

FORNI DA INCASSO (IT)

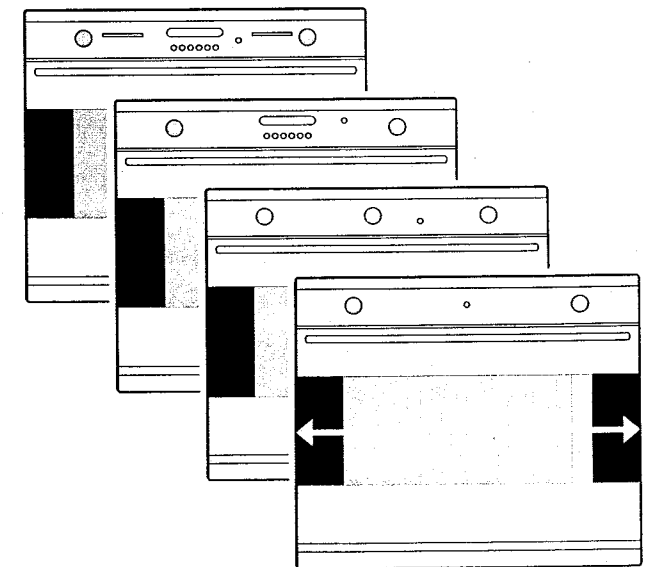
FOURS ENCASTRABLES (FR)

BUILT-IN OVENS (GB)

HORNOS EMPOTRADOS (ES)

INBOUWOVENS (NL)

EINBAUHERDE (DE)



Smontaggio porta (fig. 11)

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

Aprire la porta del forno completamente e togliere le tre linguette «A» della guarnizione in prossimità delle cerniere.

Sollevarle in avanti le levette «B» delle cerniere fino all'arresto e socchiudere la porta facendola appoggiare alle levette «B».

Afferrare la porta lateralmente, socchiuderla e sollevarla verso l'alto in modo da estrarla completamente.

Per rimontare la porta procedere in senso contrario, inserire le cerniere a destra e a sinistra contemporaneamente nelle aperture, aprirla completamente, sganciare le levette «B» e infilare le tre linguette «A» della guarnizione.

A questo punto la porta può essere chiusa liberamente.

Smontaggio vetro interno porta (fig. 12)

Nell'eventualità fosse necessario pulire i vetri della porta forno nel lato interno, è possibile, smontando il vetro interno.

1. **Fare attenzione**, dopo che il vetro è stato asportato, la porta può chiudersi a molla. Si consiglia, di smontare la porta del forno prima di questa operazione.
2. Allentare di due giri le due viti «A», in questo modo il vetro interno si libera.
3. Fare presa con le mani nei lati inferiore e superiore, tirare il vetro «B» verso di voi in modo parallelo fino ad estrarlo completamente.
4. A pulizia ultimata rimontare il vetro interno. Procedere in senso contrario, assicurandosi che il supporto posteriore «C» rimanga sotto il vetro.

Importante - Quando il forno è in funzione, il vetro interno della porta deve sempre essere montato, la superficie riflettente deve essere rivolta verso l'interno del forno (la superficie riflettente è rivolta in modo corretto quando si legge la scritta nella posizione «D»).

Index

	page
Recommandations générales	22
Instructions pour l'installation	24
Organes de commande et fonctions	26
Programmateur électronique	29
Utilisation du four électrique	32
Tableau pour cuissons traditionnelles	37
Tableau pour cuissons à air chaud	38
Nettoyage et entretien	39

Recommandations générales

IMPORTANT - L'utilisation de cet appareil est facile. Toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats possibles, lire attentivement cette notice et suivre toutes les instructions avant de mettre le four en marche; elle fournit des indications sur l'installation, l'utilisation et l'entretien et donne des conseils utiles pour la sécurité.

Conserver cette notice pour la consulter quand c'est nécessaire.

Vérifier qu'elle accompagne toujours l'appareil dans ses différents déplacements (vente ou cession).

L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié en suivant les instructions du constructeur. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable des préjudices causés aux personnes ou aux choses par une installation erronée.

Ne pas laisser les composants de l'emballage (clous, mousse de polystyrène, feillard, etc..) à la portée des enfants. Ils peuvent être source de danger.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement quand celui-ci est relié à une très bonne mise à la terre.

Vérifier cette condition.

En cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation par un professionnel qualifié.

L'appareil doit servir uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Toute autre utilisation (par exemple le chauffage de locaux) doit être considérée impropre et donc dangereuse.

Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de ventilation ou d'écoulement chaleur.

Quand l'appareil ne fonctionne pas, contrôler si les boutons de commande sont sur la position zéro (éteint).

L'utilisation de tout appareil électrique comporte l'observation de quelques règles fondamentales:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..).
- Ne pas laisser les enfants ou les personnes inexpérimentées utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour enlever la fiche de la prise de courant.

Pendant et après l'utilisation du four, le verre extérieur de la porte est chaud; ne pas laisser les enfants s'en approcher.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à la température maximale pour une durée suffisante à brûler les éventuels résidus huileux qui pourraient dégager des odeurs désagréables.

Pour enlever les aliments du four, mettre des gants de cuisine spéciaux.

Avant le nettoyage ou l'entretien, débrancher l'appareil ou éteindre l'interrupteur général de l'installation.

Pour des raisons de sécurité et d'hygiène cet appareil doit être toujours propre (voir instructions).

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre le four. Ne jamais essayer de le réparer soi-même. Les réparations qui ne sont pas effectuées correctement peuvent être dangereuses. S'adresser au Centre de dépannage agréé et exiger des pièces de rechange d'origine.

Avant de se débarrasser d'un vieil appareil, rendre inutilisables toutes les pièces avec lesquelles les enfants pourraient jouer et donc constituer un danger pour eux.

Instructions pour l'installation

Important - L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Débrancher l'appareil pour effectuer les opérations de réglage, d'entretien, etc.

Branchement 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 placée derrière l'appareil.

Il est absolument nécessaire de faire le raccordement à la terre.

Pour cela, la fiche à connecter au câble d'alimentation et la prise à laquelle il est relié doivent être du même type (conformes aux normes).

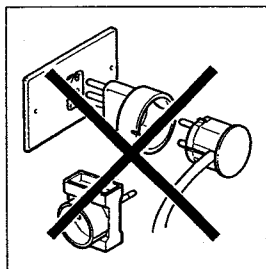
Notre Société décline toute responsabilité en cas d'accident matériel ou corporel dû à une mise à la terre défectueuse ou inexistante.

Lors de l'installation, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture minimum entre les contacts 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, la section des fils du nouveau câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm² (câble 3 x 1,5); 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.

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



Mise en place

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.

Respecter les dimension 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 mm. de profondeur.

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.

Organes de commande et fonctions

Tous les organes de commande et de contrôle du four sont réunis sur le bandeau de commandes, dans les différentes versions: Four électrique statique et multifonctions 6 et 8 fonctions.

Description des commandes (fig. 2 - 3 - 4)

A - Voyant du four

B - Bouton minuterie

C - Bouton cuissons manuelle + cuissons semi-automatique

D - Bouton thermostat + sélecteur des fonctions

E - Bouton thermostat

F - Bouton sélecteur des fonctions

G - Programmateur électronique

Voyant du four (A)

L'allumage du voyant indique que le four est en train de chauffer; quand la température choisie avec le bouton du thermostat est atteinte, le voyant s'éteint. Ensuite il s'allume et s'éteint ce qui indique le maintien constant de la température du four.


Bouton minuterie (B)

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 (maximum 60 minutes).
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 cuissons manuelle + cuissons semi-automatique (C)




C'est le dispositif qui permet de sélectionner la cuisson en manuel ou la minuterie avec l'arrêt automatique du four à la fin de la 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. À la fin de la cuisson, le bouton retourne automatiquement sur 0, le four s'éteint.

Bouton thermostat + sélecteur des fonctions (D)

C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments à cuire et les différentes fonctions de four.

En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la première position, la lampe du four s'allume (elle restera allumée pendant tout le temps d'utilisation du four). Le choix de la température s'effectue en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur désirée, comprise entre **50** et **250°C**, la réglage est progressif. Par conséquent toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées. Si on veut différencier le chauffage, on peut utiliser séparément la résistance inférieure  ou celle du gril . À la fin de la rotation, on trouve la position  qui enclenche le tournebroche ou la résistance du gril.







Bouton thermostat (E)

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 comprise entre **50** et **250°C**. Le réglage est progressif; par conséquent toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres) peuvent être utilisées. À la fin de la rotation, on trouve la position  de température max., conseillée pour les cuissons au gril.









NOTA - Sur modèles 8 fonctions avec le bandeau de commandes en verre, les températures sont fixes il n'est donc pas possible choisir valeurs intermédiaires.

Bouton sélecteur des fonctions (F)

Sens des symboles (modèles 6 fonctions)

	Elément chauffant supérieur et inférieur
	Elément inférieur
	Elément large gril
	Elément inférieur + turbine
	Elément large gril + turbine
	Elément supérieur et inférieur + turbine

Sens des symboles (modèles 8 fonctions)









	Elément chauffant supérieur et inférieur
	Elément large gril
	Elément gril
	Elément large gril + turbine
	Elément inférieur + élément turbine
	Elément turbine
	Elément supérieur et inférieur + turbine
	Elément inférieur + turbine

Attention (seulement sur modèles 8 fonctions avec bandeau de commandes en verre).
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.

Programmateur électronique (fig. 5)

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. Touche fonctionnement automatique ou manuelle 
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 programmeur 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 programmeur 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 programmeur 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 électrique

Préliminaires

Si, pendant le fonctionnement, il faut ouvrir la porte du four, le faire très rapidement pour que la température ne baisse pas au point de compromettre la bonne réussite de la cuisson.

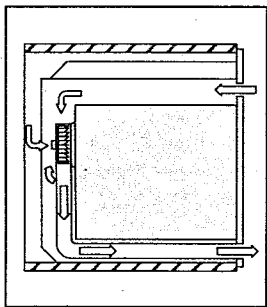
Pour éviter d'être incommodé par la vapeur éventuelle contenue dans le four, ouvrir la porte en deux temps: pour 4-5 secondes, la laisser semi-ouverte (5-6 cm environ) puis l'ouvrir complètement.

Eclairage intérieur du four

Dans les modèles avec four statique, pour allumer l'ampoule du four, tourner la manette thermostat + sélecteur des fonctions «D» dans le sens horaire sur le premier cran. Elle restera allumée pendant tout le temps d'utilisation du four.

Dans les modèles 6 et 8 fonctions, pour allumer l'ampoule tourner la manette du sélecteur des fonctions «F» sur un symbole quelconque ou si le four est éteint en ouvrant la porte.

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.

a) Modèles statiques, tourner la manette thermostat + sélecteur des fonctions «D» sur le premier cran, position 'ampoule'.

b) Modèles 6 et 8 fonctions, tourner la manette du sélecteur des fonctions «F» sur un symbole quelconque en s'assurant que la manette du thermostat «E» se trouve sur la position 0.

Cuissons traditionnelles (statiques)

Modèles avec four statique

Bouton thermostat + sélecteur fonctions au choix entre 50 et 250°C.

Modèles 6 et 8 fonctions

Bouton sélecteur fonctions sur le symbole 

Bouton 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, préchauffer le four à la température préfixée et enfourner quand le voyant «A» 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.

Cuissons à air chaud (seulement sur modèles 6 et 8 fonctions)

Bouton sélecteur fonctions sur le symbole   

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 de la chaleur instantanée et uniforme.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Toutefois pour la pâtisserie très fine, le four peut être préchauffé. On peut cuire en même temps la pâtisserie et des aliments de nature différente (poisson, viande, etc..) sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Ces cuissons multiples peuvent être effectuées uniquement si les températures de cuisson des différents aliments sont les mêmes.


Cuissons au large grill

Modèles avec four statique

Bouton thermostat + fonctions sur le symbole 

Modèles 6 et 8 fonctions


Bouton sélecteur fonctions sur le symbole 


Bouton thermostat sur le symbole 

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, dans le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons longues et des grillades sur des surfaces larges, dans un des gradins inférieurs.

Cuissons au grill

(seulement sur modèles 8 fonctions)


Bouton sélecteur fonctions sur le symbole 

Bouton thermostat sur le symbole 

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.

Cuissons au large grill à air chaud

(seulement sur modèles 6 et 8 fonctions)

Bouton sélecteur fonctions sur le symbole 

Bouton thermostat 200°C max.

Ce type de cuisson permet une répartition uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration de la chaleur en profondeur. Idéal pour obtenir des aliments légèrement dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La porte du four doit rester fermée.



Important - Durée max. cuisson 60 minutes.

Cuissons délicates

Modèles avec four statique

Bouton thermostat + fonctions sur le symbole 

Modèles 6 et 8 fonctions

Bouton sélecteur fonctions sur le symbole  

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 des 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

(seulement sur modèles 6 et 8 fonctions).

Bouton sélecteur fonctions en correspondance d'un des symboles avec turbine.


Bouton thermostat sur la position 0.

La décongélation rapide des aliments congelés est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure un mouvement de l'air à l'intérieur du four, sans chauffage.



Ce système garantit aux produits crus, surgelés ou provenant d'un congélateur normal, une décongélation rapide, sans modification du goût et de l'aspect.



Cuissons au tournebroche

Modèles avec four statique

Bouton thermostat + fonctions sur le symbole 

Modèles 6 et 8 fonctions

Bouton sélecteur fonction sur le symbole  

Bouton thermostat sur le symbole  ou sur une température max. de 200°C dans la fonction gril ventilé 

Pour ce type de cuisson, monter sur la lèchefrite les deux supports de la broche «A» (fig. 8). Préparer la tige de la broche munie de supports pour les brochettes ou fourchettes (fig. 9), y enfilez les aliments à rôtir et la positionner dans les deux logements des supports «A».

Introduire le tout dans le premier gradin en partant du bas en poussant jusqu'à ce que la tige d'entraînement entre dans le trou «B» placé sur la paroi arrière du four. Verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.

Pendant la cuisson, le fonctionnement du tournebroche et de la résistance gril est indiqué par l'allumage du voyant.

L'extinction du voyant indique l'arrêt du tournebroche et le débranchement de la résistance gril; ensuite, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer le maintien constant de la température à l'intérieur du four.

Important


Pendant la fonction gril ventilé  la durée max. de la cuisson est de 60 minutes.

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 l'épaisseur, la qualité des mets à cuire et les goûts du consommateur.

Préparation	Position en partant du bas	Température °C	Temps de cuisson avec four préchauffé
Entrée			
Lasagnes	2 - 3	220 - 240	30'
Pâtes au four	2 - 3	220 - 240	40'
Viande			
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	1	230 - 250	30' per kg.
Poisson			
	1 - 2	180 - 250	selon les dimensions
Pizza			
	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
Desserts			
Meringues	1 - 2	100	60 - 80'
Pâte brisée	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'

Tableau pour cuissons à air chaud

Modèles 6 et 8 fonctions

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 l'épaisseur, la qualité des mets à cuire et les goûts du consommateur.

Préparation	Position en partant du bas	Température °C	Temps de cuisson avec four préchauffé
Entrée			
Lasagnes	2	200 - 220	20 - 25'
Pâtes au four	2	200 - 220	25 - 30'
Riz créole	2	200 - 230	20 - 25'
Viande			
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'
Dinde	2	160 - 170	160 - 240'
Lapin	2	160 - 170	80 - 100'
Lièvre	2	170 - 180	30 - 50'
Poisson	2 - 3	160 - 180	selon le poids
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Desserts			
Gâteau en couronne	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'
Crème avec biscuits	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Pain	2 - 3	200 - 220	40'
Toast	1 - 2	230 - 250	7'

Nettoyage et entretien

Avant toute opération, débrancher l'appareil.

Nettoyage général

Un nettoyage régulier et constant permet de maintenir le four en bon état pendant longtemps. Si le four n'est pas équipé de panneaux autonettoyants, après chaque utilisation laisser refroidir le four et le nettoyer pour éviter que les incrustations soient recuites plusieurs fois.

Pour faciliter le nettoyage, enlever la grille, la lèchefrite, la protection supérieure «A», les glissières latérales en dévissant les colliers avant «B» et en les retirant des trous arrière «C» (fig. 7).

Laver les parties émaillées avec de l'eau chaude et du détergent. Les produits abrasifs, pailles de fer, laines d'acier ou acides, sont déconseillés car ils pourraient abîmer l'émail. Rincer et essuyer les parties en acier inox avec un chiffon moelleux ou une peau de chamois. S'il reste encore des taches, utiliser un peu de vinaigre chaud.

Nettoyer la vitre de la porte du four et les parties extérieures avec de l'eau chaude. Éviter l'utilisation de chiffons rêches.

Remplacement de l'ampoule (fig. 6)

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

N'utiliser que des ampoules pour four (T 300°C).

Joint de la porte (fig. 10)

Pour faire un nettoyage plus soigné du four, démonter le joint de porte après avoir enlevé la porte du four.

Pour les démonter, soulever les languettes «A» placées dans les angles (voir figure).

Nettoyer le joint avec une éponge, de l'eau et du savon; les produits acides ou abrasifs sont interdits.

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

Démontage de la porta (fig. 11)

Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être démontée.

Ouvrir complètement la porte et enlever les trois languettes «A» du joint, près des charnières.

Soulever les leviers «B» des charnières vers l'avant jusqu'à l'arrêt et laisser la porte entrouverte en la portant contre les leviers «B».

Saisir la porte latéralement, l'entrouvrir et la soulever vers le haut pour la retirer complètement.

Pour la remonter, effectuer les opérations en sens inverse, introduire les charnières à droite et à gauche simultanément dans les ouvertures, ouvrir complètement la porte, décrocher les leviers «B» et enfiler les trois languettes «A» du joint.

La porte peut maintenant être fermée.

Démontage du verre intérieur de la porte (fig. 12)

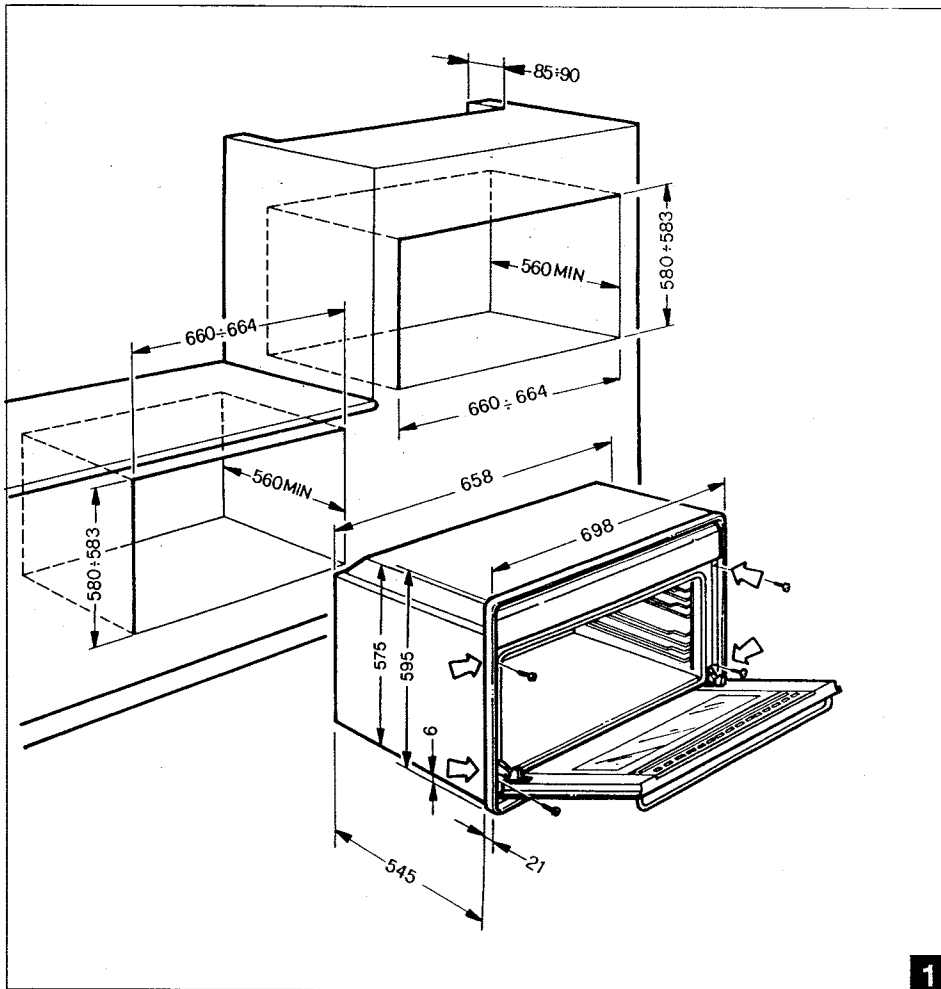
S'il est nécessaire de nettoyer les vitres de la porte du four à l'intérieur, cela est possible en démontant le verre intérieur.

1. Attention! après démontage du verre, la porte pourrait se fermer d'un seul coup. Il est donc préférable de démonter la porte avant cette opération.
2. Desserrer de deux tours les deux vis «A» pour libérer le verre intérieur.
3. Saisir les côtés inférieur et supérieur, tirer le verre «B» vers soi de façon parallèle jusqu'à ce qu'il s'enlève complètement.
4. Après nettoyage, remonter le verre intérieur. Effectuer les opérations en sens inverse. S'assurer que le support arrière «C» reste sous le verre.

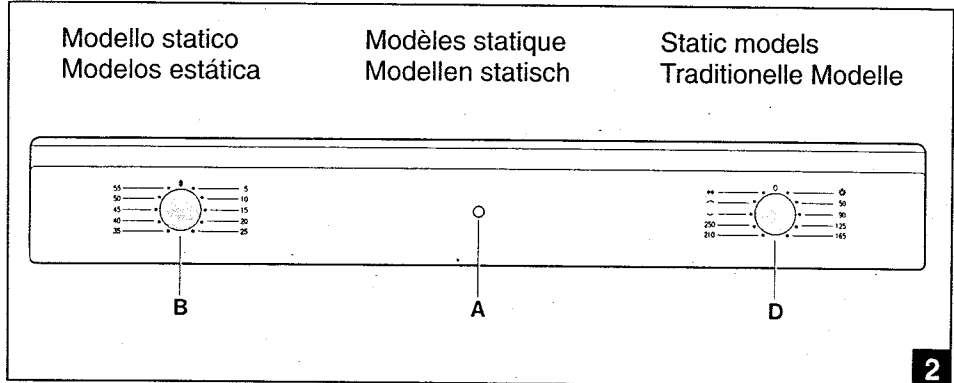
Important - Quand le four est en marche, le verre intérieur de la porte doit toujours être monté, la surface réfléchissante tournée vers l'intérieur du four (la surface réfléchissante est tournée de façon correcte quand on peut lire l'inscription dans la position «D»).

Index

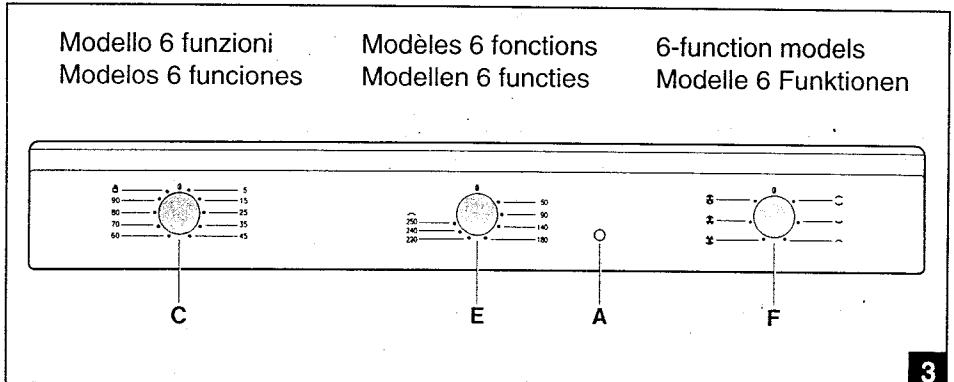
	page
General regulations	42
Installation instructions	44
Controls and functions	46
Using the electronic timer	49
Using the electric oven	52
Conventional cooking table	57
Fan oven cooking table	58
Cleaning and maintenance	59



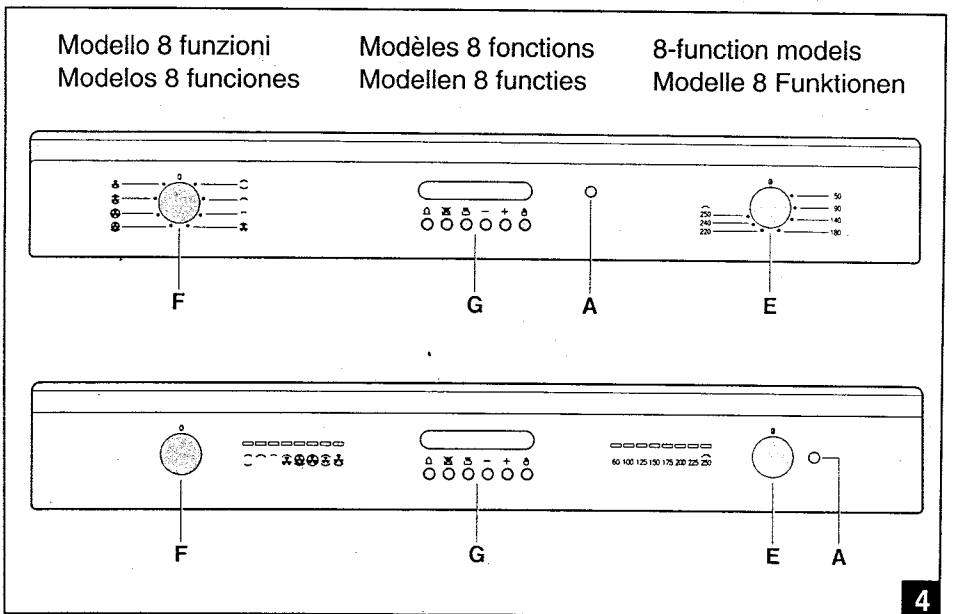
1



2



3



4

