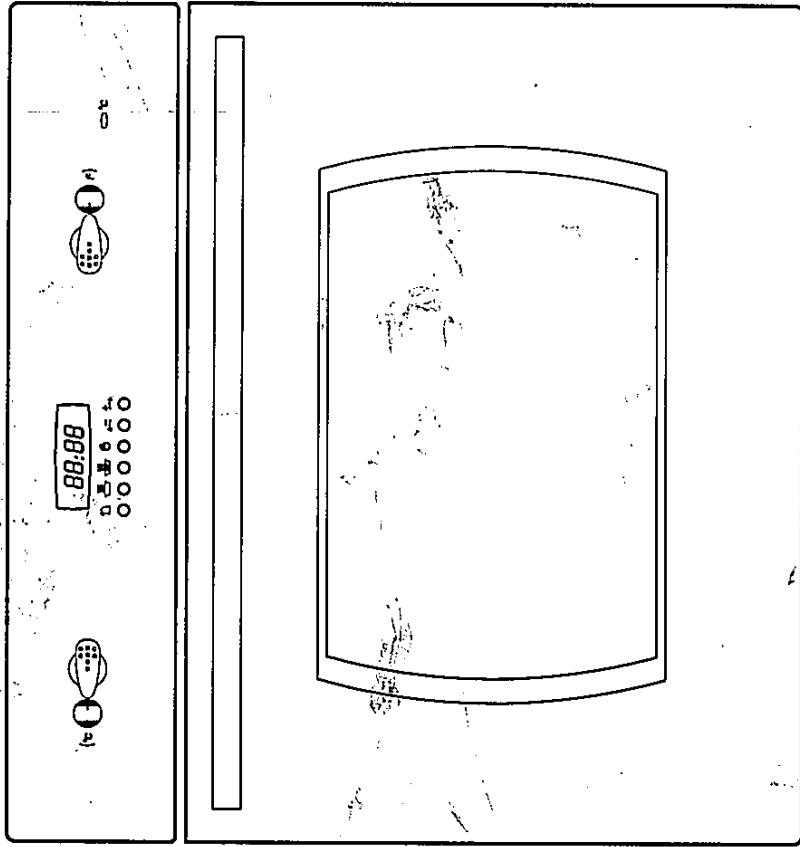


SERIE - SERIES 60000



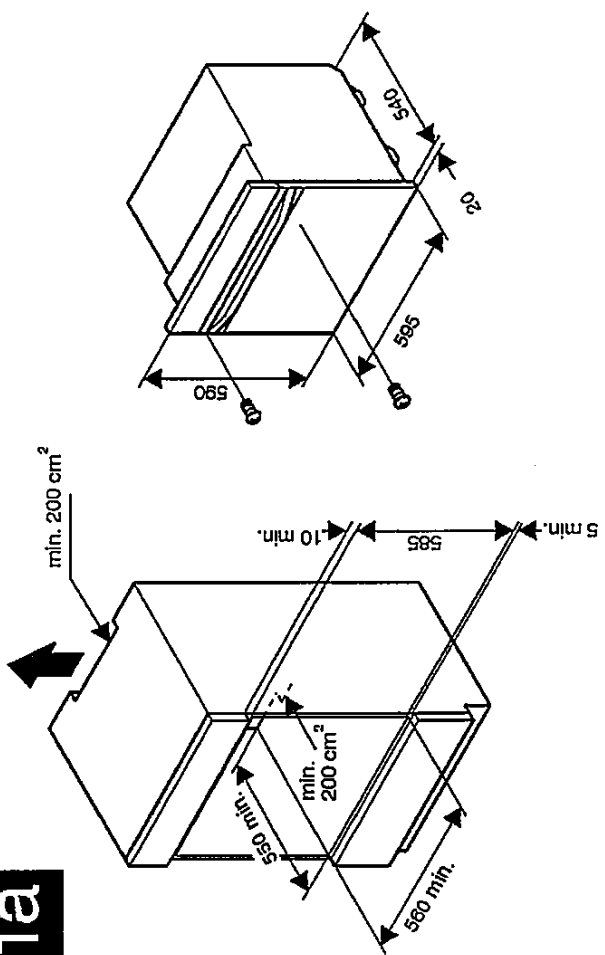
INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE ET L'EMPLOI DES FOURS

HOW TO INSTALL AND USE YOUR OVEN

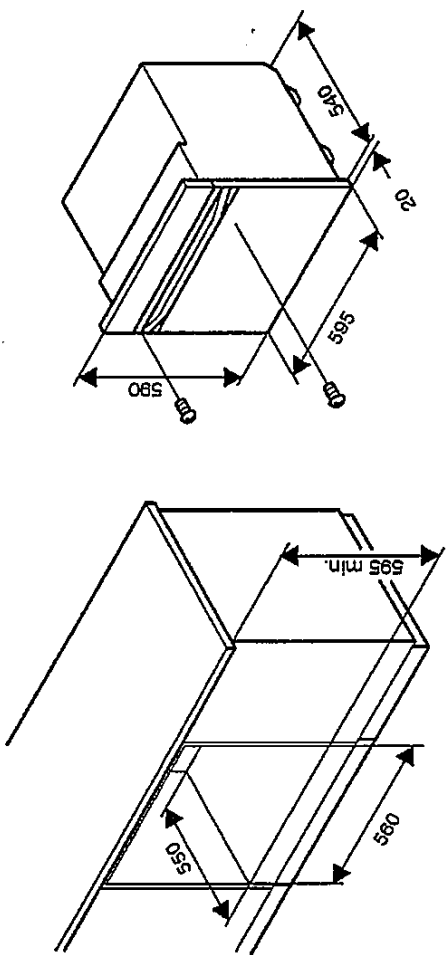
F

GB

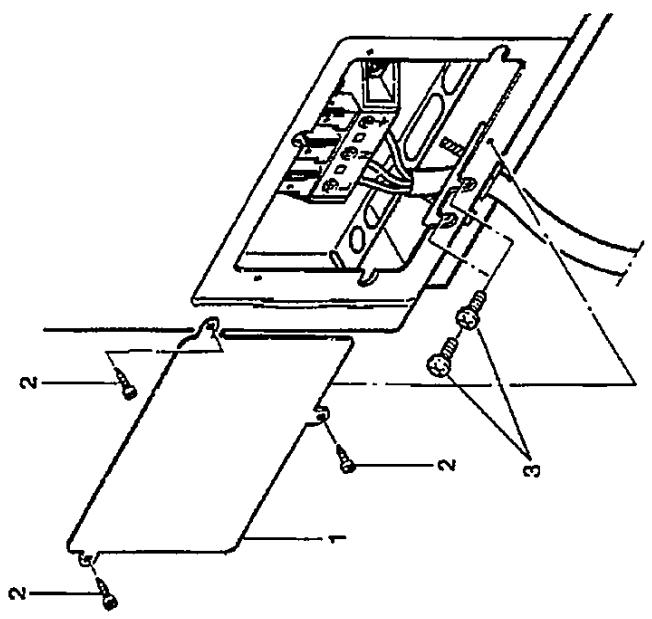
1a



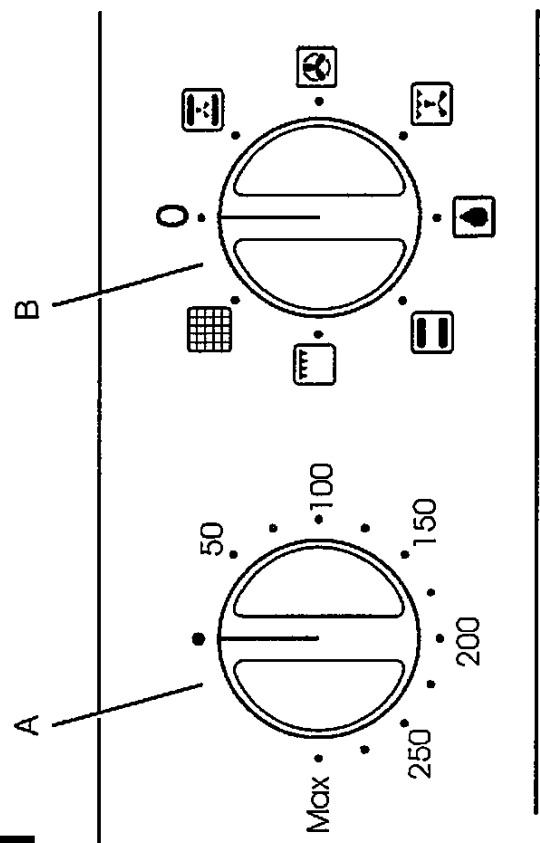
1b



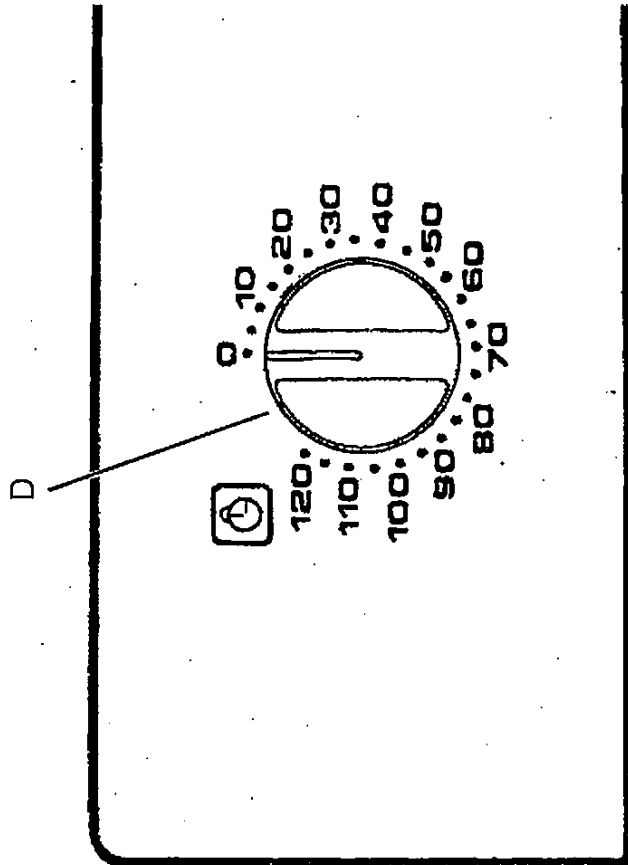
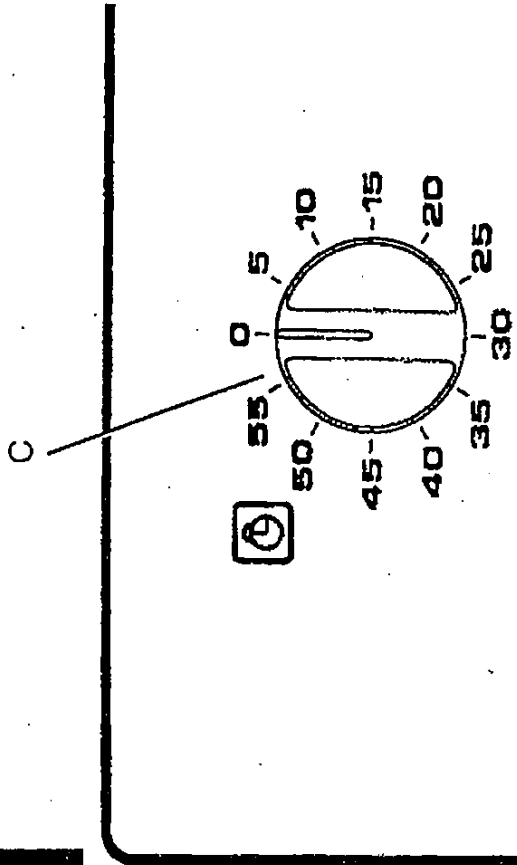
2



3



5



4

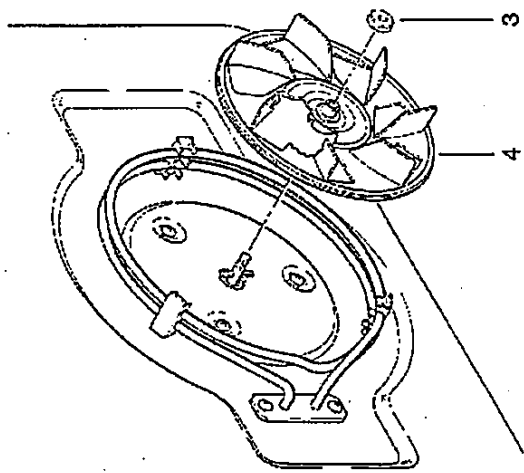
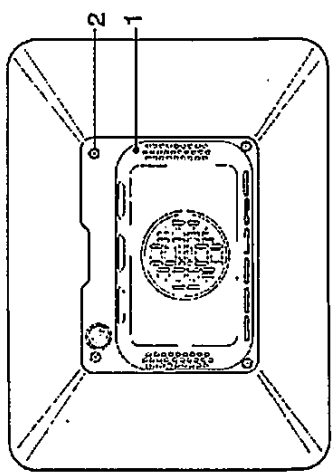


TABLE DE MATIERES

INSTALLATION DU FOUR.....	6
CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES.....	6
BRANCHEMENT DU FOUR AU RESEAU ELECTRIQUE.....	7
AVERTISSEMENT	7
EMPLOI DES COMMANDES.....	9
- BOUTONS DU THERMOSTAT (A) ET DU COMMUTATEUR (B)...	9
- BOUTON DU MINUTEUR NORMAL (C)	10
- BOUTON DU MINUTEUR FIN-CUISSON (D)	10
PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE	11
PROGRAMMATEUR DIGITAL FIN DE CUISSON A 3 BOUTONS "EMERSON"	13
PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE "COUPATAN"	14
- HORLOGE.....	14
- MINUTERIE	14
- UTILISATION MANUELLE.....	14
- CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE	14
- CUISSON AUTOMATIQUE	14
PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE "PEAPSA"	15
- INSTRUCTIONS ET FONCTIONNEMENT	15
VOYANTS TEMOIN.....	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
- POUR REMPLACER LA LAMPE	15
TABLEAU GUIDE DES TEMPERATURES ET DES TEMPS POUR LA CUISSON AU FOUR	16

INSTALLATION DU FOUR

Pour encastrer le four dans le meuble, il suffira de faire une découpe ayant les dimensions indiquées en **Fig. 1** (les dimensions sont en mm).

Le four doit être fixé au meuble au moyen des deux vis fournies à cet effet dans les trous prévus sur les montants du four.

La partie arrière de la niche ou le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante à éviter que le meuble se surchauffe.

Si le four est installé dans une colonne (**Fig. 1a**) laisser un passage libre pour la circulation de l'air d'au moins 200 cm² vers le haut.

Si le four est installé au-dessous du plan de travail (**Fig. 1b**), cela n'est pas nécessaire.

AVVERTISSEMENT

Comme l'appareil est installé dans le meuble, s'assurer que les surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90°C.

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- **Puissance absorbée:**
 - résistance de voûte du four: 800 W
(1000 W pour les fours pyrolytiques)
 - résistance de la sole du four: 1200 W
 - résistance auxiliaire sole four: 400 W
(seulement pour les fours pyrolytiques)
 - résistance du grill: 2000 W
 - résistance circulaire (air chaud): 2500 W
(selon modèle)
- lampe: 25 W
- moteur du tournebroche: 4 W (selon modèle)
- moteur de la turbine (air chaud): ... 25 W (selon modèle)
- moteur de la turbine de refroidissement: 25 W
- **Puissance max. absorbée:** (voir plaquette).
- **Voltage d'alimentation:** (voir plaquette).

NOTA

Appareil conforme à la directive européenne 89/336/CEE pour la compatibilité électromagnétique.

BRANCHEMENT DU FOUR AU RESEAU ELECTRIQUE

ATTENTION

Cet appareil doit être relié à la terre.

Le four est prévu exclusivement pour usage domestique. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaquette située sur le montant de gauche, visible lorsque la porte est ouverte.

Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.

Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.

Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption onnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Pour le branchement, utiliser un câble flexible en caoutchouc silicone du type H05BBF, en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Pour brancher le câble au four, agir de la façon suivante (Fig. 2):

- Enlever le couvercle (1) en dévissant les trois vis (2).
- Dévisser les deux vis (3) du serre-câble, et enfiler le câble à travers l'ouverture immédiatement en dessous du couvercle.

- Enlever 12 cm environ de la gaine extérieure du câble. et raccourcir à 6 cm environ les deux fils (de phase et neutre) en laissant plus long celui à relier à la borne de terre principale placée sur la plaque à bornes; enlever l'isolement des trois fils colorés pour environ 1 cm et les brancher correctement à la plaque à bornes en respectant les polarités.
- Serrer les deux vis (3) du serre-câble et remonter le couvercle (1) à l'aide des trois vis (2).

AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au démontage d'une pièce, avoir soin de débrancher le câble du réseau électrique.
- N'utilisez pas l'appareil si quelques-unes des ses parties sont cassées (par ex. la vitre).
Débranchez-le de la ligne électrique et appelez l'assistance technique.
- Avant de passer à la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à vide à température maximale, pendant une heure environ pour éliminer les odeurs.
- Lorsque le grill est employé dans les modèles qui ne sont pas munis de turbine de refroidissement, laisser la porte fermée.
- La turbine de refroidissement, quand il y en a, peut rester en fonction tant que le four est chaud, même quand on l'a éteint.
- **Au cours de fonctionnement, les éléments & accessoires internes du four sont très chaud.**

Veillez prendre vos précautions en utilisant des utensiles de protection avant d'ouvrir la porte du four.

- **En mode cuisson ou pyrolyse (pour les modèles possédant cette fonction), veuillez toujours maintenir les enfants hors de portée du four.**


Les parties extérieures, telle que la porte, peuvent être très chaude notamment en pyrolyse.

- Pour éviter d'endommager l'émail, ne couvrez pas la sole du four avec une feuille d'aluminium, la lèchefrite ou d'autres choses.


EMPLOI DES COMMANDES BOUTONS DU THERMOSTAT (A) ET DU COMMUTATEUR (B)


La Fig. 3 est une exemplification des commandes des divers modèles.


Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson, pouvant être choisie en amenant le bouton (B) sur le symbole s'y rapportant.


 cuisson type classique, adaptée à cuire un plat unique; **les résistance de voûte et de la sole du four sont en fonction**


 grill, apte pour faire griller; **la résistance du grill est en fonction**

 grill fort, apte pour faire griller; **la résistance du grill et de voûte du four sont en fonction**

 grill et tournebroche, pour cuire à la broche; **la résistance du grill et le moteur du tournebroche sont en fonction**


 grill fort et tournebroche, pour cuire à la broche, **la résistance du grill, la résistance de voûte et le moteur du tournebroche sont en fonction**


 cuisson type classique et tournebroche, ultime possibilité pour cuire à la broche, **la résistance de la sole, la résistance de voûte et le moteur du tournebroche sont en fonction**

 grill ou grill fort air chaud, apte pour faire griller de gros morceaux de viande ou de volaille. Il peut remplacer le tournebroche.



Les résistances du grill et la turbine intérieure sont en fonction (si le grill fort air chaud est sélectionné la résistance de voûte du four est en fonction aussi)

 cuisson à l'air chaud: la turbine fait circuler l'air à l'intérieur du four et la chaleur est amenée rapidement en contact avec les mets à cuire tout en distribuant la température d'une façon uniforme.

 Il est ainsi possible de cuire simultanément sur plusieurs niveaux (jusqu'à 3) de mets différents (repas complet) sans échange de saveurs, ce qui assure une importante économie d'énergie; ce système est aussi indiqué pour décongeler rapidement les surgelés avec le thermostat sur la position "0"; **la turbine**

intérieure et sa résistance circulaire  **ou les**

résistance de voûte et de la sole  **sont en fonction.**

Pas de prechauffage.

Ideal pour les viandes blanches, poisson et pâtisserie

décongélation naturelle des aliments. La turbine intérieure est en fonction sans chaleur

autonettoyage pyrolytique. On obtient le nettoyage automatique du four en détruisant à haute température (environ 475°C) les résidus laissés par la cuisson des aliments.

Les fumées produites sont passées à travers un catalyseur et puis évacuées.



Il n'est pas nécessaire d'effectuer l'opération de nettoyage après chaque cuisson mais ne pas attendre que le four soit trop sale.

Avant d'effectuer l'autonettoyage, **enlever de l'intérieur tous les accessoires (grilles, broche, lèche-frite, bacs) pour éviter qu'ils ne soient abîmés.**

Éliminer le plus gros des résidus de la cuisson et puis fermer la porte en s'assurant qu'elle est bien hermétique. Pour la mise en marche du cycle de nettoyage il faut toujours exécuter la programmation du programmeur ou de la minuterie de fin de cuisson.

Avec ces dispositifs en position manuelle, le fonctionnement du four en pyrolyse est impossible, pour des raisons de sécurité.

Le temps nécessaire à l'opération d'autonettoyage est d'environ 2 h 1/2 ÷ 3 h et dépend de la quantité des résidus de cuissons.

Toujours pour des motifs de sécurité, lorsque la température interne dépasse les 320°C environ, **le mécanisme d'ouverture de la porte se bloque automatiquement**, et une lampe voyant s'allume et reste allumée jusqu'à ce que la température redescende sous cette valeur.

Lorsque le four s'est complètement refroidi, les résidus de l'opération de pyrolyse peuvent être simplement enlevés avec un chiffon humide.

Pour mettre en fonction les éléments de chauffage, excepté la position d'autonettoyage pyrolytique, il est aussi nécessaire d'amener le bouton du thermostat (A) sur la température voulue indiquée en degrés °C sur le bandeau.

Dans toutes les positions du commutateur (B), excepté la position d'autonettoyage pyrolytique, l'éclairage de la lampe est également commandé automatiquement si le programmeur ou le minuteur permettent l'allumage du four.

Terminée la cuisson, avoir soin de ramener les boutons du commutateur (B) et du thermostat (A) en position de repos.

BOUTON DU MINUTEUR NORMAL (C)

(0 à 55 min) (Fig. 5)

En tournant complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et en amenant l'aiguille sur un temps donné affiché en minutes sur le tableau, la sonnerie du dispositif sera actionné à la fin du temps fixé (60 min. max.).

Pendant la marche du minuteur, le bouton revient graduellement au "0" et indiquera ainsi combien de minutes il y a encore pour arriver au temps affiché.

BOUTON DU MINUTEUR FIN-CUISSON (D)

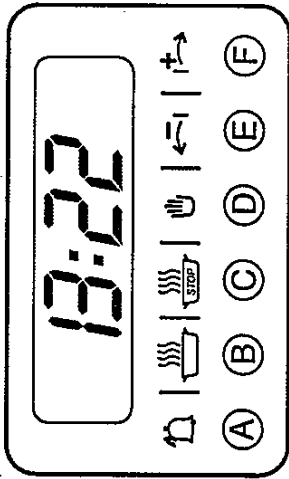
(0 à 120 min) (0 à 180 min, pas de bip) (Fig. 5)

La conception ne diffère pas de celle du minuteur normal, sauf en ce que concerne le temps maximum pouvant être affiché (120/180 min).

Il faut également tenir compte que pour les fours dotés de ce type de minuteur, le bouton doit être toujours actionné pour obtenir l'allumage du four, du fait que si le bouton se devait trouver sur "0", les circuits électriques seront coupés, ce qui donnera lieu aussi à l'arrêt automatique de l'appareil à la fin du temps affiché.

PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE

Le programmeur utilise le système des 24 heures, c'est à dire que 1 heure de l'après midi = 13 heures.



- A minuteur
- B durée
- C fin du temps manuel
- D heure décroissante
- F heure croissante

NOTA

Quand vous utilisez les boutons E ou F, l'heure affichée change lentement tout d'abord puis accélère automatiquement.

Tous les programmes sont prêts à fonctionner environ 1 seconde après la programmation.

PROCEDURE

Pour composer l'heure du jour

Branchez l'appareil.

Appuyez en même temps sur le bouton A et sur le B tout en réglant l'heure à l'aide des boutons E et F. Quand l'heure recherchée apparaît alors relâchez tous les boutons.

Appuyez sur le bouton D.

Maintenant l'heure est enregistrée.

RESULTAT

0.00 clignote.

L'heure affichée

PROCEDURE

Réglage du minuteur

Appuyez sur le bouton A.

A l'aide des boutons E et F réglez l'intervalle de temps désiré.

Le cadran affiche 0.00.

Le cadran affiche l'intervalle de temps.

A la fin du temps programmé le bip retentira. Le bip retentira pendant environ 2 minutes sauf s'il est arrêté manuellement.

Le bip s'arrête dès qu'on appuie sur n'importe quel bouton.

A n'importe quel moment pendant le compte à rebours, le temps restant peut-être visualisé en appuyant sur le bouton A.

Cuisson complètement automatique

Réglez le four à la fonction et la température désirée.

Appuyez sur le bouton B et programmez la durée = le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise, en utilisant les boutons E et F.

Le mot AUTO apparaître.

Appuyez sur le bouton C pour programmer l'heure de fin de cuisson = l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson se termine, à l'aide des boutons E et F.

Dès lors le four se déclenchera de lui même à l'heure voulue.

A la fin du temps de cuisson le bip retentira.

PROCEDURE	RESULTAT
Portez les boutons de contrôle sur 0 et appuyez sur le bouton D deux fois.	Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.
Pour vérifier le temps de cuisson restant	
Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier le temps de cuisson restant en appuyant sur le bouton B.	Le temps restant s'affiche.
Pour vérifier la fin de cuisson	
Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier l'heure à laquelle le four s'éteindra en appuyant sur le bouton C.	L'heure de fin de cuisson s'affiche.
Cuisson semi automatique utilisant la durée	
Choisissez la fonction et la température du four.	Le mot AUTO apparaît et le symbole de cuisson est allumé.
Appuyez sur le bouton B et programmez la durée = le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise, à l'aide des boutons E et F.	Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée quand le bip se déclenchera.
Portez les boutons de contrôle sur 0 et appuyez sur le bouton D deux fois.	Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.

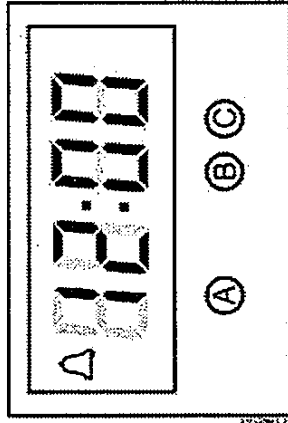
PROCEDURE	RESULTAT
Cuisson semi automatique utilisant l'heure de fin de cuisson	
Choisissez la fonction et la température du four. Appuyez sur le bouton C et utilisez le boutons E et F pour fixer l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson se termine.	Le mot AUTO apparaît et le symbole de cuisson est allumé. Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée du temps quand le bip se déclenchera.
Portez le boutons de contrôle sur 0 et appuyez sur le bouton D deux fois.	Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.
Pour effacer un programme	
Appuyez sur le bouton B et réglez l'heure en appuyant sur le bouton E jusqu'à ce que s'affiche: 00.00.	Le programme sera automatiquement effacé.

PROGRAMMATEUR DIGITAL FIN DE CUISSON A 3 BOUTONS "EMERSON"

MINUTERIE ELECTRONIQUE

L'horloge fonctionne au format 24 heures. Quand l'écran affiche 13:00, il est une heure de l'après-midi.

- A horloge
- B moins
- C plus



Presser la touche [B] pour modifier la tonalité de la minuterie. Cette action est possible lorsqu'aucun autre réglage n'est en cours et/ou qu'aucune cuisson n'est active.

ACTIONS

Reglage de l'horloge

- Mettre le four sous tension. L'écran affiche 0:00 en clignotant.
- Presser la touche [A]. Le clignotement des 0:00 s'arrête.
- Appuyer sur les touches [B] ou [C] pour régler l'heure. L'enregistrement de l'heure s'effectue automatiquement après 7 secondes.

NOTA

Lors de l'enregistrement de l'heure, plus le maintien des touches [B] et [C] est enfoncé, plus le défilement des heures est rapide.

ACTIONS

Reglage du temps de cuisson

Sélectionner le mode de cuisson et régler la température.

Presser les touches [B] ou [C] pour régler la durée de cuisson.

Le réglage du temps de cuisson est automatiquement accepté après 7 secondes. Le four se met en fonction et le symbole de la cloche est affiché sur l'écran.

Avant 1 heure & 40 minutes de cuisson

Le temps de cuisson est exprimé en minutes et secondes JUSQU'A 99:59. Système du compte à rebours.

A partir d' 1 heure & 40 minutes de cuisson et plus

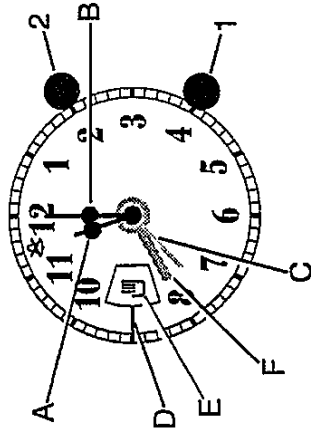
Au dessus de cette donnée maximale de 99 (minutes) & 59 (secondes), le temps de cuisson est exprimé en HEURES et en MINUTES (ex : 1:40 = 1 heure & 40 minutes) programmable jusqu'à dix heures max : 10:00.

A la fin du temps de cuisson, la sonnerie bipera pendant 5 minutes maximum.

Appuyer sur n'importe quelle touche.

La sonnerie s'éteint et le four revient en mode manuel.

PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE "COUPATAN"



114224

- A Aiguille heures
- B Aiguille minutes
- C Aiguille minuterie
- D Index
- E Cadran durée de cuisson
- F Aiguille début de cuisson

- 1 Manette double fonction:
 - mise à l'heure
 - minuterie
- 2 Manette double fonction:
 - temp de cuisson
 - début de cuisson

HORLOGE


Pour mettre à l'heure, tirer puis tourner la manette (1) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Positionner les aiguilles (A) et (B) en face de l'heure exacte.


MINUTERIE

Fonction sonnerie mécanique après une durée maxi de 55 minutes.


Pour régler la minuterie, tourner la manette (1) dans l'un ou l'autre sens et placer l'aiguille (C) en face du temps choisi. A la fin du temps, la sonnerie fonctionne puis s'arrête automatiquement au bout d'environ 3 minutes.

La sonnerie peut être arrêtée manuellement en tournant la manette (1) pour placer l'aiguille (C) sur la position arrêt .

UTILISATION MANUELLE

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette (2) jusqu'à ce que le symbole  ne soit amené sur le cadran (E) en face de l'index (D).


CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Fonction pour un départ immédiat et un arrêt automatique de la cuisson. Durée maximum 180 minutes (3 h). Pour régler la durée de cuisson, tourner la manette (2) dans le sens des aiguilles d'une montre et placer une graduation du disque (E) en face du repère (D) du cadran. La fin du temps de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après environ 3 minutes, le disque (E) affiche 0 (OFF position). Cette sonnerie peut-être arrêtée de façon manuelle en tournant l'axe (2) dans le sens horaire pour placer le symbole  du disque en face de l'index (D).

CUISSON AUTOMATIQUE

Fonction pour une cuisson complètement automatique avec départ différé et arrêt automatique de la cuisson.

Réglage du début de cuisson sur 12 heures maximum.

- Avant d'effectuer le réglage du début de cuisson, s'assurer que le symbole  du disque (E) soit bien en face de l'index (D) du cadran.
- Pour régler le début de cuisson, tirer puis tourner la manette (2) dans l'un ou l'autre sens et placer l'aiguille (F) en face de l'heure de départ de la cuisson. Lorsque cette opération est terminée, régler la durée de cuisson comme indiqué précédemment.

PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE "PEAPSA"

Le programmeur n'est utilisable qu'une fois le four mis sous tension.

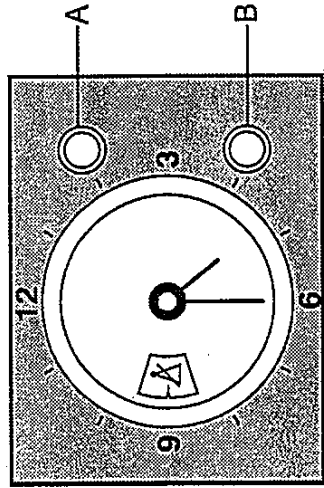
INSTRUCTIONS ET FONCTIONNEMENT

Mise à l'heure de l'horloge: appuyer sur la commande B et tourner vers la gauche.

Ajustage de l'heure initiale: appuyer sur la commande A et tourner vers la gauche.

Ajustage de la durée de la connexion: tourner la commande B vers gauche, sans appuyer.

La fin de la connexion sera annoncée par un signal acoustique; pour l'enlever, mettre la commande B sans appuyer, sur la position Δ . Connexion manuelle: mettre la commande B sans appuyer, sur la position \square .



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours débrancher le câble électrique avant de procéder au nettoyage. Il est recommandé de bien nettoyer l'intérieur du four souvent et après l'utilisation du grill, pour éviter les incrustations excessives qui peuvent causer des odeurs désagréables ou des fumées pendant les cuissons suivantes. Il est recommandé d'utiliser des produits non abrasifs. Les fours utilisant le système à l'air chaud sont moins susceptibles de se salir à l'intérieur; il faut quand même nettoyer la turbine.

Procéder comme indiqué (Fig. 4):

- Enlever la protection (1) en dévissant les quatre vis (2).
 - Dévisser la bague (3) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Sortir la turbine et la nettoyer.
 - Remonter l'ensemble en suivant l'ordre inverse des opérations de démontage.
- Faire attention à s'assurer que la turbine (4) est bien fixé sur l'arbre moteur.

POUR REMPLACER LA LAMPE

AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer la manoeuvre assurez-vous que le four et la lampe sont froids et que le courant alimentant le four a été coupé au moyen l'interrupteur général afin d'éviter tous chocs électriques.

Dévisser la protection en verre et en utiliser une du type 25 W - E 14 adaptée pour des températures de l'ordre de 300°C.

VOYANTS TEMOIN

- **Jaune:** s'allume alors que la manette du commutateur est hors-position "0" (présent seulement sur certains modèles).
- **Jaune:** s'allume lorsque la porte du four est bloquée (uniquement pour les fours pyrolytiques).
- **Rouge:** s'allume quand le thermostat branche les résistances de voûte et de la sole, celle du grill ou la résistance circulaire (à l'air chaud).

TABLEAU GUIDE DES TEMPERATURES ET DES TEMPS POUR LA CUISSON AU FOUR

PLATS	Position des gradins *	Cuisson système traditionnel		Cuisson à l'air chaud	
		Température en °C	Temps de cuisson en min.	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Rôti de porc, veau, etc.	2ème	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Filet, roast-beef	2ème	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	7 ÷ 10
Volailles (canard, oie, dindon)	1er	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Poulet	2ème	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Gibier	1er	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Poisson	1er	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	45 ÷ 60
Tartes	1er	170 ÷ 200	30 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 80
Biscuits	2ème	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15

* En partant du bas.

Avertissement pour cuisson à l'air chaud

Position de lèche-frites ou des bacs:

- pour cuire sur **1 niveau** utiliser le 2ème gradin du bas;
- pour cuire sur **2 niveaux** utiliser le 2ème-4ème gradin du bas;
- pour cuire sur **3 niveaux** utiliser le 2ème-3ème-4ème gradin du bas.

TABLE OF CONTENTS

HOW TO INSTALL THE OVEN	18
ELECTRICALS	18
CONNECTING THE OVEN TO THE MAINS	19
WARNING.....	19
HOW TO USE CONTROLS	20
- KNOBS OF THERMOSTAT (A) AND SELECTOR SWITCH (B) ...	20
- KNOB OF THE ROUTINE CLOCK (C)	21
- KNOB OF THE END-OF-COOKING CLOCK (D)	21
ELECTRONIC PROGRAMMER	22
THREE BUTTONS COOKING TIME PROGRAMMER BY EMERSON	24
"COUPATAN" ANALOGIC PROGRAMMER	25
- CLOCK	25
- MINUTE MINDER.....	25
- MANUAL OPERATION	25
- COOKING TIME	25
- COOKING START TIME	25
"PEAPSA" ANALOGIC PROGRAMMER	26
- OPERATING INSTRUCTIONS	26
WARNING LIGHTS	26
CLEANING AND MAINTENANCE	26
- TO REPLACE THE BULB	26
GUIDANCE TEMPERATURE AND TIME SCHEDULE FOR COOKING	27

CONNECTING THE OVEN TO THE MAINS

WARNING

This apparatus must be earthed.

The oven is only for domestic use.

The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.

Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.

The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.

The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible rubber cable of the H05BBF type remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required. To connect the cable to the oven proceed as follows (**Fig. 2**):

- Remove the lid (1) by unfastening the three screws (2). Unfasten the two screws (3) for the cable holder and feed the cable through the opening immediately below the cover.
- Remove about 12 cm of the outside insulation from the cable and shorten the two active wires (live and neutral) to 6 cm, leaving long the one to be connected to the main earth terminal on the terminal box; remove about

1 cm of the main insulation from the three wires and connect them correctly to the terminal box, remembering to respect the polarities.

- Tighten the two screws (3) of the cable holder and put the lid (1) back on with the three screws (2).









WARNING

- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no-load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In models without a cooling fan, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan, when fitted, may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, specially during self-cleaning (for models with).**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminium foil, pans and the likes).


HOW TO USE CONTROLS KNOBS OF THERMOSTAT (A) AND SELECTOR SWITCH (B)


The Fig. 3 is an example only. It shows the controls available on the different oven models.

Each type of oven is provided for various cooking systems. A system can be selected by bringing the pointer of knob (B) to the relating symbol:

-  conventional system of cooking fit to cook on a plane only; **the elements of the oven top and bottom are on.**
-  grill, provided to toast and fry on the griddle. **The grill element is on.**
-  large grill provided to toast and fry on the griddle. **The grill element and oven top are on.**
-  grill and roasting-jack for spit-cooking; **the grill element is on and the roasting-jack motor is running.**
-  large grill and roasting-jack for spit-cooking; **the elements of the grill and the oven top are on. The roasting jack motor is running.**
-  conventional system of cooking and roasting-jack for another system of spit-cooking; **the elements of the grill and oven top are on. The roasting jack motor is running.**
-  hot-air standard or quick grill to use for big pieces of meat or poultry.
-  It may be used instead of the spit.


The grill element is on, and the internal fan motor is running (in case quick grill is selected, the ceiling element is on too).

 hot-air cooking: the fan causes air to circulate inside. Consequently heat is brought to contact the food very quickly and temperature is evenly distributed all around.

 Consequently cooking is made possible on more than a level (up to 3) at the same time for different food as well, this means the possibility to prepare a complete dinner.

 Mixing of flavours is avoided and an important power saving is obtained.


This system is also ideal for defrosting frozen food with thermostat on "0" position.

The internal fan motor and the round elements are on  **or the ceiling and bottom elements are on**



No preheating.

Ideal for white meat, fish and cake.

 **defrost deep-freeze food. Only internal fan is on without heating**



pyrolytic self-cleaning. The oven is automatically cleaned by destroying cooking residues at high temperature (about 475°C).

The fumes produced are filtered and expelled. Although it is not necessary to perform the cleaning operation each time the oven has been used, do not let the oven get too dirty.

Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, spit, dishes, pans) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly. The programmer or timer must always be set when performing the cleaning cycle.

For safety reasons **the oven cannot be operated in pyrolysis when these devices are set to manual.**

Self-cleaning requires 2 1/2 to 3 hours according to the amount of residue to be removed.

For safety reasons, when the temperature inside the oven exceeds about 320°C, **the automatic door lock comes into operation**, and its indicator light comes on, until the temperature falls below this value.

When the oven has cooled completely, the residues of the pyrolysis operation may be easily removed with a damp cloth

To operate the heating elements, apart from the pyrolytic self-cleaning position, it is necessary to bring the knob of thermostat (A) to the selected temperature (reading in °C on the dashboard).

In all the positions of selector switch (B), apart from the pyrolytic self-cleaning position, the lamp is automatically switched on when the programmer or the routine clock allow, for oven ignition.

When cooking is completed, all knobs of selector switch (B) and thermostat (A) are to be brought back to the rest position.

KNOB OF THE ROUTINE CLOCK (C) (0 to 55 min) (Fig. 5)

By rotating knob to the full extent clockwise and bringing pointer on selected time indicated in minutes on the dashboard, the alarm will ring after the time set has elapsed (60 min. max.).

During the operating of the clock, the relating knob will be returning gradually to "0" position with the passage of minutes and will indicate how long it should be waited for the completion of the time set.

KNOB OF THE END-OF-COOKING CLOCK (D) (0 to 120 min) (0 to 180 min, no bleeper) (Fig. 5)

The same procedure as described for the routine clock applied with an exception for the maximum time being set (120/180 min).

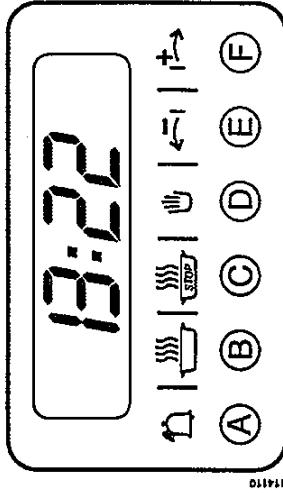
For the appliances provided with this type of clock, it should be taken into account also that the knob is to be operated at all the time for the oven lighting-up, as when it is positioned on "0", the electrical circuits are cut-off.

This will imply also the automatic switching-off of the apparatus, once the time set has elapsed.

ELECTRONIC PROGRAMMER

The programmer operates in the 24 hour mode, i.e. 1pm is set as 13.00.

- A minute minder
- B duration
- C end time
- D manual
- E display time down
- F display time up



NOTES

When using buttons E or F, the displayed time is adjusted slowly at first and then the speed is increased automatically.

All programmes are set approx 1 second after adjusting the settings.

ACTION	RESULT
To set time of day	
Switch on Electricity supply.	0.00-flashing
Press in button A and B together whilst adjusting the time using buttons E and F.	Correct time displayed.
When the desired time has been reached release all buttons	
Press button D.	The time is now locked.

ACTION

Set Minute Minder

Press button A.

Using buttons E and F adjust to the time interval required.

The display reads 0.00.

The display reads the time interval required.
At the end of the timed period the bleeper will sound. The bleeper will sound for approx 2 minutes unless the bleeper is cancelled manually.

The bleeper is cancelled by pressing any of the buttons.

At any time during the countdown, the time remaining can be displayed by pressing button A.

The bleeper is cancelled.

Full Auto Cooking

Set the oven to the required function and temperature.

Press button B and set the duration - the length of time you wish the food to cook - using buttons E and F.

The word AUTO will appear.

Press button C to set the end time - the time you wish the food to finish cooking - using buttons E and F.

The oven will now automatically switch itself on, cook, and switch off at the required time.
At the end of the cooking period, the bleeper will sound.

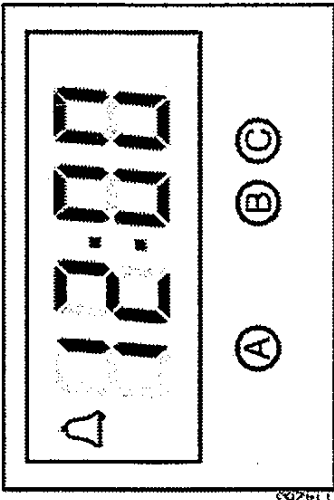
ACTION	RESULT	ACTION	RESULT
Turn control knobs to the 0 position and press button D twice.	The bleeper stops and the programmer is returned to the manual mode.	Semi automatic cooking using End Time	The word AUTO will appear, and the cooking symbol will stay on.
To check remaining Cooking Duration	The time remaining is displayed.	Turn the oven to the required function and temperature. Press button C and using buttons E and F adjust the time at which you require the food to finish cooking.	The oven will be on until the end of the duration time whereupon the bleeper will sound.
To check the cooking end	The required finish time is displayed.	Turn control knobs to the 0 position and press button D twice.	The bleeper stops and the programmer is returned to the manual mode.
Semi automatic cooking using Duration	The word AUTO will appear, and the cooking symbol will stay on.	To cancel a program	The program will be automatically cancelled.
Turn the oven to the required function and temperature. Press button B and set the duration - the length of time you wish the food to cook - using buttons E and F.	The oven will be on until the end of the duration time whereupon the bleeper will sound.	Press button B and adjust the time displayed using button E to read: 00.00.	
Turn control knobs to the 0 position and press button D twice.	The bleeper stops and the programmer is returned to the manual mode.		

THREE BUTTONS COOKING TIME PROGRAMMER BY EMERSON

ELECTRONIC TIMER

The clock works in a 24 hours format. The display shows 13.00 to indicate 1:00PM.

- A clock
- B minus
- C plus



Press [B] to change the buzzer volume, when time values are not being changed and any cooking activities are not running.

ACTION	RESULT
Clock set	
Supply power to the oven	0:00 flashes
Press [A] button	0:00 stops flashing
Press [B] or [C] to set the time	The new value is accepted after about 7 seconds

NOTE

Holding [B] or [C] buttons, the time is changed, first slowly, then the speed increases progressively.

ACTION

RESULT

Cooking time set

Set cooking mode and temperature.

Press [B] or [C] to set the cooking time.

The value is accepted after about 7 seconds. The oven starts cooking. The bell icon becomes active.

The cooking time is in (min:sec) format until 99:59. It's decreased every second.

The cooking time beyond this value is expressed in (hour:min) format, starting from 1:40 up to 10:00.

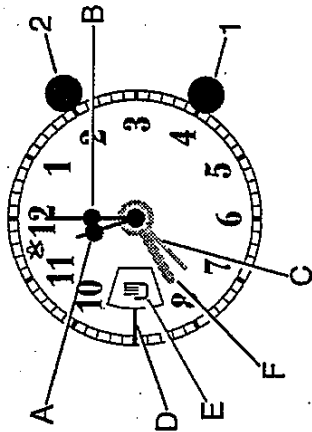
When the time expires, the buzzer sounds for 5 minutes.

Press one button.

The buzzer turns off and the oven switches back to manual mode.

"COUPATAN" ANALOGIC PROGRAMMER

- A Hour hand
 - B Minute hand
 - C Minute minder
 - D Index
 - E Cooking time indicator
 - F Start of cooking
- 1 To set minute minder and time of day
 - 2 To set cooking time and start of cooking



114224

CLOCK

To set the time of day, pull and then turn the shaft (1) clockwise. Set the hands (A) and (B) in the right position of the time of day.

MINUTE MINDER

Mechanical bell after a maximum duration of 55 minutes. To set the minute minder, turn the shaft (1) clockwise and anticlockwise and put the hand (C) in front of the selected duration.

At the end of the timing, the bell rings and stops automatically after around 3 minutes.

The bell can be stopped manually by turning the shaft (1) to put the hand (C) on the position stop \otimes .

MANUAL OPERATION

Turn the shaft (2) clockwise and put the symbol ⏏ of the disk (E) in front of the index (D).

COOKING TIME

Immediate start of cooking and automatic stop of cooking.

Maximum duration: 180 minutes (3 hours).

To set the cooking time, turn the shaft (2) clockwise and put the graduation of the disk (E) in front of the index (D) of the dial.

The end of cooking is indicated by a bell which stops automatically after 3 minutes, the disk (E) indicates 0 (OFF position).

This bell can be stopped manually by turning the shaft (2) clockwise in order to put the \otimes of the disk in front of the index (D).

COOKING START TIME

Cooking completely automatic with delayed start and automatic stop of cooking.

Maximum delayed start: 12 hours.

- Before setting the cooking start time, ensure that the \otimes of the disk (E) is positioned in front of the index (D) of the dial.
- To set the cooking start time, pull and turn the shaft (2) in both directions (clockwise and anticlockwise) and put the hand (F) in front of the cooking start time. When this operation is over, set the cooking time as above mentioned.

“PEAPSA” ANALOGIC PROGRAMMER

The programmer can be used **only** when the oven is connected to the electrical mains.


OPERATING INSTRUCTIONS

To set the time of the day, press the knob B and turn it counterclockwise.

Start of cooking: press the knob A and turn it counterclockwise.

Duration of cooking: turn the knob B counterclockwise without pressing it.

The end of cooking is indicated by an acoustic signal.

To silence the acoustic signal, set the knob B to position  without pressing it.

Manual operation of the oven: set the knob B to position  without pressing it.

WARNING LIGHTS

- **Yellow:** W/L lights up when the selector switch knob is out of position “0” (only present on certain models).
- **Yellow:** W/L lights up when the oven door is locked (on pyrolytic ovens only).
- **Red:** W/L lights up when the thermostat switches on the oven top and sole elements, the grill element or the round one (hot-air).

CLEANING AND MAINTENANCE

Prior to taking any action for cleaning, make sure the apparatus is cut-out from the mains.

It is recommended that the oven interior be frequently cleaned. In particular, it should be cleaned every time the grill is used to prevent excessive fouling of the oven interior that may generate fumes or odors during subsequent cooking.

It is recommended that not abrasive detergents are used. Ovens provided with the hot air system are less subject to dirt inside; anyway it will be necessary to clean also the fan.

To remove the fan, the step/by/step procedure is as follows (Fig. 4):

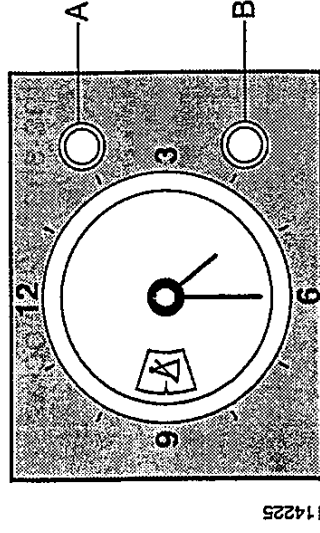
- Take guard away (1) by screwing the four screws (2) out.
- Screw knob (3) out by rotating it clockwise.
- Remove fan (4) and clean it.
- Reinstall all components by carrying out the described operations in a reverse order. Make sure that the fan (4) is securely fastened on the motor shaft.

TO REPLACE THE BULB

WARNING

Before replacing, make sure that oven and light are cool and power to the oven has been turned off by the external main switch to avoid electric shock hazard.

Screw out the glass lamp holder and use a bulb type 25 W - E 14 fit for 300°C temperature.



GUIDANCE TEMPERATURE AND TIME SCHEDULE FOR COOKING

FOOD	Position on holders from the bottom	Traditional cooking system		Hot-air cooking system	
		Temperature in °C	Cooking time in minutes	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Pork, calf (roast) etc.	2nd	200 ÷ 225	100 ÷ 150	175 ÷ 180	90 ÷ 120
Fillet, roastbeef	2nd	240 ÷ 250	40 ÷ 50	210 ÷ 225	7 ÷ 10
Poultry (goose, duck, turkey)	1st	190 ÷ 240	150 ÷ 180	180 ÷ 225	60 ÷ 75
Chicken	2nd	225 ÷ 250	30 ÷ 45	210 ÷ 225	45 ÷ 60
Game	1st	210 ÷ 230	80 ÷ 100	250	45 ÷ 60
Fishes	1st	180 ÷ 190	35 ÷ 45	175 ÷ 180	45 ÷ 60
Cakes	1st	170 ÷ 200	30 ÷ 80	150 ÷ 170	35 ÷ 80
Biscuits	2nd	225	10 ÷ 20	170 ÷ 180	10 ÷ 15

Warning for hot-air cooking

Position of pans:

- for cooking on 1 plane make use of 2nd holder from the bottom;
- for cooking on 2 planes make use of 2nd - 4th holders from the bottom;
- for cooking on 3 planes make use of 2nd - 3rd and 4th holders from the bottom.