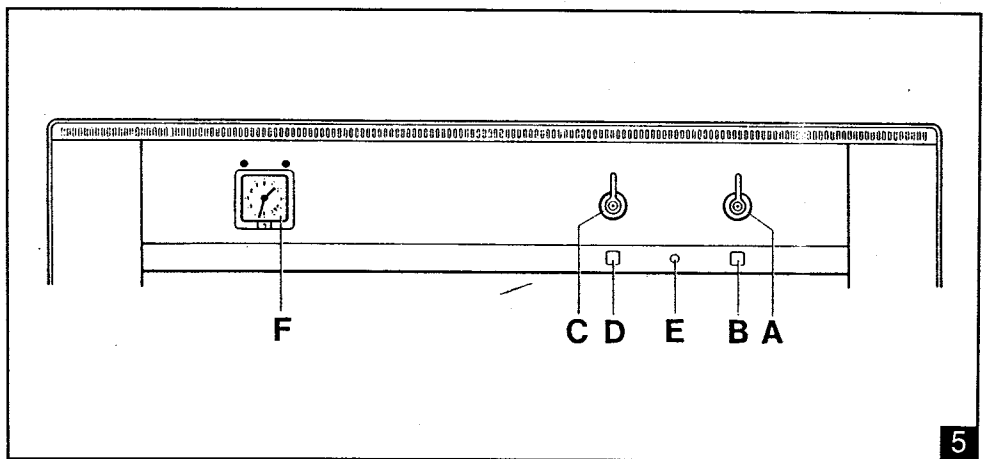
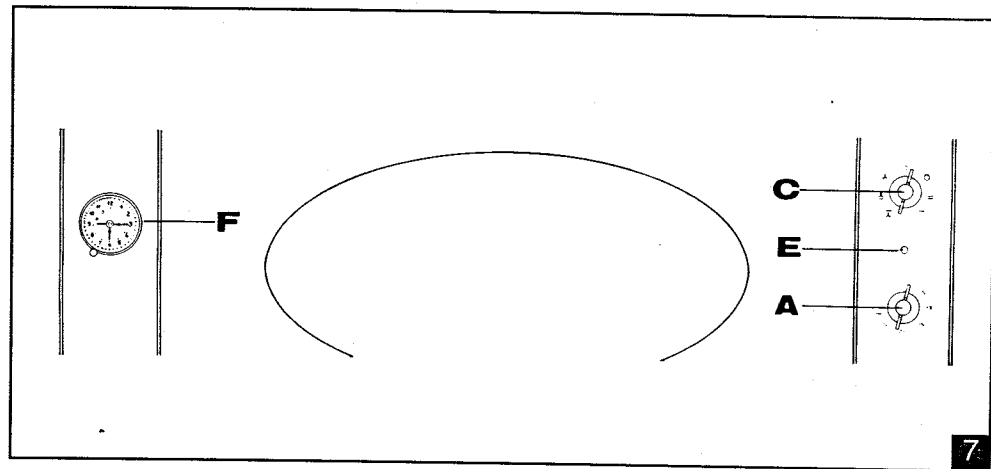
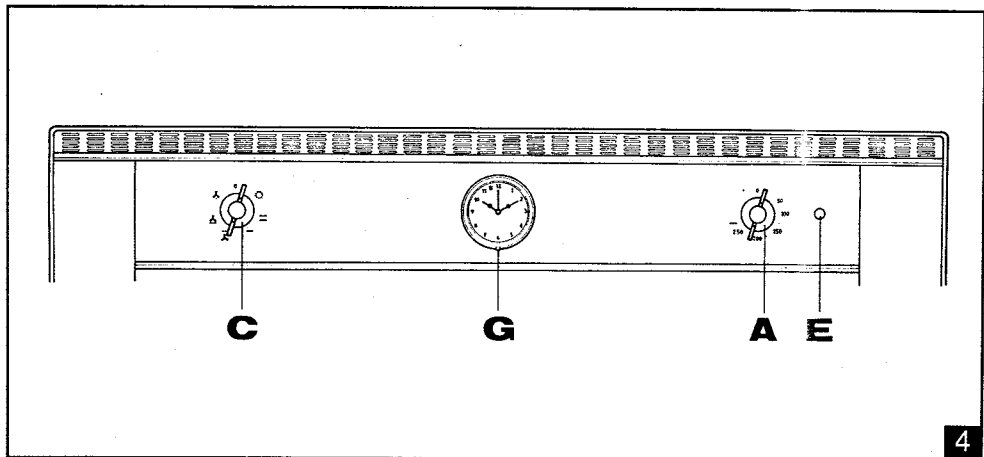
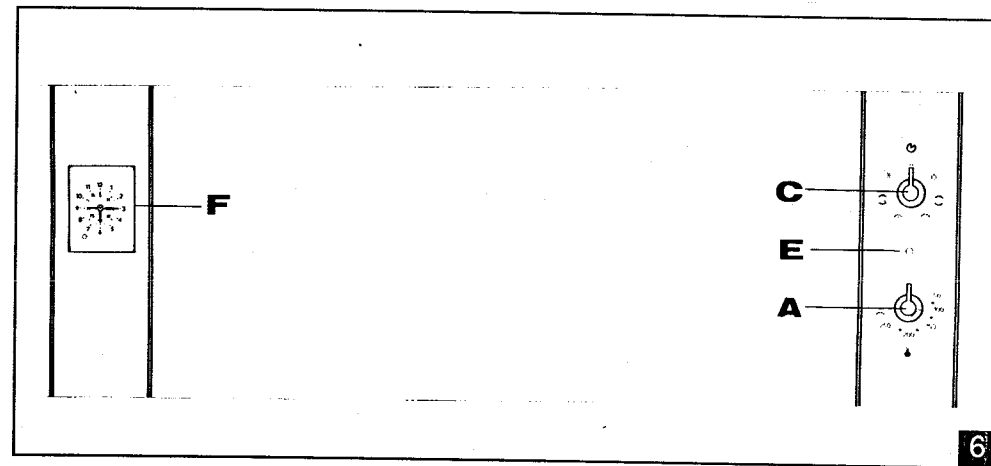
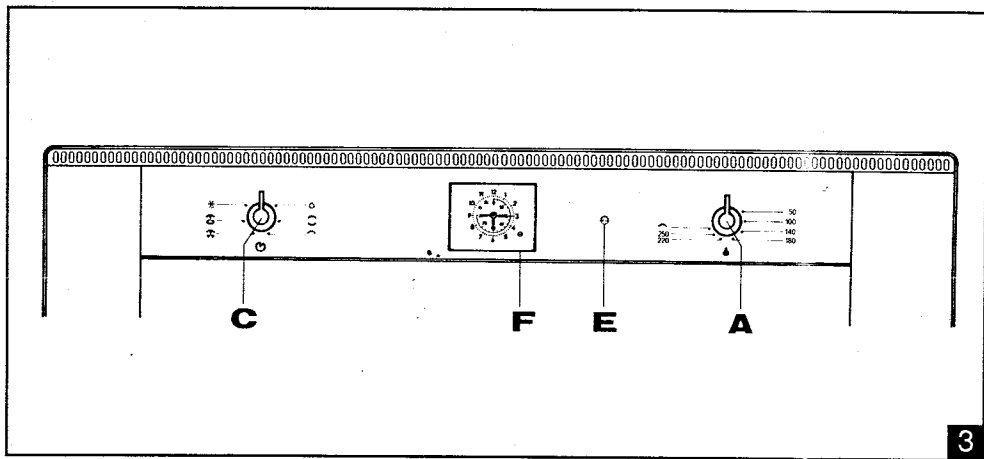
The instructions which follow provide important information concerning installation, use and maintenance procedures, in accordance with the regulations in force. The handbook describes the devices present in the various versions of the ovens.

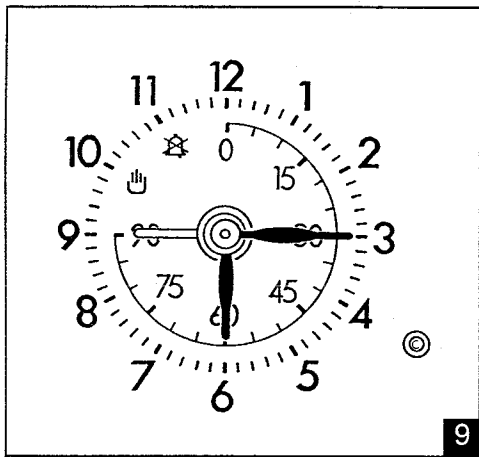
Multifunction ovens



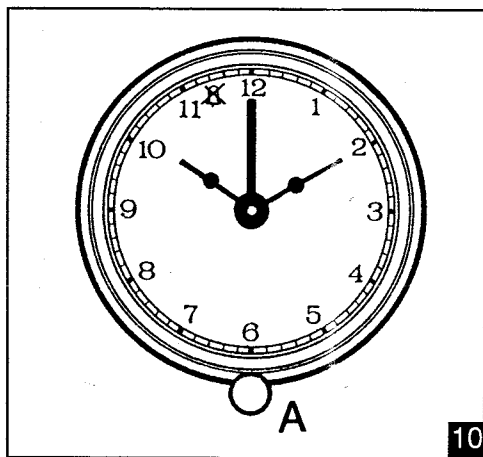
Reduced-height multifunction oven



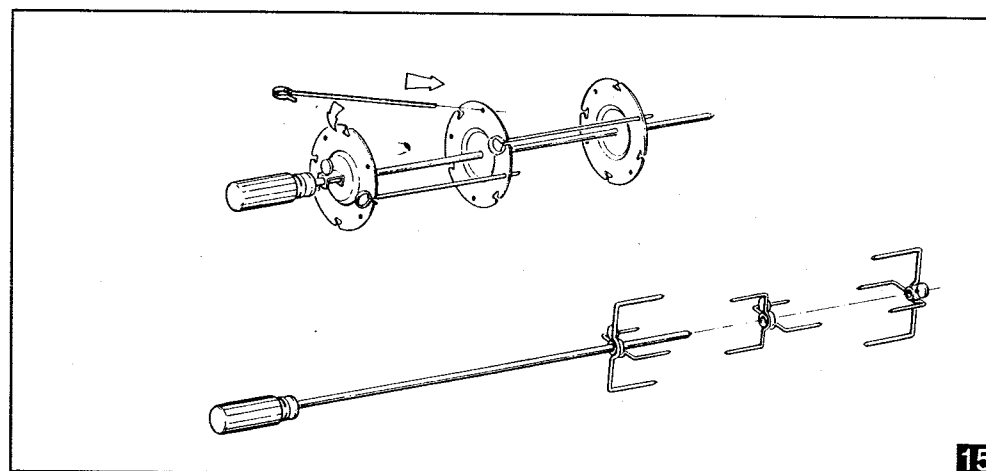




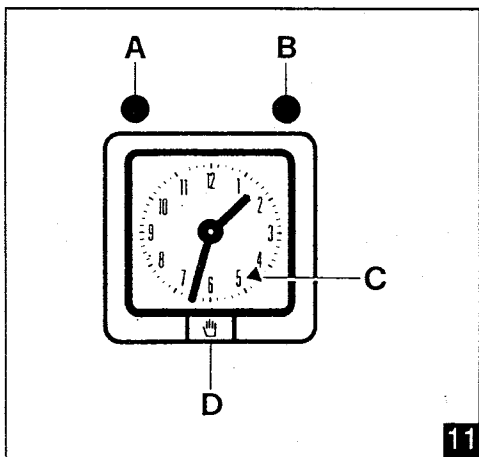
9



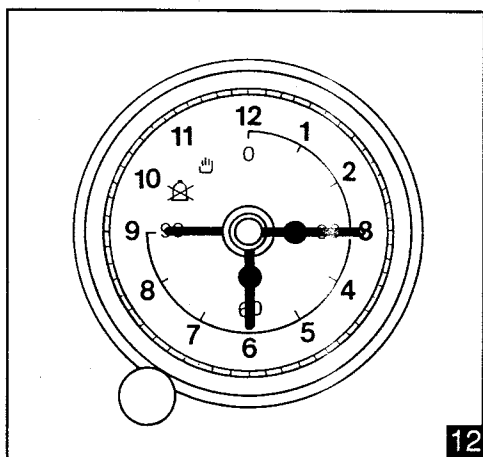
10



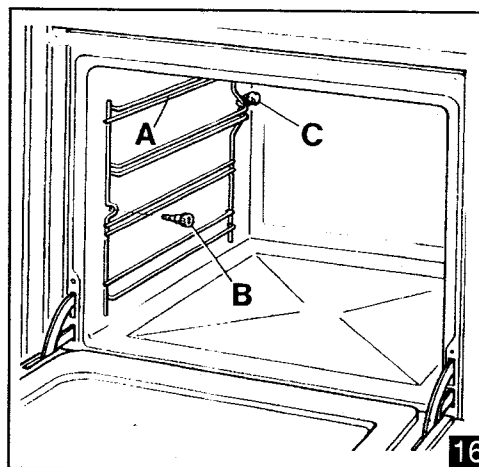
15



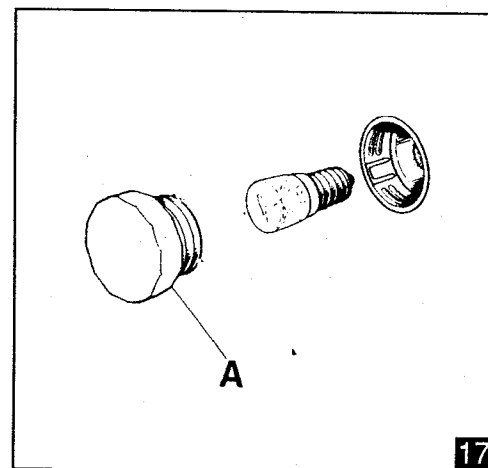
11



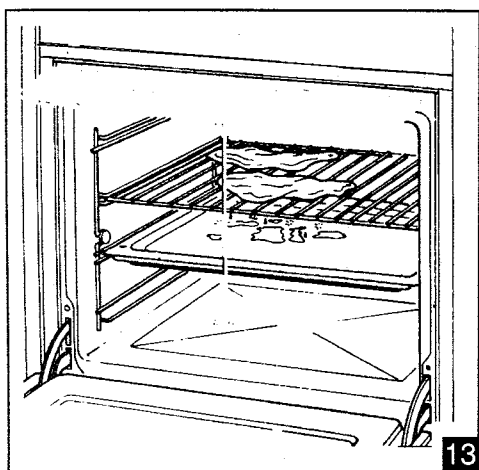
12



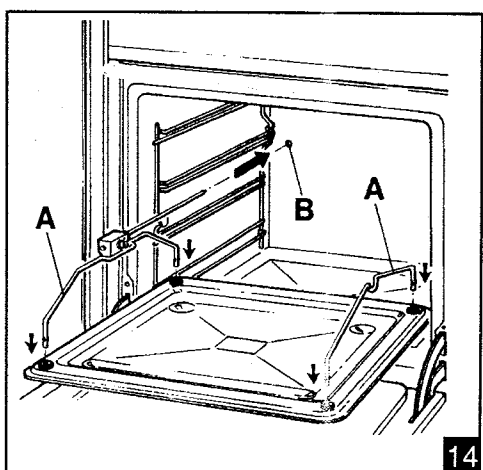
16



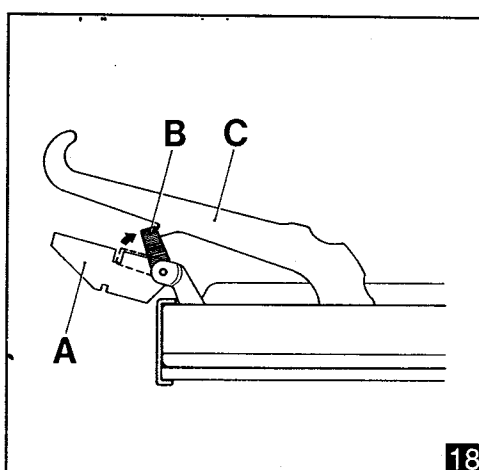
17



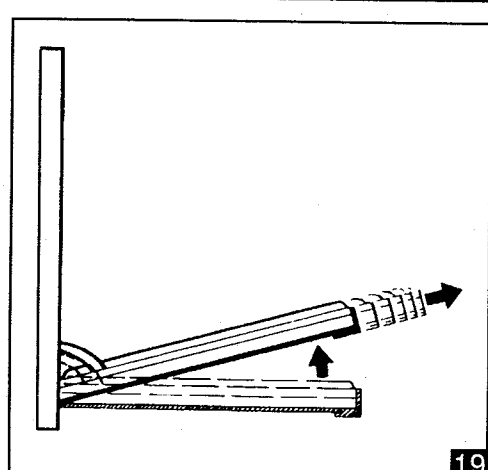
13



14



18



19