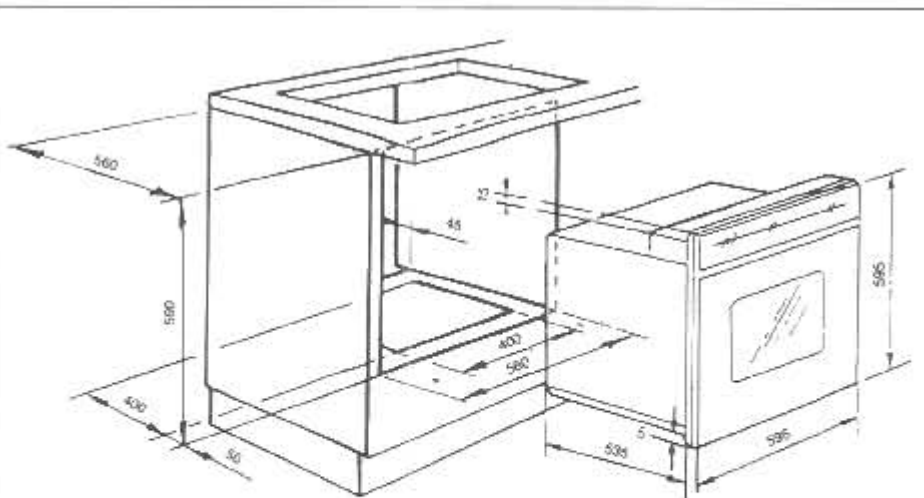




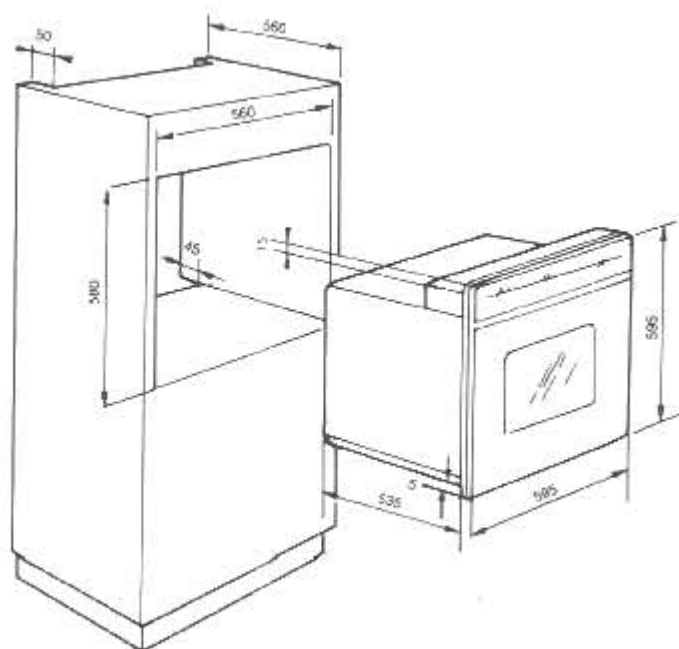
ELETTRODOMESTICI DA INCASSO
EINBAUGERÄTE
DOMESTIC APPLIANCES BUILT IN DIVISION
APPAREILS ELECTROMENAGER
ENCASTRABLES
ELECTRODOMESTICOS EMPOTRABLES
INBOUW APPARATEN AFDELING
DIVISÃO DE ELECTRODOMÉSTICOS
ENCASTRÁVELS

● SERIE: F - FZ - CI - R

F 110	F 311
F 340	F 142
F 330	F 222
CI 310	
R 340	
F 112	
F 254	
F 242	
F 244	



QUOTE PER L'INSTALLAZIONE
DIMENSIONS POUR ENCASTREMENT
FITTING DIMENSIONS
ABMESSUNGEN FÜR EINBAUGERÄTE
INBOUW MATEN
INSTRUCCIONES DE MONTAJO
DIAGRAMA DAS DIMENSOËS



INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien, ainsi que quelques conseils pour la meilleure utilisation possible du four. Conserver cette brochure avec soin pour toute consultation ultérieure.

Après avoir enlevé l'emballage, contrôler l'intégrité de l'appareil.

Les éléments de l'emballage (feuilles en plastique, polystyrène expansé, etc.) peuvent constituer des sources de danger et ne doivent donc pas être laissés à la portée des enfants.

ATTENTION

De par sa nature, le four se réchauffe, en particulier au niveau de la porte en verre.

Il est donc nécessaire d'empêcher que les enfants puissent s'en approcher quand il fonctionne, en particulier quand on utilise le gril.

La première fois que l'on allume le four, il peut se produire une fumée âcre provoquée par le premier réchauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Il ne s'agit que d'un phénomène absolument normal et, au cas où cela se produirait, attendre que la fumée cesse avant d'enfourner les aliments.

IMPORTANT

Cet appareil ne doit servir que pour l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la cuisson des aliments. Tout autre emploi (par exemple chauffage ambiant) doit être considéré comme impropre et donc dangereux.

Le constructeur ne peut s'assumer aucune responsabilité en cas de dommages résultant d'emplois impropres, incorrects et peu raisonnables.

L'emploi de tout appareil électrique exige que soient observées quelques règles fondamentales, en particulier:

- ne pas tirer le fil d'alimentation pour débrancher la prise de courant;
- ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains humides ou mouillées;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- **ne pas permettre aux enfants ou aux handicapés d'utiliser l'appareil sans surveillance.**

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges est en général déconseillée.

En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, étendre et ne pas le démonter.

En cas de détérioration du fil électrique, remplacer celui-ci rapidement en suivant les indications suivantes:

ôter le fil d'alimentation et remplacer celui-ci par un autre de la même longueur à isolation en caoutchouc (du type HO5RRF), adapté de l'appareil. Cette opération devra être effectuée par du personnel professionnellement qualifié. Le conducteur de terre (jaune et vert) doit obligatoirement être plus long d'environ 10 mm que les conducteurs de ligne.

Pour toute réparation éventuelle, s'adresser à un centre d'assistance technique autorisé et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales.

La non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.

CARACTERISTIQUES

Les fours sont prévus pour fonctionner avec du courant alternatif monophasé de 230 V 50 Hz.

Puissance absorbées:

Sole du four	1300 Watt	Circulaire	2300 Watt
Ciel du four	1200 Watt	Gril	1850 Watt

Consommation d'énergie du four en convention naturelle Mod. F110 - F310 - CI110 - CI310 - R340 - F140 - F340

Pour atteindre 200 °C	0,4 kW/h
Pour maintenir 200 °C pendant un heure	0,7 kW/h
TOTAL	1,1 kW/h

Mod. F311 - F330 - CI330 - CI3100 - CI96 - FZ310 CI542 - CI642 - CI654

Pour atteindre 200 °C	0,5 kW/h
Pour maintenir 200 °C pendant un heure	0,9 kW/h
TOTAL	1,4 kW/h

VOYANTS LUMINEUX

Des voyants lumineux de contrôle se trouvent au-dessus du panneau de commande des fours. Ils s'allument lorsque les éléments chauffants sont mis en marche et s'éteignent quand la température sélectionnée est atteinte. Lorsque la chaleur diminue dans le four, le thermostat déclenche à nouveau les éléments chauffants et le voyant lumineux s'allume à nouveau.

Déclaration de conformité: Cet appareil est, dans ses parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, conforme à la prescription de la Dir. EEC 89/109.



Cet appareil est conforme aux directives 89/336/EEC, 73/23/EEC et modifications successives.

INSTALLATION

L'installation est à la charge de l'acheteur et la maison constructrice est déchargée de ce service; les interventions

éventuellement requises à la maison constructrice résultant d'une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie.

L'installation doit être effectuée suivant les instructions par du personnel professionnellement qualifié.

Une installation incorrecte peut provoquer des dommages aux personnes, animaux ou choses, vis-à-vis desquels le constructeur ne peut assumer aucune responsabilité.

INSERTION DE L'APPAREIL

Enfiler l'appareil dans le logement du meuble (suspendu ou en colonne). L'ancrage se fait par 4 vis à travers les trous de l'encadrement, visible en ouvrant la porte.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées dans la figure.

N.B.: Pour les fours à combiner à des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à combiner.

IMPORTANT

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil à encastrer, le meuble doit avoir les caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble contigus au four doivent être en matériau résistant à la chaleur. En particulier dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent pouvoir résister à une température de 120 °C: les matières plastiques ou collants ne résistent pas à cette température provoquant des déformations ou des décollages.

Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, éliminer la paroi arrière.

BRANCHEMENT A L'ALIMENTATION

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre qui doit être connectée d'une façon efficace.

Pour les modèles dépourvus de fiche, monter sur le fil une fiche normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et vert. Cette opération devra être effectuée par du personnel professionnellement qualifié.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre d'un type approprié par du personnel professionnellement qualifié. Ce dernier devra en particulier s'assurer que la section des fils de la prise sont adaptés à la puissance absorbée par l'appareil.

On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec une distance minimum entre les plots de 3 mm, dimensionné en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électro-ménager installé.

Important: en cours d'installation, mettre le fil d'alimentation en position de façon qu'en aucun point sa température ne dépasse de 50 °C la température ambiante.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui émettent les normes.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur.

Cette exigence de sécurité fondamentale doit être vérifiée et, dans le doute, exiger un contrôle attentif de l'installation par du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur ne peut être retenu responsable de tout dommage résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

Vérifier si le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

En cas de doute, faire appel à une personne professionnellement qualifiée.

Instructions particulières pour les modèles C1110 - C1310 - C1310D - C1330 - C196 - C1330E - C1310E - C1542 - C1642 - C1654

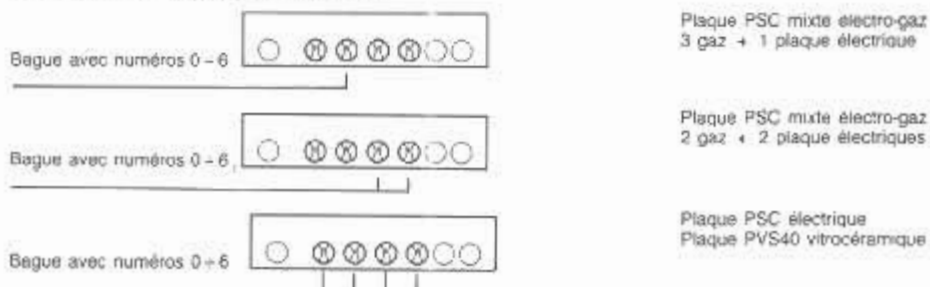
Ces modèles peuvent être combinés à tous les types de plaques encastrables des séries PSC (gaz-électriques-mixtes électro-gaz) et PVS en vitrocéramique.

Les modalités d'accouplement sont indiquées dans les instructions fournies avec les plaques PSC et PVS.

Important: 4 poignées avec bague pouvant actionner des plaques à 4 feux sont montées sur le panneau de commande des fours.

Si la plaque à unir est d'un type différent (électrique, mixte électro-gaz, vitrocéramique), une ou plusieurs bagues devront être changées selon les schémas indiqués ci-dessous.

N.B. Les bagues sont fournies avec le four et les poignées avec les ressorts correspondants sont les mêmes que celles montées sur le panneau de commande.

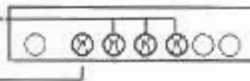
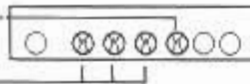


Bague avec numéros 0 - 6

Bague avec numéros 0 - 12

Bague avec numéros 0 + 6




Bague avec numéros 0 - 12







Plaque PVS32 vitrocéramique

Plaque PVS31 vitrocéramique










INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION FOURS F110 - CI110 - F140

 BOUTON SELECTEUR-THERMOSTAT	<p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance inférieure; • une résistance de voûte pour aider le chauffage et griller
	<p>Allumage: une fois tourné le bouton sur la position  , la lampe reste allumée pendant toutes les opérations.</p>
<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Réglage thermostatique des températures avec branchement de la résistance inférieure et celle supérieure auxiliaire du four.</p>
	<p>Branchement de la résistance supérieure: elle sert en particulier à cuire les aliments dans leur partie supérieure.</p>
	<p>Branchement de la résistance du grill et du moteur du tournebroche: elle sert à cuire à la broche, au grill ou à gratiner</p>

CI96

 BOUTON SELECTEUR-THERMOSTAT	<p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance inférieure; • une résistance de voûte pour aider le chauffage et griller.
	<p>Allumage: une fois tourné le bouton sur la position  , la lampe reste allumée pendant toutes les opérations. Le ventilateur de refroidissement est branché aussi.</p>
<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Réglage thermostatique des températures avec branchement de la résistance inférieure et celle supérieure auxiliaire du four.</p>
	<p>Branchement de la résistance du grill; elle sert à rôtir au grill ou à gratiner.</p>

**FOURS F310 - F311 - F330 - F340 - CI310 - CI310D - CI330 - R340
FZ310/1 - F310E - CI310E - CI330E - CI542 - CI642 - CI654**

 <p>BOUTON SELECTEUR</p>	 <p>BOUTON THERMOSTAT</p>	<p>Le four est pourvu de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • une résistance inférieure • une résistance de voûte pour aider le chauffage et griller à l'infrarouge. • Une résistance circulaire qui entoure le ventilateur (seulement pour les modèles CI330-F330-CI330E-CI654).
		<p>Allumage: une fois tourné le bouton sur la position  , la lampe reste allumée pendant toutes les opérations. Le ventilateur de refroidissement est branché aussi. (Seulement sur quelque modèle)</p>
	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Cuisson statique à convection naturelle: Réglage thermostatique des températures avec branchement de la résistance inférieure et celle supérieure auxiliaire du four.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Cuisson par grill: (Seulement pour les modèles F310 - F311 - F340 - CI310 - CI310D - R340 - FZ310/1 - F310E - CI310E - CI542 - CI642). Par cette position, la résistance du grill à l'infrarouge est insérée. Ça permet de rôtir ou de gratter et elle est particulièrement indiquée pour tous les plats qui nécessitent une température superficielle élevée.</p>
	<p>50 ÷ 200</p>	<p>(Seulement pour les modèles F330 - CI330 - CI330E - CI654) Branchement de la résistance supérieure; elle sert en particulier à cuire les aliments dans leur partie supérieure.</p>
	<p>50 ÷ 200</p>	<p>Grill ventilé: L'air chauffé par la résistance du grill est aspiré par le ventilateur et poussé dans le four à travers les spéciales fentes creusées dans la paroi postérieure à une température entre 50 et 200 °C</p>
	<p>50 ÷ MAX</p>	<p>Cuisson par air pulsé: Cette fonction est faite par les résistances avec la hélice de ventilation. L'air chaud réglable entre 50° et 240 °C est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble sans mélanger les différents odeurs et saveurs.</p>
	<p>0 ÷ 50</p>	<p>Décongélation: Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement sans modifier ou altérer son contenu protéique.</p>


INSTRUCTIONS POUR L'USAGE DES DISPOSITIFS DE CONTROLES

PROGRAMMATEUR (FOUR MOD. R340 - F140 - F340)

Pour la mise à l'heure

Tirer le bouton inférieur (1) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur le cadran extérieur.

Pour la cuisson en position manuelle

Tirer le bouton supérieur (2) vers la droite jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre du temps de cuisson (E) sur la gauche de l'horloge de contrôle.

Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

Couper le four en tournant le bouton supérieur (2) vers la gauche jusqu'à ce que 0 apparaisse dans la fenêtre (E).


Minuteur de début et fin de cuisson

Sonnerie mécanique après une durée maximum de 55 minutes.

Pour programmer le minuteur, tourner le bouton inférieur (1) vers la droite ou vers la gauche et placer l'aiguille C en face de la durée souhaitée.

À la fin de la cuisson, une sonnerie retentit et s'arrête auto-

matiquement après 3 minutes environ.

La sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant le bouton inférieur (1) pour positionner l'aiguille C sur la position .

Pour la cuisson en position semi-automatique

Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

Départ immédiat et arrêt automatique de la cuisson.

Durée maximum: 180 minutes (3 heures).

Pour programmer le temps de cuisson, tourner le bouton supérieur (2) vers la droite et positionner la graduation de la fenêtre (E) en face de l'index (D) du cadran.

La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après 3 minutes environ, la fenêtre (E) indique 0 (position off). Cette sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant le bouton supérieur (2) afin de positionner le 0 sur le disque en face de l'index (D).

Note: L'aiguille (F) doit être alignée avec celles de l'heure (G).

Pour la cuisson en position automatique

Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

Cuisson avec départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

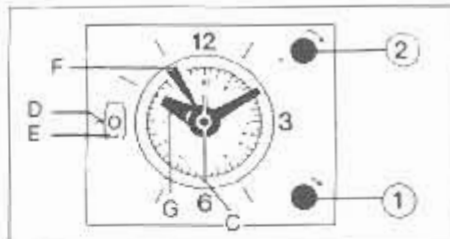
Départ différé: 12 heures maximum.

Avant de sélectionner le temps de cuisson, tirer et tourner le bouton (2) vers la droite ou la gauche afin de positionner l'aiguille (F) en face de l'heure de départ de cuisson désirée.

Pour programmer le temps de cuisson, tourner le bouton (2) vers la droite et placer la graduation de la fenêtre (E) en face de l'index (D) du cadran.

La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après 3 minutes environ, la fenêtre (E) indique 0 (position off). Cette sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant le bouton supérieur (2) afin de positionner le 0 sur le disque en face de l'index (D).

La cuisson débutera seule lorsque l'heure atteindra les aiguilles du début de cuisson programmé. La cuisson s'arrêtera seule lorsque l'heure atteindra les aiguilles de la fin de cuisson programmée.





PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON

(Fours mod. F110 - F310 - F311 - C1110 - C1310 - C1310D - FZ310E - FZ310/1 - C1310E - C1542 - C1642)

Ce mécanisme permet de programmer la durée de cuisson et, donc, d'éteindre automatiquement le four à la fin du temps désiré (max. 2 heures).

Après avoir allumé le four et réglé la température désirée, faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée du programmeur de fin de cuisson en la plaçant sur le temps désiré exprimé en minutes.

Une fois ce temps écoulé, la poignée atteindra la position de sonnerie  « 0 » en correspondance de laquelle le four s'éteindra automatiquement.



Quand on veut utiliser normalement le four, à savoir sans en programmer l'arrêt automatique, placer la poignée du programmeur de fin de cuisson en position .

De cette façon, le programmeur de fin de cuisson reste exclus du circuit d'alimentation et, donc, lorsqu'on actionne la poignée de commande du four, celui-ci fonctionne normalement.

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (Four Mod. F330 - C1330 - C1330E - C1654)

Opérations préliminaires à suivre après le branchement au secteur

Après le premier branchement au secteur, mais aussi après chaque coupure de courant, le symbole «AUTO» 0:00

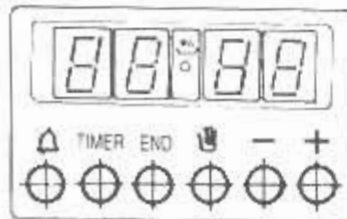
se mettra à clignoter sur le panneau de commande, au niveau du cadran lumineux du programmeur. Appuyer et tenir appuyées simultanément les deux touches TIMER et END puis appuyer sur la touche  ou  pour fixer l'heure exacte.

Le symbole  apparaîtra aussi sur le cadran.


Le four est alors prêt pour l'utilisation manuelle.

Fonctions possibles:

- fonctionnement manuel
- fonctionnement compte-minutes
- fonctionnement semi-automatique (programmation de fin de cuisson)
- fonctionnement automatique (programmation de début et de fin de cuisson)



Fonctionnement manuel (du four)






Déjà expliqué dans le paragraphe Opérations préliminaires. Il suffit de toute façon d'appuyer sur la touche  pour faire apparaître au centre le symbole correspondant, qui exclut la mention AUTO. Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

Utilisation du programmateur électronique


Comme déjà expliqué au paragraphe Opérations préliminaires, le programmateur électronique peut permettre le fonctionnement du four en manuel, ou encore son utilisation comme:

- compte-minutes
- programmation de fin de cuisson (fonctionnement semi-automatique)
- programmation de début et de fin de cuisson (fonctionnement automatique).


Utilisation du compte-minutes

Appuyer sur la touche . Sans relâcher la touche , appuyer sur les touches  et  jusqu'à ce que le temps désiré (23:59 au maximum) apparaisse sur l'écran lumineux. La sélection du temps désiré est signalée sur l'écran lumineux par le symbole  (NB: Cette fonction peut être utilisée aussi bien pour le fonctionnement manuel qu'en automatique en même temps qu'un autre programme). A la fin du temps fixé, le programmateur émet un signal sonore intermittent.

Pour l'interrompre, appuyer sur la touche .

Pour faire apparaître sur l'écran le temps manquant à la fin, appuyer sur la touche .




Réglage de la tonalité du signal sonore

Le programmateur dispose d'un signal sonore à trois tonalités différentes. Pour choisir celle que l'on désire, appuyer sur la touche  pendant que le signal retentit.


Utilisation du programmateur semi-automatique (fin de cuisson)


Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

Au cas où l'on voudrait ne programmer que l'arrêt du four (pas l'allumage), exécuter les opérations suivantes.

Appuyer simultanément sur les touches TIMER, et  ou , puis, sans les relâcher, mettre sur l'écran lumineux le temps correspondant à la durée de cuisson désirée. Relâcher les touches. Le symbole  s'allumera sur l'écran lumineux ainsi que la mention «AUTO».

L'apparition du symbole  sur l'écran signifie que le four a commencé la cuisson.

A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement, le programmateur émet un signal sonore, le symbole  apparaît sur l'écran et la mention «AUTO» se met à clignoter.



Le clignotement d'«AUTO» sert à rappeler que pour remettre le four en conditions de fonctionnement manuel, il faut appuyer sur la touche .

Si, au cours de la cuisson, on désire connaître le temps manquant à la fin de la cuisson, appuyer simplement sur la touche TIMER. Si par contre on appuie sur la touche END, on pourra voir l'heure de fin de cuisson.



Utilisation du programmateur automatique (début et fin de cuisson)

Sélectionner la température et le mode de cuisson désirés.

Si l'on veut programmer non seulement l'arrêt du four mais aussi la durée de la cuisson (et donc l'allumage), exécuter les opérations suivantes.

1) Appuyer sur la touche TIMER et, sans la relâcher, sur les touches  ou  pour fixer sur l'écran le temps de cuisson désiré.

Relâcher les touches pour faire apparaître sur l'écran l'heure du moment, la mention «AUTO» et le symbole .


2) Appuyer sur la touche END et, sans la relâcher, sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson sur l'écran lumineux.


Relâcher les touches pour faire apparaître sur l'écran lumineux:


— l'heure du moment

— la mention «AUTO»

Une fois les opérations ci-dessus terminées, le four se met automatiquement en marche et s'éteint automatiquement à l'heure désirée.

L'heure d'allumage du four est automatiquement déterminée par le programmateur en fonction de la durée de cuisson. La mise en marche du four est signalée sur l'écran lumineux du programmateur par la réapparition du symbole  et de la mention «AUTO».

L'arrêt du four, lui, est signalée par un signal sonore et l'apparition du symbole , tandis que la mention «AUTO» se met à clignoter.

Le clignotement d'«AUTO» sert à rappeler que pour remettre le four en conditions de fonctionnement manuel, il faut appuyer sur la touche .

Pour interrompre le signal sonore qui indique l'arrêt du four, appuyer sur la touche .

Si, au cours de la cuisson, on désire connaître le temps manquant à la fin de la cuisson, appuyer simplement sur la touche TIMER. Si par contre on appuie sur la touche END, on pourra voir l'heure de fin de cuisson.

NOTES ET CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON

Le tableau suivant offre quelques conseils pour améliorer la cuisson la cuisson de la pâtisserie.

INCONVENIENTS	CAUSES	SOLUTIONS
Partie supérieure sombre et partie inférieure trop claire	Faible chaleur venant du bas	<ul style="list-style-type: none"> — Utiliser la position convention naturelle — Utiliser des moules profonds — Abaisser la température — Placer le gâteau sur un rayon plus bas
Partie inférieure sombre et partie supérieure trop claire	Trop de chaleur venant du bas	<ul style="list-style-type: none"> — Utiliser la position convention naturelle — Utiliser des moules bas — Abaisser la température — Placer le gâteau sur un rayon plus haut
Partie externe trop cuite et partie interne insuffisamment cuite	Température trop élevée	— Abaisser la température et augmenter le temps de cuisson
Partie externe trop sèche quoiqu'ayant la coloration juste	Température trop basse	— Augmenter la température et abaisser le temps de cuisson

CUISSON SANS VENTILATEUR

- **Convention naturelle**
Faire chauffer le four pendant 10 à 15 minutes, huiler la viande avec un peu d'huile et la mettre rapidement au four. A la moitié de la cuisson, tourner la viande en évitant si possible d'ouvrir à nouveau la porte.
- **Gril**
Faire chauffer le gril pendant 5 minutes (jusqu'à ce que la résistance prenne une couleur rouge vif), préparer la viande, nature ou huilée et aromatisée, sur la grille puis la placer sur le rayon le plus près du gril; enfiler immédiatement en dessous de la grille le lèche-frite pour récupérer les jus de cuisson. Le gril peut aussi servir à gratiner et à dorer les aliments après une cuisson normale.

CUISSON AVEC VENTILATEUR

- **Décongélation**
Les aliments à décongeler posés sur une assiette et encore enveloppés dans leur protection (feuille de polythène, d'aluminium, etc.) sont placés sur la grille au centre du four. La porte du four doit être fermée.
- **Four ventilé**
Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four, sauf pour les cuissons très brèves et pour les aliments humides (ex. tartes aux fruits) pour éviter la condensation.
On peut effectuer des cuissons multiples en plaçant les aliments de même nature ou de différentes natures sur 2 rayons ou plus, sans mélanger les saveurs et les odeurs.
Il est important de combiner des aliments qui cuisent à la même température, même si les temps diffèrent, en effet, on peut entourer et retirer les aliments en des temps différents, et ce sans inconvénient puisque la perte de chaleur provoquée par l'ouverture des portes se récupère rapidement grâce au ventilateur.
Les températures de cuisson sont inférieures à celles du four à convention naturelle (de 20 à 30 °C pour la pâtisserie et de 30 à 40 °C pour la viande), tandis que les temps sont un peu plus longs (50 °C - 10 mn).
- **Gril ventilé**
Le chauffage préalable est superflu. La cuisson peut se faire à porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on désire obtenir:
 - plus près pour les aliments rissolés en surface et saignants
 - plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur
 Le lèche-frite pour la récupération des jus doit être placé sur le premier rayon en partant du bas.

DIVERS

La viande hachée et sans os cuit plus rapidement; le degré de cuisson peut être contrôlé en appuyant sur la viande avec une fourchette: si elle ne cède pas, elle est cuite à point. Avant d'enlever la viande, attendre au moins 15 minutes pour donner au jus le temps de se stabiliser. Si la viande doit être lardée ou enveloppée dans du bacon ou du jambon, ne pas la cuire à une température trop élevée pour éviter de trop salir le four.
La pâte brisée doit cuire dans le moule pendant les 2/3 du temps avant d'être garnie. La période d'achèvement de la cuisson dépend du type de garniture (fruit, confiture).
La pâte battue ne doit pas être excessivement fluide, ce qui pourrait prolonger inutilement le temps de cuisson.

Ne pas poser les casseroles directement sur le fond du four, la chaleur venant du bas ne pouvant pas sortir risquerait de provoquer la rupture ou le fendillement de l'émail.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, attendre que l'appareil refroidisse, puis débrancher la prise de courant ou actionner l'interrupteur général de l'installation.

Laver les parties émaillées, peintes ou chromées avec de l'eau tiède et du savon ou du détergent liquide non corrosif. Pour les parties en inox, utiliser de l'alcool ou les solutions prévues pour cela disponibles dans le commerce.

Pour les panneaux ou les profilés en aluminium, utiliser du coton ou des chiffons imbibés d'huile de vaseline ou d'huile végétale. Nettoyer puis faire un passage avec de l'alcool. Pendant le nettoyage, ne jamais utiliser de matériaux abrasifs, de détergents corrosifs, d'eau de javel ou d'acides.

Ne pas laisser de substances acides ou corrosives (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les parois émaillées, peintes ou en inox.

Porte du four

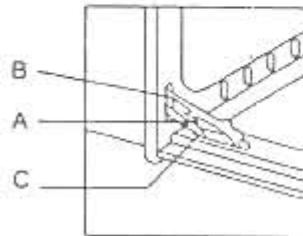


Fig. 4

Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions: placer le crochet A (fig. 4) dans le secteur charnière B. Placer la porte en position semi-ouverte et tirer vers soi des deux mains jusqu'à ce qu'elle se détache de la fixation. Pour remonter la porte, opérer en sens inverse en prenant soin d'introduire correctement les secteurs C.

Il est possible de démonter le verre interne du four en ouvrant la porte et en desserrant simplement les deux vis latérales pour permettre de nettoyer l'intérieur des verres. Toujours à four froid, nettoyer avec un chiffon humide les parties extérieures en verre en ayant soin de ne pas utiliser d'abrasifs.

Panneaux autonettoyants

Si le four est muni de panneaux catalytiques autonettoyants, aux températures de cuisson normales, l'émail catalytique favorise la transformation des giclures de graisse en une légère poudre résiduelle. Cette poudre doit être enlevée avec une éponge humide après refroidissement du four pour maintenir la surface de l'émail poreuse et donc assurer la plus grande efficacité du nettoyage.

Ampoule du four

L'ampoule utilisée dans le four est d'un type spécial résistant aux hautes températures. Pour la remplacer, opérer de la façon suivante: débrancher le four ou couper l'électricité avec l'interrupteur général de l'installation électrique, démonter le verre de protection et remplacer l'ampoule brûlée avec une autre du même type, puis remonter le verre de protection.

Important: si l'on devait décider de ne plus utiliser le four, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le fil d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant. Il est recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil pouvant constituer un danger, spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil électrique hors d'usage pour jouer.

AVANT D'APPELER LE SERVICE D'ASSISTANCE

Au cas où le four ne marcherait pas, nous vous conseillons de:

- vérifier s'il y a du courant (le disjoncteur automatique de l'habitation doit être sur la position rouge);
- vérifier le branchement de la prise.

Après ces vérifications, adressez-vous à votre revendeur ou informez directement notre service d'assistance qui interviendra le plus vite possible selon les modalités indiquées sur le formulaire de garantie qui accompagne l'appareil.

TEMPS ET TEMPERATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR STATIQUE

Q.tés.	Plats à cuisiner	Température de four en °C	Niveau d'introduction de la grille à partir du bas	Temps en min.
	PÂTISSERIE			
	Pâtes molles: Fougace	180	1 Niveau	45
	Génoise	170	1 Niveau	30
	Pâte brisée: Tarte aux fruits	180-190	1 Niveau	35
	Pâte à levure: Gâteau mousseline	160	1 Niveau	40-45
	Gâteau de Savoie	160	1 Niveau	40-45
	Gâteau au chocolat	160	1 Niveau	25-35
	Gâteau au blanc d'œufs: Meringues	100	1 Niveau	90
	Pâte feuilletée: «Vol au vent»	200	1 Niveau	20
	Bouchées	200	1 Niveau	20
	VIANDES:			
1,5 kg.	Roast-beef	190	1 Niveau	80
1 kg.	Rôti de veau	180	1 Niveau	120
2 kg.	Regoût de veau	170-190	1 Niveau	80
1,5 kg.	Rôti d'agneau	150-160	1 Niveau	60-75
1,5 kg.	Rôti de chevreuil	150-160	1 Niveau	50-60
1,5 kg.	Gigot de chevreuil	200	1 Niveau	90
1,5 kg.	Gigot de sanglier	190	1 Niveau	120
	VOLAILLE:			
	Pigeons rôtis	150-160	1 Niveau	45
1 kg.	Dinde	180	1 Niveau	120
4 kg.	Oie	160	1 Niveau	240-270
2,5 kg.	Canard	175	1 Niveau	90-150
1,5 kg.	Poulet	180	1 Niveau	75
2,5 kg.	Chapon	170	1 Niveau	120-150
	POISSON:			
	Truite	200	1 Niveau	15
1 kg.	Morue	190	1 Niveau	50
	DIVERS			
	Lasagne	200	1 Niveau	30
	Soufflés	180-200	1 Niveau	20
	Choux	200	1 Niveau	20
	Pizza	200	1 Niveau	20

TEMPS ET TEMPERATURES APPROXIMATIFS DE CUISSON AU FOUR VENTILÉ

Q.tés	Plats à cuisiner	Température du four en °C	Niveau d'introduction de la grille à partir du bas	Temps en min.
PÂTISSERIE				
	Pâtes molles: Fougace	175	2 Niveau	45
	Génoise	170	2 Niveau	35
	Gâteau	170	2 Niveau	40
	Pâte Brisée: Tarte aux pommes	200	2 Niveau	35
	Tarte	200	3 Niveau	30
	Pâte à levure: Fougace	170	2 Niveau	35
	Savarin et natte	170	2 Niveau	40
	Biscuits	180	2 Niveau	25
	Gâteaux au blanc d'oeuf: Meringues	110	1 et 2 Niveau	35
	Pâte feuilletée: petits vol au vent	200	2 Niveau	20
VIANDES:				
1 kg.	Viande de porc: Rôti	220	2 Niveau	90
1 kg.	Côtelet, à l'écarlate	200	1 Niveau	60
1 kg.	Filet	200	1 Niveau	60
1,5 kg.	Gigot	200	1 Niveau	90
1 kg.	Rouleau de viande hachée	180	2 Niveau	85
1,5 kg.	Saucisse	170	1 Niveau	45
1 kg.	Viande de bœuf: Pieds	220	1 Niveau	85
1 kg.	Filet	220	1 Niveau	75
1 kg.	Roast-beef	240	2 Niveau	45
1 kg.	Pommes de terre rôties	230	1 Niveau	45
1 kg.	Viande de veau: Gigot	200	1 Niveau	95
1 kg.	Rôti	180	2 Niveau	90
2 kg.	Jarret	180	1 Niveau	100
1 kg.	Poitrine	180	1 Niveau	60
1 kg.	Viande d'agneau: Gigot	200	2 Niveau	95
1 kg.	Palette	175	1 Niveau	70
1 kg.	Viande de mouton: Palette	180	1 Niveau	85
1,5 kg.	Gigot	200	1 Niveau	90
1,5 kg.	Poitrine	180	1 Niveau	70
1 kg.	Gibier: Faisan rôti	200	1 Niveau	70
2 kg.	Lièvre rôti	175	1 Niveau	75
	Lapin	175	1 Niveau	75
1,5 kg.	Volaille: Blanc de dinde	180	2 Niveau	70
1 kg.	Pintade	180	2 Niveau	65
2 kg.	Canard	180	1 Niveau	90
1 kg.	Poulet	175	2 Niveau	75
1 kg.	Poulet grillé	200	1 Niveau	75
POISSON:				
1,5 kg.	Dentex	180	1 Niveau	45
1 kg.	Sole gratinée	200	1 Niveau	25
DIVERSES:				
	Lasagne	200	2 Niveau	30
	Cannelloni	200	2 Niveau	30
	Pizza	200	1 et 2 Niveau	45
	Flan au marasquin	175	1 Niveau	40
	Choux	175	2 Niveau	20
	Soufflés	175	1 Niveau	35
	Pommes au four	180	1 Niveau	60