

Instructions d'installation

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivement que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont orienté votre choix.

C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil. Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

Afin de produire des appareils toujours alignés sur les techniques modernes, et/ou afin d'obtenir des améliorations constantes de la qualité des produits, la société se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

Données techniques

Appareil conforme aux normes pour la suppression des perturbations radio-électriques.

Tension d'alimentation

230 V, biphas ou 380 V monophas + neutre.

Dimensions utiles du four

Largeur: 410 mm
Profondeur: 395 mm
Hauteur: 365 mm
Volume: 59 litres

Puissance des éléments chauffants

Pour le four traditionnel:

- Résistance du plateau (partie inférieure du four): 1,3 kW
- Résistance du plafond (partie supérieure du four): 0,9 kW
- Résistance du grill (partie supérieure du four): 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée: 2,2 kW

Pour le four à fonctions multiples:

- Résistance du plateau (partie inférieure du four): 1,3 kW
- Résistance du plafond (partie supérieure du four): 0,9 kW
- Résistance du grill (partie supérieure du four): 1,35 kW

- Résistance du ventilateur (de face): 2,3 kW
- Puissance maximale absorbée: 2,35 kW

Raccordement et encastrement

ATTENTION: l'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, selon les normes en vigueur. L'appareil doit être débranché avant de procéder à toute intervention de réglage, entretien, etc.

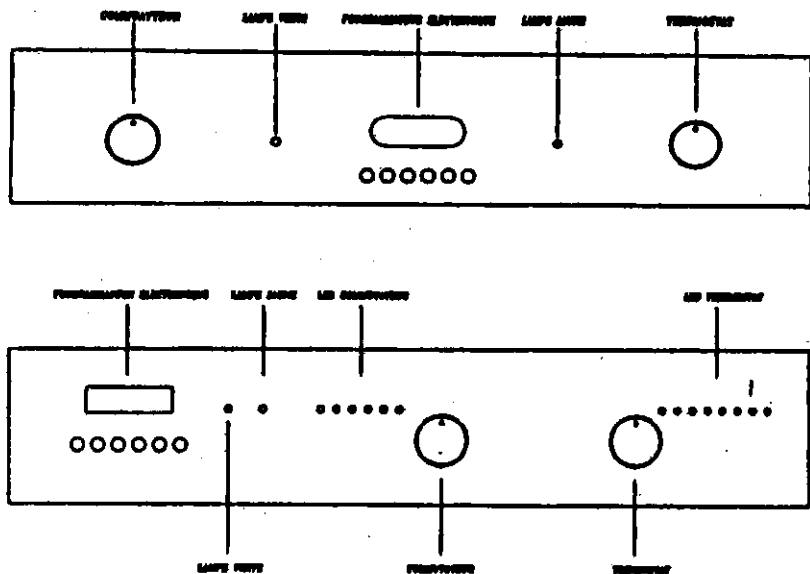
Raccordement électrique

Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette fixée dans le socle du four et visible en démontant la porte. Il est absolument nécessaire d'effectuer le raccordement de l'appareil à la terre.

C'est pourquoi la fiche à monter sur le câble d'alimentation et la prise à laquelle le four est raccordé devront être du même type (conformes aux normes CEE).

Avant le branchement, vérifier le bon fonctionnement de l'installation de mise à la terre.

Notre société décline toute responsabilité pour les accidents éventuels survenant aux personnes et aux objets provoqués par l'absence de raccordement à la terre ou par un raccordement défectueux à la terre.






Four a fonctions multiples


Grâce aux différents éléments de chauffage commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, ce four offre plusieurs modes de cuisson, basés sur trois sources de chaleur principales:


- A. Circulation forcée de l'air (four ventilé)
- B. Propagation spontanée de la chaleur (convection à four statique)
- C. Rayons infrarouges (grill).


Éléments et opérations commandées par le sélecteur 7 fonctions


- Pos. 1:**  Éclairage du four + témoin rouge ventilateur. Aucune résistance ne fonctionne. Le thermostat ne fonctionne pas. Opération de décongélation pour produits surgelés (porte fermée). L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors de opérations suivantes.
- Pos. 2:**  Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond.
 - Cuisson traditionnelle, four statique (porte fermée).
 - La température du four est réglée par le bouton du thermostat de 50° à 230°C (50°-250°C).
 - Le témoin lumineux jaune s'allume par moments, selon le fonctionnement du thermostat.

- Pos. 3:**  Résistance verticale du four ventilé.
 - Cuisson avec four ventilé, sur une ou deux grilles (porte fermée).
 - Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C).



- Pos. 4:**  Résistance centrale du grill.
 - Cuisson par rayons infrarouges pour grillades normales.
 - Thermostat sur 230°C (250°C).
 - Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.


- Pos. 5:**  Résistance centrale du grill + résistance périmétrique du plafond.
 - Cuisson par rayons infrarouges avec grill "renforcé", conseillée pour les grillades de grandes dimensions.
 - Thermostat sur 230°C (250°C).
 - Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.


- Pos. 6:**  Résistance centrale du grill + ventilateur.
 - Cuisson avec four ventilé (porte fermée).
 - Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C).


- Pos. 7:**  Résistance de fond + ventilateur.
 - Cuisson lente avec four ventilé. Pour les aliments à réchauffer (porte fermée).
 - Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C) au choix.


Éléments et opérations commandées par le sélecteur 9 fonctions + tourne-broche


- Pos. 1:**  Éclairage du four + témoin rouge + ventilateur. Aucune résistance ne fonctionne. Le thermostat ne fonctionne pas. Opération de décongélation pour produits surgelés (porte fermée). L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.
- Pos. 2:**  Résistance verticale du four + ventilateur.
 Cuisson à four ventilé, sur un ou deux niveaux (porte fermée).
 Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C).


Pos. 3:  Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond + ventilateur.
Cuisson traditionnelle semi-forcée (porte fermée).
Les températures du four sont choisies en plaçant le bouton du thermostat sur une valeur entre 50° et 230°C (50°-250°C).
Recommandé pour les plats nécessitant le même niveau de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur (rôtis, pâtisseries).


Pos. 4:  Cuisson par rayons infrarouges + ventilateur et tourne-broche.
Thermostat sur 230°C (250°C).
Utilisé pour obtenir un niveau idéal de rôti à l'extérieur et maintenir le jus à l'intérieur. Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.

Pos. 5:  Résistance centrale du grill - rôtissoire et tourne-broche.
Cuisson par rayons infrarouges pour les grillades normales.
Thermostat sur 230°C (250°C).
Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.


Pos. 6:  Résistance périmétrique du plafond.
Température du thermostat: de 50° à 230°C (250°C).
Utilisé pour maintenir ou réchauffer doucement les aliments déjà cuits (porte fermée).


Pos. 7:  Résistance de fond.
Cuisson lente, aliments à réchauffer (porte fermée).
Température du thermostat: de 50° à 230°C (250°C).


Pos. 8:  Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond.
Cuisson traditionnelle, four statique (porte fermée).
Les températures du thermostat sont réglées par le bouton du thermostat de 50° à 230°C (250°C).


Pos. 9:  Eclairage du four + témoin rouge.
L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.


Éléments et opérations commandées par le sélecteur 9 fonctions


Pos. 1:  Eclairage du four + témoin rouge + ventilateur. Aucune résistance ne fonctionne. Le thermostat ne fonctionne pas. Opération de décongélation pour produits surgelés (porte fermée).
L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.

Pos. 2:  Résistance verticale du four + ventilateur.
Cuisson à four ventilé, sur un ou deux niveaux (porte fermée).
Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C).


Pos. 3:  Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond + ventilateur.
Cuisson traditionnelle semi-forcée (porte fermée).
Les températures du four sont choisies en plaçant le bouton du thermostat sur une valeur entre 50° et 230°C (50°-250°C).
Recommandé pour les plats nécessitant le même niveau de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur (rôtis, pâtisseries).


Pos. 4:  Cuisson par rayons infrarouges + ventilateur.
Thermostat sur 230°C (250°C).
Utilisé pour obtenir un niveau idéal de rôti à l'extérieur et maintenir le jus à l'intérieur. Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.

Pos. 5:  Résistance centrale du grill.
Cuisson par rayons infrarouges pour les grillades normales.
Thermostat sur 230°C (250°C).
Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.










Pos. 6:  Résistance périmétrique du plafond.
Température du thermostat: de 50° à 230°C (250°C).
Utilisé pour maintenir ou réchauffer doucement les aliments déjà cuits (porte fermée).

Pos. 7:  Résistance de fond.
Cuisson lente, aliments à réchauffer (porte fermée).
Température du thermostat: de 50° à 230°C (250°C).


Pos. 8:  Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond.
Cuisson traditionnelle, four statique (porte fermée).
Les températures du thermostat sont réglées par le bouton du thermostat de 50° à 230°C (250°C).


Pos. 9:  Eclairage du four + témoin rouge.
L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.


Les tableaux suivants rassemblent les indications les plus importantes pour la cuisson des plats principaux. Les temps de cuisson repris ci-dessous sont indicatifs. L'habitude permettra à l'utilisateur d'apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.


SÉLECTEUR	Températures qui peuvent être obtenues par le thermostat dans les différents positions du sélecteur (en °C)								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	50	87	110	130	150	180	200	225	250
	45	85	110	125	150	175	195	220	245
	55	75	100	120	145	180	205	220	240
	40	65	87	105	140	175	210	225	240
	45	65	85	105	145	175	200	225	240
	50	80	105	130	150	180	200	225	250
	55	85	115	135	155	180	210	230	255
	-	-	-	-	-	-	-	-	-


Éléments et opérations commandées par le sélecteur 6 fonctions + tourne-broche


Pos. 1: Eclairage du four + témoin rouge.
 L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.

Pos. 2: Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond.
 Cuisson traditionnelle, four statique (porte fermée).
 Les températures du thermostat sont réglées par le bouton du thermostat de 50° à 230°C (250°C).

Pos. 3: Résistance centrale du grill-rôtissoire et tourne-broche.
 Cuisson par rayons infrarouges pour les grillades normales.
 Thermostat sur 230°C (250°C).
 Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.







Pos. 4: Cuisson par rayons infrarouges + ventilateur et tourne-broche.
 Thermostat sur 230°C (250°C).
 Utilisé pour obtenir un niveau idéal de rôti à l'extérieur et maintenir le jus à l'intérieur. Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.

Pos. 5: Résistance de fond + ventilateur.
 - Cuisson lente avec four ventilé. Pour les aliments à réchauffer (porte fermée).
 - Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C) au choix.

Pos. 6: Résistance verticale du four + ventilateur.
 Cuisson avec four ventilé sur une ou deux grilles (porte fermée).
 Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C).

Éléments et opérations commandées par le sélecteur 6 fonctions

Four (Push-Pull)

- Pos. 1:**  Eclairage du four + témoin rouge. L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.
- Pos. 2:**  Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond. Cuisson traditionnelle, four statique (porte fermée). Les températures du thermostat sont réglées par le bouton du thermostat de 50° à 230°C (250°C).
- Pos. 3:**  Résistance centrale du grill. Cuisson par rayons infrarouges pour les grillades normales. Thermostat sur 230°C (250°C). Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.
- Pos. 4:**  Cuisson par rayons infrarouges + ventilateur. Thermostat sur 230°C (250°C). Utilisé pour obtenir un niveau idéal de rôti à l'extérieur et maintenir le jus à l'intérieur. Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.
- Pos. 5:**  Résistance de fond + ventilateur.
 - Cuisson lente avec four ventilé. Pour les aliments à réchauffer (porte fermée).
 - Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C) au choix.
- Pos. 6:**  Résistance verticale du four + ventilateur. Cuisson avec four ventilé sur une ou deux grilles (porte fermée). Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C).

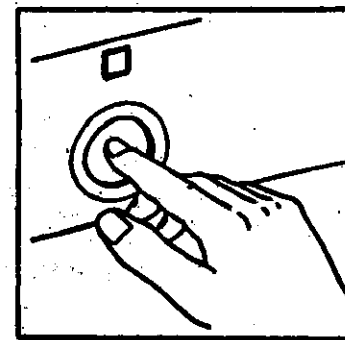


Fig. 2

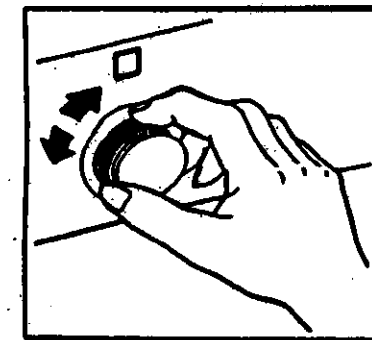








Fig. 3

Important

Pendant le fonctionnement, les boutons doivent toujours être tirés vers l'extérieur de façon à ce qu'ils puissent être refroidis correctement.

SELECTEUR	Températures qui peuvent être obtenues par le thermostat dans les différents positions du sélecteur (en °C)							
	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	-	-	-	-	-	-
	40	90	110	140	160	190	220	250
	40	60	90	110	140	170	190	230
	40	80	110	140	160	180	200	230
	40	110	130	160	180	205	225	240
	60	110	130	150	180	200	220	240

Comment utiliser le four à fonctions multiples

Choisir parmi l'un des 7 modes de cuisson énumérés ci-dessus. S'il s'agit de cuisson à porte fermée (pos. 2/3/6/7), préchauffer le four en plaçant le bouton du thermostat sur la température choisie pour la cuisson. L'extinction du témoin lumineux jaune signifie la fin du préchauffage. Pendant la cuisson le même témoin jaune s'allumera et s'éteindra automatiquement selon le fonctionnement du thermostat. Pour les opérations 1/2/3/6/7 du sélecteur, le plateau émaillé doit être utilisé du four. Ce plateau ne doit de toute façon pas être utilisé directement comme plat pour la cuisson. Il ne doit être utilisé que pendant l'utilisation du grill pour récolter les graisses. Les aliments doivent être placés dans des plats munis d'un bord élevé et placés au milieu de la grille chromée. Dans le cas de cuisson à four ventilé, il est possible d'enfourner deux grilles à la fois. Toutefois, si le type et la quantité des aliments sont différents, les temps de cuisson seront bien sûr différents.

Ces fours sont caractérisés par une façade uniforme, sans saillies en position de repos: les boutons et la poignée sont sur le même plan que la fronton et la vitre de la porte du four. Pour utiliser le four, il faut faire sortir les boutons.

Boutons Il suffit d'appuyer légèrement sur le disque visible du bouton (Fig. 2). Le corps cylindrique sort et, en le tournant, on peut sélectionner la position désirée (Fig. 3). Pour faire rentrer le bouton, appuyer au centre.

Four ventilé

La cuisson peut s'effectuer selon deux méthodes:

- Circulation forcée de l'air chaud (four ventilé)
- Rayons infrarouges (grill)

Éléments et opérations commandées par le sélecteur 4 fonctions

Pos. 1: Eclairage du four + témoin rouge.



Pos. 2: Eclairage du four + témoin rouge + ventilateur. Aucune résistance ne fonctionne. Le thermostat ne fonctionne pas. Opération de décongélation pour produits surgelés (porte fermée). L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.

Pos. 3: Résistance verticale du four + ventilateur. Cuisson avec four ventilé sur une ou deux grilles (porte fermée). Température du thermostat: de 50° à 230°C (50°-250°C).

Pos. 4: Cuisson à rayons infrarouges pour grillades normales. Thermostat sur 230°C (250°C). Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermées sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.

Comment utiliser le four ventilé

Quand vous utilisez le four ventilé il n'est pas nécessaire chauffer le four avant de mettre les mets dedans le même.

Vous pouvez cuisiner deux différents mets ou même temps (par exemple poisson et viande). Normalement vous auriez deux différents temps de cuisson selon la qualité et la quantité des mets.

Four traditionnel

La cuisson peut s'effectuer selon deux méthodes:

- Propagation spontanée de la chaleur (convection)
- Rayons infrarouges (grill)

Éléments et opérations commandées par le sélecteur 4 fonctions

Pos. 1: Eclairage du four + témoin rouge. L'éclairage du four et le témoin rouge seront aussi allumés lors des opérations suivantes.



Pos. 2: Résistance de fond. - Cuisson lente - aliments à réchauffer (porte fermée). - Température du thermostat: 50°-230°C (50°-250°C).



Pos. 3: Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond. - Cuisson traditionnelle four statique (porte fermée). - La température du thermostat se règle avec le bouton du thermostat de 50° à 230°C (50°-250°).



Pos. 4: Résistance centrale du grill. - Cuisson à rayons infrarouges pour grillades normales. - Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.



Éléments et opérations commandées par le sélecteur 6 fonctions

Pos. 1: Eclairage du four + témoin rouge.



Pos. 2: Résistance périmétrique du plafond + résistance de fond. Cuisson traditionnelle, four statique (à porte fermée). Les températures du four sont réglées par le bouton de thermostat de 50°C à 230°C.



Pos. 3: Résistance de fond. Cuisson lente - aliments à réchauffer (porte fermée). Température du thermostat de 50° à 230°C.



Pos. 4: Résistance périmétrique du plafond. Température du thermostat de 50° à 230°C (250°C). Il sert à maintenir ou à réchauffer doucement les aliments déjà cuits (à porte fermée).



Pos. 5: Résistance centrale du grill. Cuisson à infrarouges pour grillades normales. Bouton du thermostat sur la position 230°C (250°). Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.



Pos. 6: Résistance centrale du grill-rôtissoire et tourne-broche.
Cuisson à infrarouges.

Bouton du thermostat sur la position 230°C (250°).

Le grill étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec porte fermée sans devoir utiliser la protection pour les boutons de commande.

Utilisation du four

IMPORTANT: avant la première utilisation, il est recommandé de chauffer le four à la température maximale pendant 30 à 40 minutes, porte fermée, afin d'éliminer les résidus éventuels d'enduits qui produiraient fumées et odeurs de surchauffe.

Précaution à l'utilisation:

Ne pas tapisser de papier aluminium la partie inférieure (sole de votre four).

Ne pas laisser la lèche-frite ou remasse-sauce sur la partie inférieure (sole) de votre four pendant son utilisation.

Cuisson au four

Pour cuire à point, il faut préchauffer le four à la température de cuisson choisie, en tourner quand le témoin lumineux jaune s'éteint signifiant que la température choisie est atteinte.

Seules les viandes très grasses peuvent être enfournées à four froid.

Dans le cas de viandes congelées, vous pouvez rôtir sans devoir décongeler.

Pour cela vous devez sélectionner une température de 20°C inférieure à la température choisie et adopter des temps de cuisson 1/4 plus longs.

Choisissez de préférence des plats avec un bord élevé afin de moins salir les parois du four.

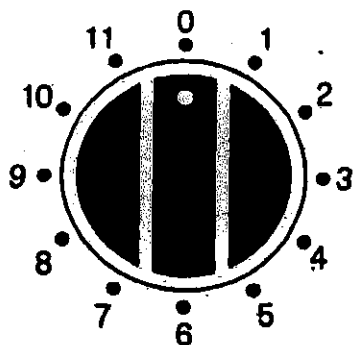


Fig. 4

Emploi du REGULATEUR D'ENERGIE

La puissance de la résistance du grill est contrôlée par le régulateur d'énergie qui l'allume et l'éteint alternativement jusqu'à la position 10. Allumer le régulateur d'énergie et la résistance du grill en tournant et plaçant le bouton à la position 11.

Le régulateur d'énergie est en marche, un voyant lumineux s'allume. (Fig. 4).

Table 1

Plat	Temp. en °C	Niveau Grille	Temps en min.
Gâteaux dans moule à pâte battue			
Galette, fouace	175	1	55-65
Tarte	175	2	60-70
Fond de Tarte	200	2	8-10
Tarte au fromage, choeccake	200	1	25-35
Tarte aux fruits	200	1	21-35
Gâteaux dans moule à pâte levée			
Pain blanc 1 kg de farine	200	1	25-35
Petites pâtisseries			
Pâte brisée	200	3	10-15
Pâte à choux à la crème	200	2	30-45
Pâte biscuit	200	3	15-20
Lasagnes	225	2	40-50
Viandes (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)			
Viandes rôties à cuisson longue	175	2	12-15
Viandes rôties à cuisson brève	200	2	10-12
Pain de viande	200	2	30-40
Volailles			
Canard 1 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Oie 3 kg	200	2	150-210
Poulet rôti	200	2	60-90
Dinde 5 kg	175	2	230-240
Gibier			
Lièvre	200	2	60-90
Cuissot de chevreuil	200	2	90-150
Cuissot de cerf	175	2	90-180
Légumes			
Tourte de légumes	200	2	40-50
Pizza	230	1	20-25
Grillades			
Côtes de porc		4	8-12
Saucisson		4	10-12
Poulet à la grillade		3	25-35
Rôti de veau à la broche 0,6 kg			50-60
Poulet à la broche			60-70

* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclut le dépôt sur le fond du four, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé).

Comment utiliser

le grill

— Placer la viande sur la grille four ou en petits morceaux dans un plat aux bords très bas.

— Introduire la grille et la lèche-frite dans le four ou niveaux le plus élevé possible.

A) Four Multifonction: Position 4-5-5-3

B) Four conventionnel: Position 5-6-4

C) Four ventilé: Position 4

— Tourner la manette du thermostat à la température maximale

- Chaque sorte de viande (poisson-volailles-ect.) doit être tourné pour avoir la possibilité d'être grillé de toutes les deux côtés.

- Au dessous vous pouvez trouver quelque conseil pour cuisinier (la cuisson).

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1 ^{re} face	2 ^e face
viandes basses ou fines	6	4
viandes modérément épaisses	8	6
poissons fins et sans écaille	10	8
poissons modérément volumineux	15	12
volailles	12	10
viandes	5	2
viandes volatiles	20	15

Comment utiliser le tourne-broche

Sur les modèles de fours traditionnels (Fig. 6) et ventilés (Fig. 6.1) il est possible d'utiliser le tourne-broche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, les bloquer sur les deux petites fourchettes. Ensuite procéder de la manière suivante:

- A la fin de la cuisson, visser le poignée sur le broche et retirer le tout du four. A titre indicatif, un poulet d'env. 1.8 kg cuit en 85/90 min.

- Introduire la pointe de la broche dans le trou de l'arbre du moteur placé sur l'arrière du four.
- Placer le support pour la broche.
- Dévisser la poignée de la broche.
- Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.
- Placer le bouton de commande sur la pos. \leftarrow pour mettre en marche le petit moteur (Fig. 6) (Fig. 6.1)

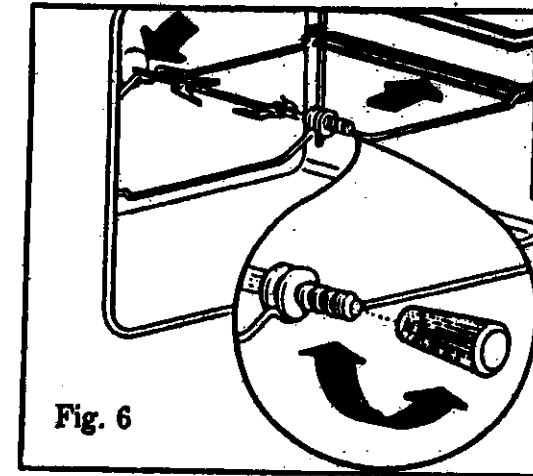


Fig. 6

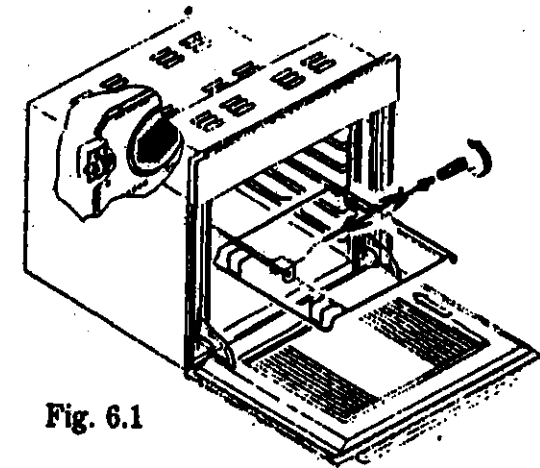


Fig. 6.1

Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant.

La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton [] et mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton [] le four peut être utilisé en mode manuel.

Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole [] .

À la fin de ce temps, le symbole [] s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à l'on l'arrêtera en enfonçant le bouton [] .

ATTENTION! L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes.

Lorsque l'alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

Timer = Signal sonore

Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min.

Régler le timer en enfonçant le bouton [] et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.

Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge réapparaît et le symbole [] s'allume.

Démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte. Les fours sont munis de deux types de charnières, interchangeables entre elles.

— Charnières à cavaliers mobiles.

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B qui s'il sont accrochés aux secteurs C des charnières, quand la porte est complètement ouverte, la bloque. Ceci fait, il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtés à proximité des charnières. Pour remonter la porte enfilez avant tout les charnières dans leur coulisses. Enfin, avant de fermer la porte, ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B qui ont servi pour accrocher les deux charnières. (Fig. 14)

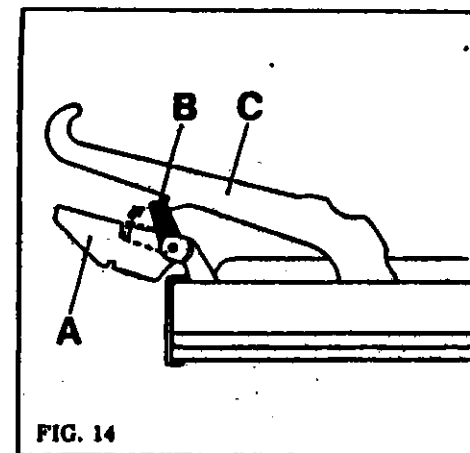


FIG. 14

Pour le montage des panneaux autonettoyants

1. Fixer avec les vis la paroi arrière A. (Fig. 15)
2. Les côtés C se fixent en détachant les grilles latérales.
3. Ensuite remettre le tout en place.

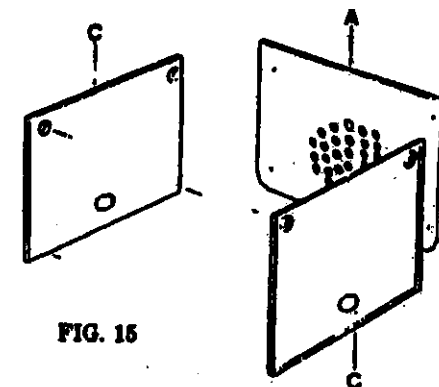


FIG. 15

emplacement de la lampe à l'intérieur du four.

ATTENTION! Couper le courant du four en débranchant la fiche de l'installation électrique.

Dévisser le couvercle de protection A en sens contraire aux aiguilles d'une montre. Dévisser la lampe et la remplacer par une autre lampe.

Remonter le couvercle de protection A (Fig. 13).

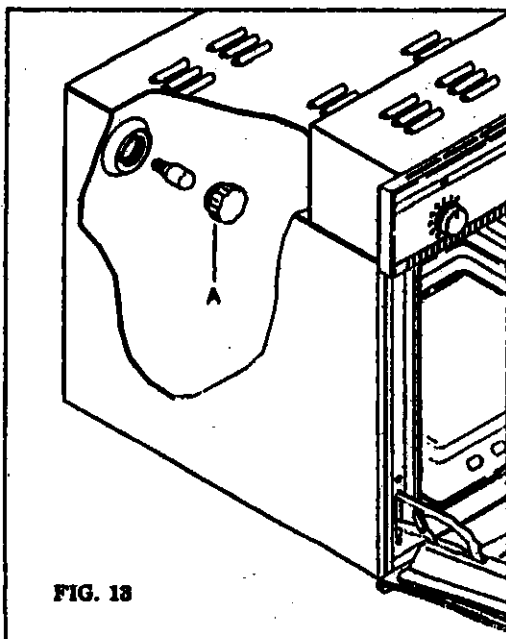


FIG. 13

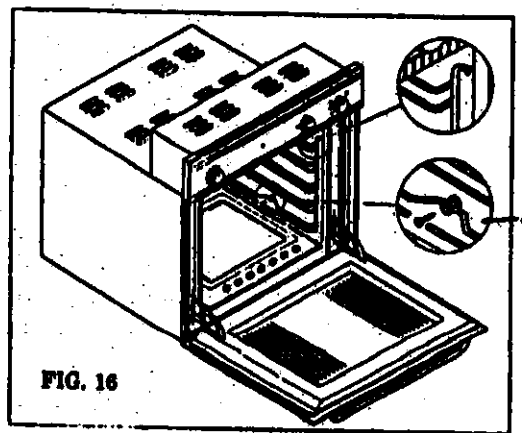


FIG. 16

Accessoires en dotation

L'appareil peut être équipé de guides latéraux qui doivent être accrochés aux parois du four.

Faire glisser les grilles et la lèche-frite sur les guides latéraux en dotation.

Les guides latéraux peuvent être enlevés en exerçant une légère pression en bas sur le détail A (figure 16).

fin cuisson

Permet de programmer l'heure de début et la durée de fonctionnement du four.

La cuisson ne requiert pas un contrôle manuel, il est donc possible d'effectuer la cuisson même en l'absence de l'utilisateur.

Voici comment :

Synchroniser l'horloge digitale en poussant et tournant dans le sens horaire le bouton A (les commandes A-B-C doivent toujours être tournées vers la droite). (Fig. 7).

Prendons un exemple: il est 9:25, le four démarre à 11:00 et la cuisson doit être terminée après une heure:

1) Réparer dans le four l'aliment à cuire et le réchauffer.

2) Tourner le bouton B pour déterminer sur le cadran D la durée de la cuisson (dans ce cas-ci 60 minutes) face à la flèche à gauche du cadran.

3) Pousser et tourner le bouton C pour régler l'heure de démarrage de la cuisson (dans le cas présent 11:00), sur le cadran E.

4) Déplacer l'index du bouton du thermostat sur la température désirée, au cas où le four est muni d'un sélecteur, placer celui-ci sur l'opération désirée.

5) À la fin du cycle automatique sera signalé par un avertisseur sonore, qui peut être activé en tournant le bouton B jusqu'à faire apparaître le symbole Δ sur le cadran D.

6) Déplacer le bouton du thermostat (et le sélecteur, s'il y en a un) sur la température O. Ensuite avec le bouton B placer le symbole \square au centre du cadran D.

7) Si l'on désire utiliser le four sans la minute de démarrage automatique, il est indispensable de placer le symbole \square au centre du cadran D.

8) Il est également possible d'utiliser le four en fonctionnement semi-automatique en procédant de la manière suivante.

Fonctionnement semi-automatique du programmeur

1° cas: programmation seulement de l'heure de démarrage de la cuisson avec arrêt manuel de celle-ci:

- Introduire les aliments dans le four.
- Programmer l'heure de démarrage sur le cadran E avec le bouton C.
- Tourner le bouton B jusqu'à ce que le 210 apparaisse au centre du cadran D.
- Placer le bouton du thermostat sur la température désirée.
- S'il y a un sélecteur, placer le bouton sur l'opération choisie.
- A la fin de la cuisson (après 210 minutes, renouvelables) il suffit de mettre à zéro le thermostat et le sélecteur.

2° cas: programmation seulement de la fin de la cuisson avec démarrage manuel:

- Introduire les aliments dans le four.
- Programmer la durée de la cuisson sur le cadran D avec le bouton B (max 210 minutes).
- Placer le bouton du thermostat sur la température désirée, et s'il y en a un régler le sélecteur.
- A la fin de la cuisson, le signal sonore retentira et la cuisson s'arrêtera automatiquement. Arrêter le signal sonore en portant le symbole Δ au centre du cadran D avec le bouton B.
- Mettre à zéro le thermostat (et le sélecteur).

IMPORTANT: A la fin de chaque cuisson en mode automatique, il faut absolument placer le symbole \square sur le cadran D, autrement le four ne fonctionne pas manuellement.

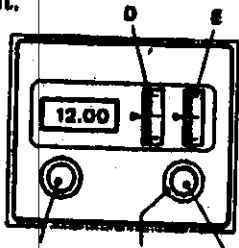


FIG. 7

Minuterie à alarme sonore

Elle peut être réglée pour une période maximale d'une heure.

Le retentissement du signal sonore n'interrompt pas le fonctionnement du four.

Pour régler la minuterie, tourner le bouton (Fig. 8) à droite jusqu'à 60 minutes. Ramener le bouton en le tournant à gauche sur le temps désiré.

Le signal sonore retentira une fois la durée choisie écoulée.

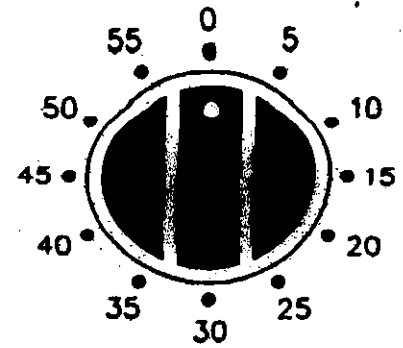


FIG. 8

Minuterie de fin de cuisson

120 minutes

La fonction de ce programmeur est d'interrompre le fonctionnement du four une fois la durée de cuisson écoulée.

1) Après avoir introduit les aliments dans le four, tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. Tourner le bouton de fin de cuisson (Fig. 9) sur la durée de cuisson désirée. Une fois la durée choisie écoulée, le programmeur émettra un signal sonore, et interrompra le fonctionnement du four.

2) Position manuelle.

Pour faire fonctionner le four manuellement sans fixer le temps de cuisson, tourner le bouton (Fig. 9) sur la position \square .

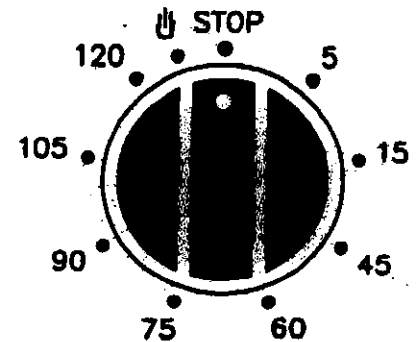


FIG. 9

Utilisation du programmateur logique

Réglage de l'horloge: tourner le petit bouton (A) vers la gauche ou vers la droite en exerçant une légère pression. (Fig. 10).

Minuterie: La minuterie fonctionne indépendamment du programmateur. Tourner le petit bouton (A) vers la gauche ou vers la droite (sans l'enfoncer) et choisir la durée désirée. A la fin de cette durée choisie, sonnerie retentira jusqu'à ce que l'on appuie manuellement le bouton sur le symbole X.

Utilisation manuelle: Tourner le bouton (B) vers la droite jusqu'à l'apparition du symbole ☐, ensuite on peut mettre le four marche.

Programmateur

Réglage de la fin de cuisson: tourner le bouton (B) vers la droite jusqu'à ce que la durée de cuisson choisie coïncide avec la flèche sur le panneau (la programmation peut être faite dans un délai de 1h1/2).

Réglage de la durée de la cuisson: tourner le bouton (B) vers la gauche. En premier lieu apparaîtra une zone blanche (C) et ensuite une zone rouge (D). Continuer à tourner jusqu'à ce que la zone rouge (D) coïncide avec la durée de cuisson choisie. La ligne de séparation entre la zone blanche (C) et la zone rouge (D) indique le début de la durée de cuisson. Pendant l'écoulement de la durée de cuisson, la zone rouge tournera en même temps que l'aiguille de l'horloge.

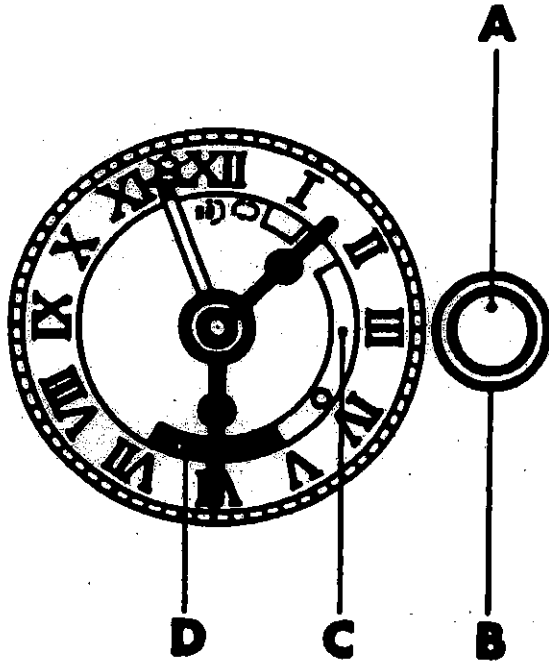


FIG. 10

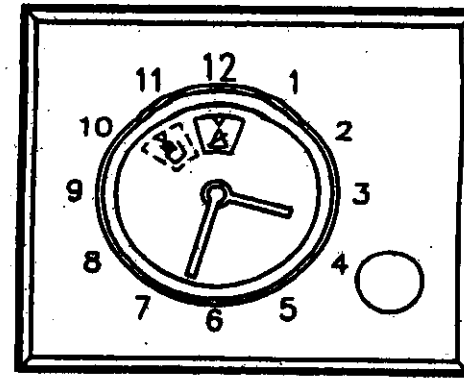


FIG. 11

Réglage de la minuterie lumineuse de fin de cuisson 120 minutes.

La minuterie peut être programmée en enfonçant et tournant à gauche le bouton. (Fig. 11)

Programmation du temps de cuisson

Tourner le bouton au sens contraire aux aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à l'aiguille coïncide avec l'heure de cuisson souhaitée.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteindra automatiquement, une sonnerie retentira jusqu'à ce que l'on l'éteigne en tournant le bouton à gauche. ☐

Cuisson manuelle

Tourner le bouton en sens contraire aux aiguilles d'une montre (sans l'enfoncer) jusqu'à l'aiguille coïncide avec l'heure du symbole. ☐

Programmeur électronique

Le programmeur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux (Fig. 12)
- Timer, avertisseur sonore jusqu'à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (ou seul début cuisson ou seul fin cuisson).

Description des fonctions des boutons

- 1 «Timer» avertisseur sonore
- 2 Temps de cuisson (durée)
- 3 Fin de cuisson
- 4 Position manuelle
- 5 Augmentation des valeurs de tous les programmes
- 6 Diminution des valeurs de tous les programmes.

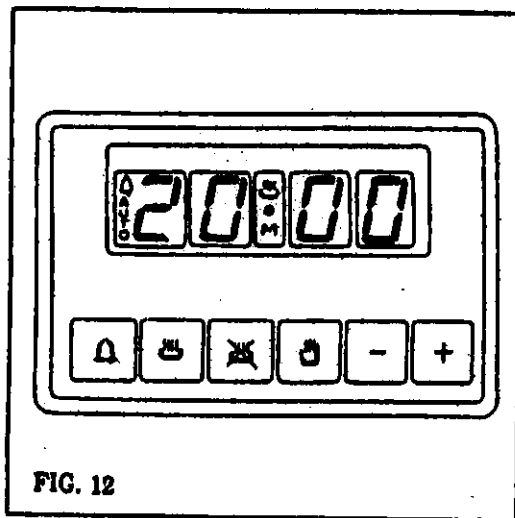


FIG. 12

Description des symboles lumineux

«AUTO» - (clignotant) - Programmeur en mode automatique mais non programmé.

«AUTO» (allumé en permanence) - Programmeur en mode automatique et programmé.

🔥 Cuisson en mode programmé en cours

🔔 Avertisseur sonore programmé

🔥 et «AUTO» (tous les deux clignotant) - erreur de programmation. Aucun symbole lumineux sauf les numéros de l'horloge: Programmeur en mode manuel.

Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) et les minutes.

À la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.

Pour la mise à l'heure exacte, il faut enfoncer simultanément les boutons [2] et [3] et même temps enfoncer ou le bouton [+] ou le bouton [-] jusqu'à fixer l'heure exacte.

La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons [+] et [-].

Cuisson manuelle

(sans utilisation du programmeur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmeur, il faut annuler le clignotement de «AUTO» en enfonçant le bouton [5].

Si «AUTO» ne s'éteint pas (cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire) il faut annuler le programme en enfonçant [5] jusqu'à la mise à zéro de l'horloge.

Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)

1. Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton [2].
2. Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton [3].
3. Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole «AUTO» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

Voilà un exemple pratique: l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.

- Enfoncer [2] jusqu'à fixer 0.45.
- Enfoncer [3] jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaîtra et le symbole «AUTO» s'allumera, cela signifie que le programme a été accepté et mémorisé.

À 13.15 h. (14.00 h moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement. Pendant la cuisson les symboles 🔥 et «AUTO» s'allumeront.

À 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche [6].

Cuisson semi-automatique

- A. Programmation du temps de cuisson
- B. Programmation de l'heure de fin cuisson

A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton [2]. Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et 🔥 s'allumeront.

Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira jusqu'à l'on l'arrête comme décrit ci-dessus.

B) Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton [3]. Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et 🔥 s'allumeront.

À l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à l'on l'arrête comme décrit ci-dessus.

Nettoyage et entretien du four

Attention: Avant de procéder à l'entretien du four, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou couper l'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Nettoyage du four: Le nettoyage du four non équipé de panneaux auto-nettoyants, doit s'effectuer après usage, four éteint mais encore tiède, pas chaud, afin que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à éliminer. De plus, les taches et les éclaboussures de graisse n'ont pas encore une croûte dure et consistante. Retirer les supports latéraux en fil chromés: tirer vers le haut la partie avant pour les décrocher des parois. Nettoyer le four avec un tissu imprégné d'une solution allongée d'ammoniaque, rincé et séché.

Four auto-nettoyant (optionnel)

Sur certains modèles, les parois internes du four sont traitées avec une couche à action catalytique. Les petites tâches d'huile, produites par les saliments pendant la cuisson, seront immédiatement éliminées de la couche catalytique avec l'action de l'oxygène et de la chaleur.

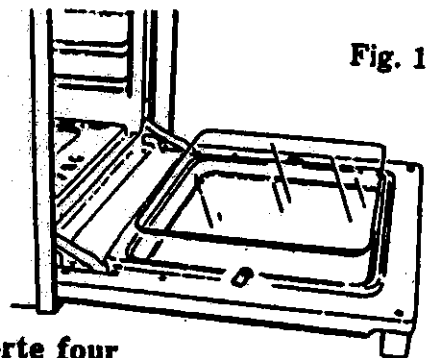


Fig. 17

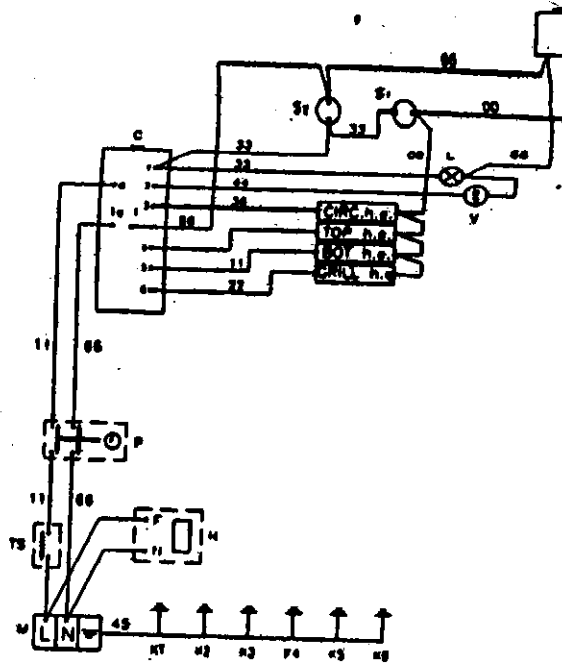
Nettoyer la porte de la même façon que les surfaces émaillées. La vitre de la porte du four peut facilement être démonté et nettoyé en dévissant les vis latérales. (Fig. 17).

Cette combustion produira des résidus sous forme de poussières que nous vous conseillons d'éliminer toutes les 15 cuissons environ, à l'aide d'une éponge humide avec de l'eau chaude. Après cette opération, il faut faire fonctionner le four à vide, à la température maximale pendant environ 30 minutes. Dans le cas de taches particulièrement résistantes, utiliser un détergent liquide à base d'ammoniaque. Pour des taches encore plus résistantes, utiliser localement une brosse de nylon. Ensuite faire fonctionner le four à température maximum pendant environ une heure. Il est inutile de rappeler que l'efficacité du four auto-nettoyant est directement proportionnelle à l'utilisation correcte de celui-ci. Il est en tout cas déconseillé d'utiliser des abrasifs, ceux-ci pourraient détruire irrémédiablement la couche auto-nettoyante et son action catalytique.

Important
En cas de surchauffe excessive sur les parois extérieures du four, le dispositif de sécurité interrompra l'alimentation électrique. La remise en marche de l'alimentation sera spontanée, après que la température externe du four sera revenue à ses limites acceptables. Signalons cependant qu'un déclenchement périodique du dispositif est provoqué par des conditions de fonctionnement anormales (ex. panne du thermostat réglant la température à l'intérieur du four). Dans ce cas il faut faire appel à un technicien.

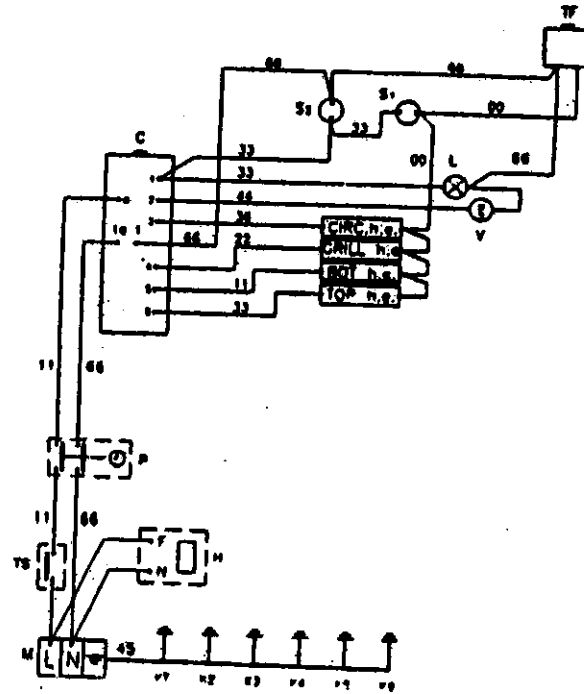
FOUR 7+0

- S1 - Lampe témoin four
 - S2 - ON/OFF lampe témoin
 - TS - Thermostat de sûreté
 - TF - Thermostat four
 - C - Commutateur
 - L - Lampe four
 - M - Borne
 - P - Programmeur
 - V - Motoventilateur
 - H - Perturbations radio-distorsion
-
- 00 - Noir
 - 11 - Marron
 - 22 - Rouge
 - 33 - Blanc
 - 36 - Blanc-bleu
 - 44 - Jaune
 - 66 - Bleu
 - 45 - Jaune-Verte
-
- KT - Fil de terre châssis
 - K2 - Fil de terre lampe four
 - K3 - Fil de terre résistance supérieure
 - K4 - Fil de terre résistance sole
 - K5 - Fil de terre motoventilateur
 - K6 - Fil de terre résistance circulaire



FOUR 9+0

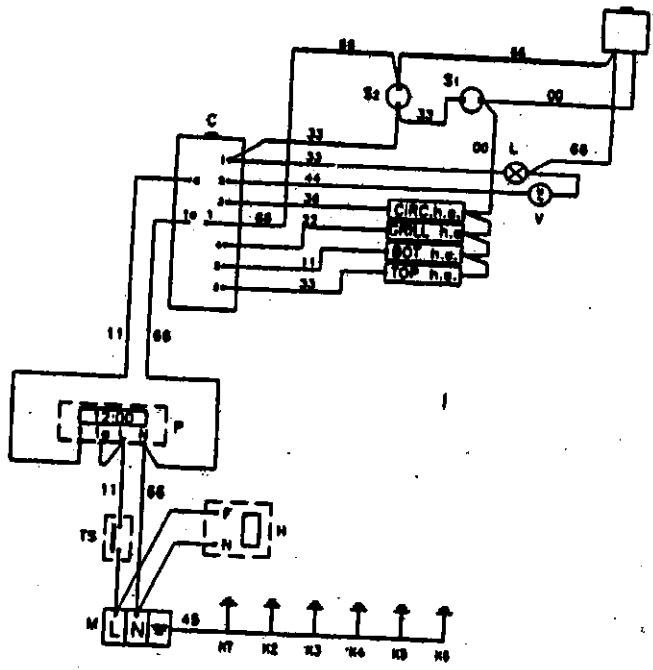
- S1 - Lampe témoin four
 - S2 - ON/OFF lampe témoin
 - TS - Thermostat de sûreté
 - TF - Thermostat four
 - C - Commutateur
 - L - Lampe four
 - M - Borne
 - P - Programmeur
 - V - Motoventilateur
 - H - Perturbations radio-distorsion
-
- 00 - Noir
 - 11 - Marron
 - 22 - Rouge
 - 33 - Blanc
 - 36 - Blanc-bleu
 - 44 - Jaune
 - 66 - Bleu
 - 45 - Jaune-Verte
-
- KT - Fil de terre châssis
 - K2 - Fil de terre lampe four
 - K3 - Fil de terre résistance supérieure
 - K4 - Fil de terre résistance sole
 - K5 - Fil de terre motoventilateur
 - K6 - Fil de terre résistance circulaire



- 1 - Lampe témoin four
- 2 - ON/OFF lampe témoin
- 8 - Thermostat de sûreté
- 7 - Thermostat four
- Commutateur
- Lampe four
- Borne
- Programmateur électronique
- Motoventilateur
- Perturbations radio-distorsion

- Noir
- Marron
- Rouge
- Blanc
- Blanc-bleu
- Jaune
- Bleu
- Jaune-Verte

- Fil de terre châssis
- Fil de terre lampe four
- Fil de terre résistance supérieure
- Fil de terre résistance sole
- Fil de terre motoventilateur
- Fil de terre résistance circulaire

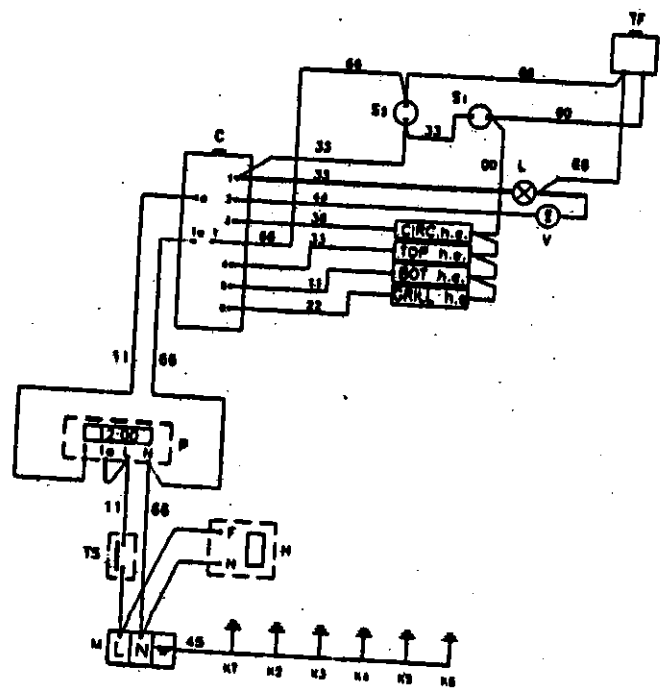


UR 7+0

- Lampe témoin four
- ON/OFF lampe témoin
- Thermostat de sûreté
- Thermostat four
- Commutateur
- Lampe four
- Borne
- Programmateur électronique
- Motoventilateur
- Perturbations radio-distorsion

- Noir
- Marron
- Rouge
- Blanc
- Blanc-bleu
- Jaune
- Bleu
- Jaune-Verte

- Fil de terre châssis
- Fil de terre lampe four
- Fil de terre résistance supérieure
- Fil de terre résistance sole
- Fil de terre motoventilateur
- Fil de terre résistance circulaire

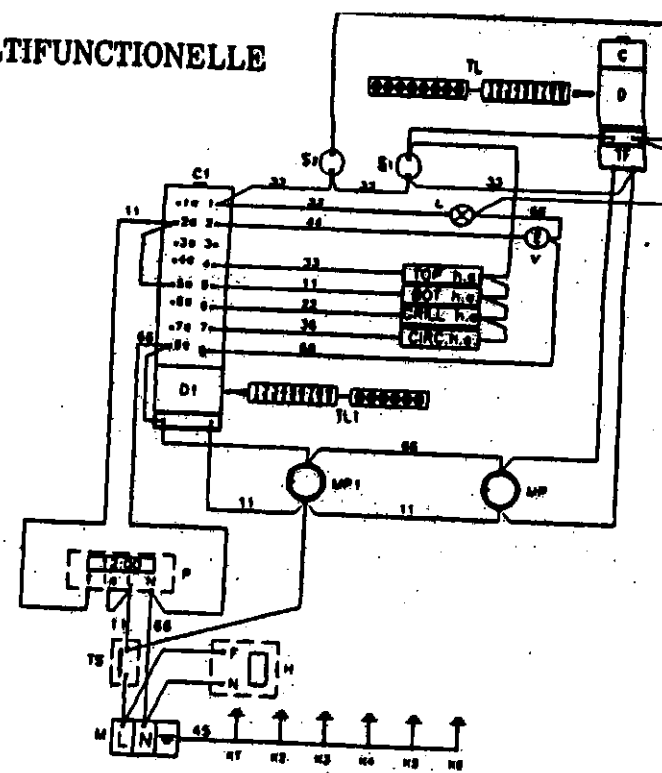


FOUR 6+0 PUSH-PULL MULTIFUNCTIONELLE

- S1 - Lampe témoin four
- S2 - ON/OFF lampe témoin
- TS - Thermostat de sûreté
- TP - Thermostat four
- C - Commutateur thermostat
- C1 - Commutateur
- L - Lampe four
- M - Borne
- P - Programmateur électronique
- V - Motoventilateur
- H - Perturbations radio-distorsion

- 00 - Noir
- 11 - Marron
- 22 - Rouge
- 33 - Blanc
- 38 - Blanc-bleu
- 44 - Jaune
- 66 - Bleu
- 45 - Jaune-Verte

- KT - Fil de terre châssis
- K2 - Fil de terre lampe four
- K3 - Fil de terre résistance supérieure
- K4 - Fil de terre résistance sole
- K5 - Fil de terre motoventilateur
- K6 - Fil de terre résistance circulaire

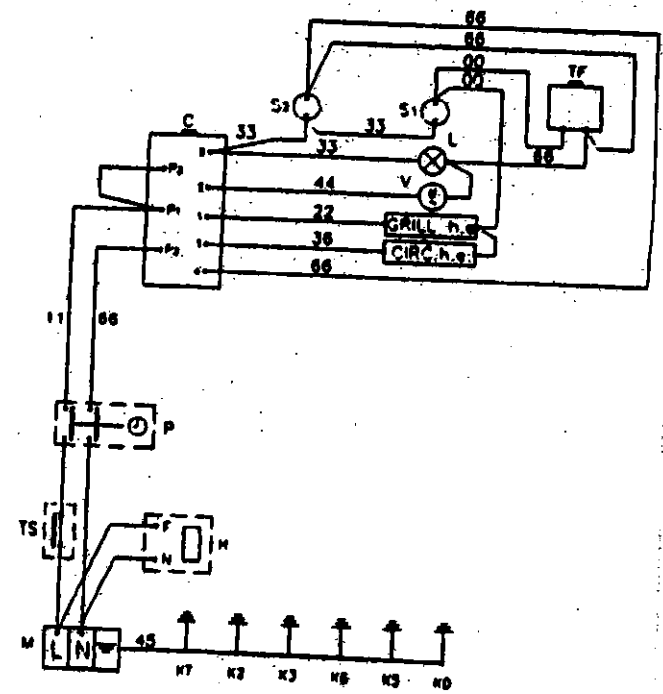


FOUR 4+0 VENTILÉE

- S1 - Lampe témoin four
- S2 - ON/OFF lampe témoin
- TS - Thermostat de sûreté
- TP - Thermostat four
- C - Commutateur
- L - Lampe four
- M - Borne
- P - Programmateur
- V - Motoventilateur
- H - Perturbations radio-distorsion

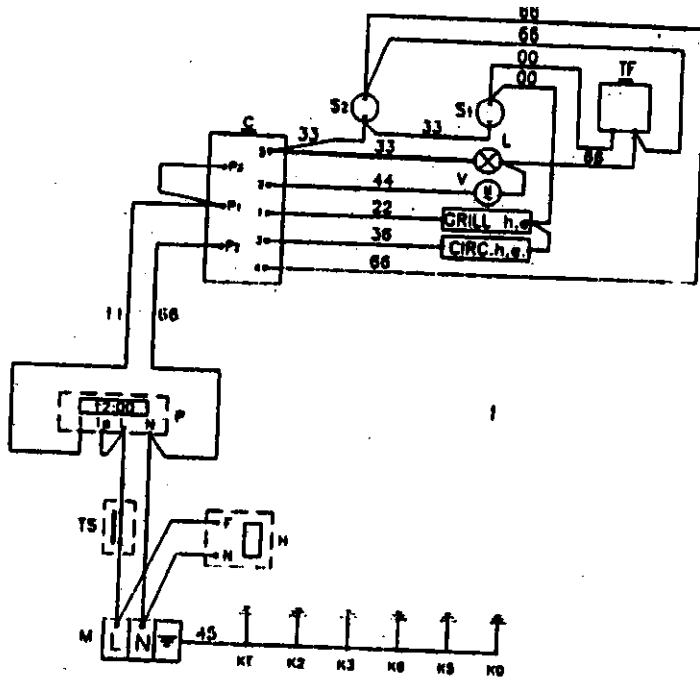
- 00 - Noir
- 11 - Marron
- 22 - Rouge
- 33 - Blanc
- 38 - Blanc-bleu
- 44 - Jaune
- 66 - Bleu
- 45 - Jaune-Verte

- KT - Fil de terre châssis
- K2 - Fil de terre lampe four
- K3 - Fil de terre résistance supérieure
- K4 - Fil de terre résistance sole
- K5 - Fil de terre motoventilateur
- K6 - Fil de terre résistance circulaire



- S1 = Lampe témoin four
- S2 = ON/OFF lampe témoin
- TS = Thermostat de sûreté
- TF = Thermostat four
- C = Commutateur
- L = Lampe four
- M = Borne
- P = Programmeur électronique
- V = Motoventilateur
- II = Perturbations radio-déformation

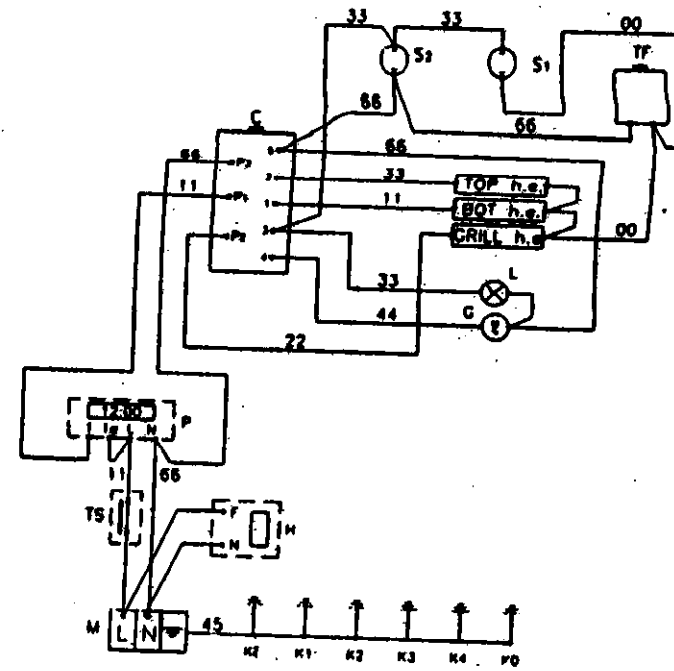
- 10 = Noir
 - 11 = Marron
 - 12 = Rouge
 - 13 = Blanc
 - 16 = Blanc-bleu
 - 4 = Jaune
 - 6 = Bleu
 - 5 = Jaune-Verte
- T = Fil de terre châssis
 - 2 = Fil de terre lampe four
 - 3 = Fil de terre résistance supérieure
 - 4 = Fil de terre résistance sole
 - 5 = Fil de terre motoventilateur
 - 6 = Fil de terre résistance circulaire



FOUR 6+0 STATIQUE

- S1 = Lampe témoin four
- S2 = ON/OFF lampe témoin
- TS = Thermostat de sûreté
- TF = Thermostat four
- C = Commutateur
- L = Lampe four
- M = Borne
- P = Programmeur électronique
- G = Tourne-broche
- II = Perturbations radio-déformation

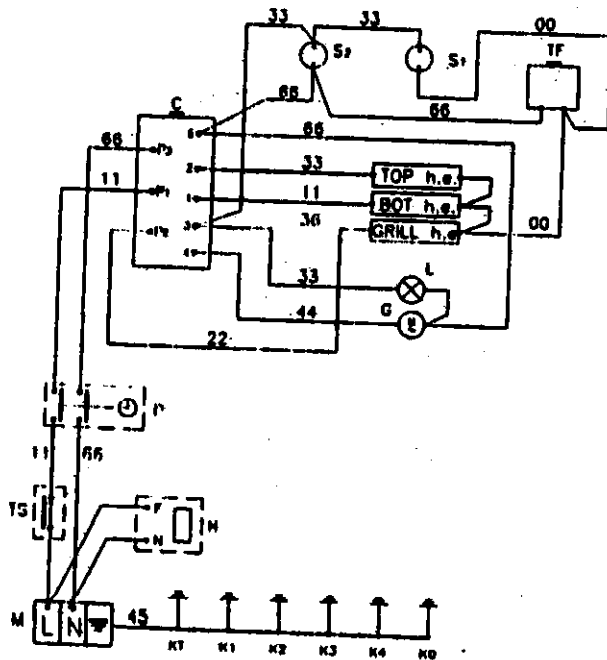
- 00 = Noir
 - 11 = Marron
 - 22 = Rouge
 - 33 = Blanc
 - 36 = Blanc-bleu
 - 44 = Jaune
 - 66 = Bleu
 - 45 = Jaune-Verte
- KT = Fil de terre châssis
 - K1 = Fil de terre tourne-broche
 - K2 = Fil de terre lampe four
 - K3 = Fil de terre résistance supérieure
 - K4 = Fil de terre résistance sole
 - K0 = Fil de terre programmeur



FOUR 6+0 STATIQUE

- Lampe témoin four
- ON/OFF lampe témoin
- Thermostat de sûreté
- Thermostat four
- Commutateur thermostat
- Tourne-broche
- Lampe four
- Borne
- Programmeur
- Perturbations radio-déformation

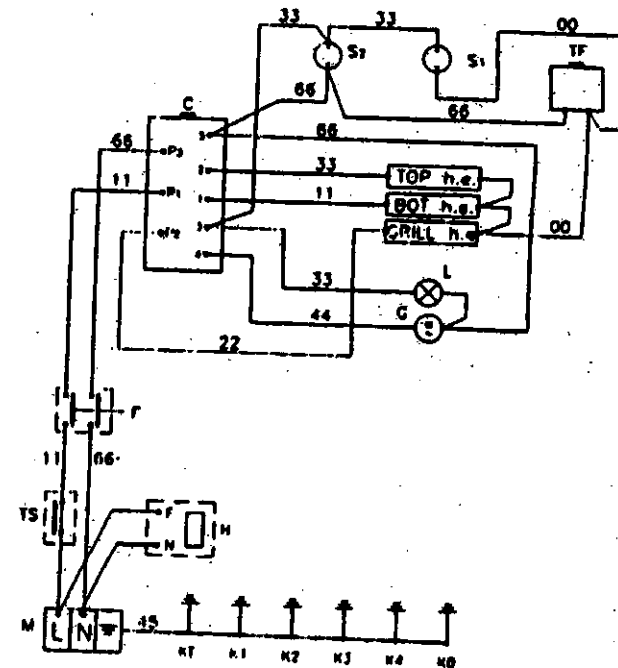
- Noir
 - Marron
 - Rouge
 - Blanc
 - Blanc-bleu
 - Jaune
 - Bleu
 - Jaune-Verte
- Fil de terre châssis
 - Fil de terre châssis
 - Fil de terre lampe four
 - Fil de terre résistance supérieure
 - Fil de terre résistance sole
 - Fil de terre programmeur



FOUR 4+0 STATIQUE

- S1 = Lampe témoin four
- S2 = ON/OFF lampe témoin
- TS = Thermostat de sûreté
- TF = Thermostat four
- C = Commutateur
- L = Lampe four
- M = Borne
- P = Programmeur
- V = Motoventilateur
- H = Perturbations radio-électrique
- G = Tourne broche

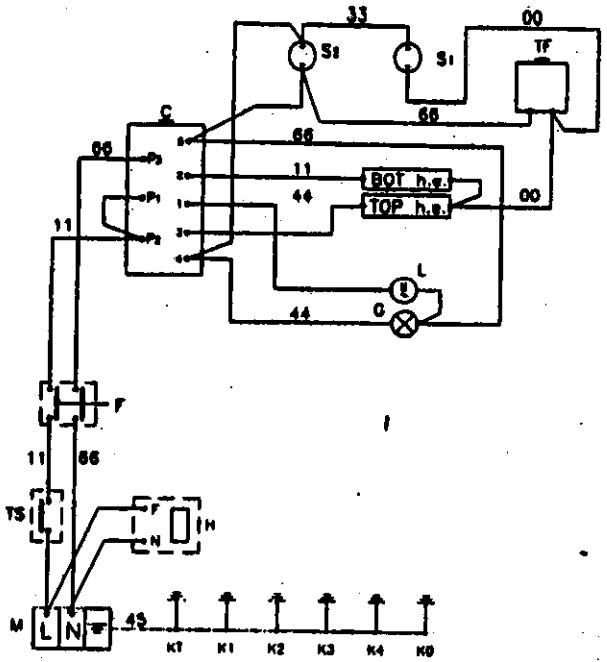
- 00 = Noir
 - 11 = Marron
 - 22 = Rouge
 - 33 = Blanc
 - 36 = Blanc-bleu
 - 44 = Jaune
 - 66 = Bleu
 - 45 = Jaune-Verte
- KT = Châssis
 - K1 = Fil de terre tourne-broche
 - K2 = Fil de terre lampe four
 - K3 = Fil de terre résistance supérieure
 - K4 = Fil de terre résistance sole
 - K0 = Fil de terre fin de cuisson



FOUR 4+0 STATIQUE

- S1 = Lampe témoin four
- S2 = ON/OFF lampe témoin
- TS = Thermostat de sécurité
- TF = Thermostat four
- C = Commutateur
- L = Lampe four
- M = Borne
- G = Tourne-broche
- F = Fin de cuisson
- H = Perturbations radio-électrique

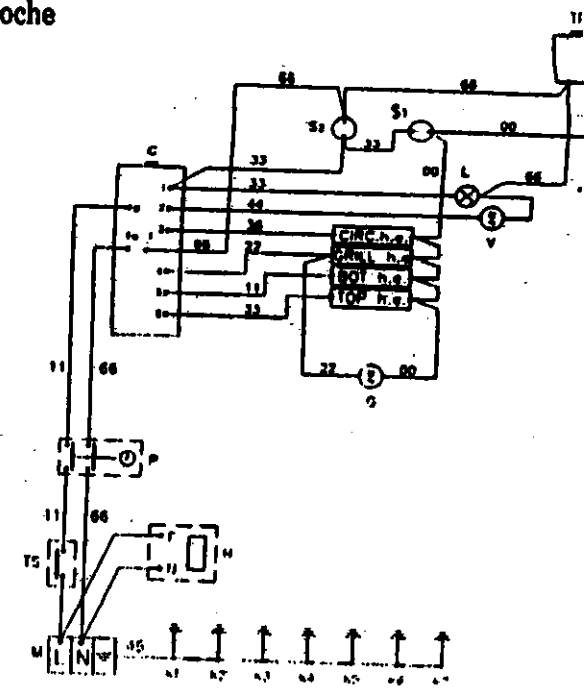
- 00 = Noir
 - 11 = Marron
 - 22 = Rouge
 - 33 = Blanc
 - 36 = Blanc-bleu
 - 44 = Jaune
 - 46 = Bleu
 - 45 = Jaune-Verte
- CT = Châssis
 - 1 = Fil de terre tourne-broche
 - 2 = Fil de terre lampe four
 - 3 = Fil de terre résistance supérieure
 - 4 = Fil de terre résistance sole
 - 0 = Fil de terre de cuisson



FOUR B59 MP 9+0 + tourne-broche

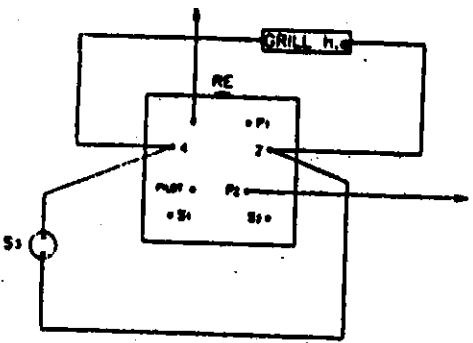
- S1 = Lampe témoin four
- S2 = ON/OFF lampe témoin
- TS = Thermostat de sécurité
- TF = Thermostat four
- C = Commutateur
- L = Lampe four
- M = Borne
- P = Programmeur
- V = Motoventilateur
- H = Perturbations radio-distorsion
- G = Tourne-broche

- 00 = Noir
 - 11 = Marron
 - 22 = Rouge
 - 33 = Blanc
 - 36 = Blanc-bleu
 - 44 = Jaune
 - 66 = Bleu
 - 45 = Jaune/verte
- K1 = Fil de terre châssis
 - K2 = Fil de terre lampe four
 - K3 = Fil de terre résistance supérieure
 - K4 = Fil de terre résistance sole
 - K5 = Fil de terre motoventilateur
 - K6 = Fil de terre résistance circulaire
 - K7 = Fil de terre tourne-broche



BRANCHEMENT DU REGULATEUR D'ENERGIE

Brancher le bouton du commutateur qui contrôle le grill.



Brancher à l'entrée du thermostat T1

- S3 = Lampe témoin du regulateur d'énergie
- RE = Regulateur d'énergie

FOUR B59 MP 6+0 équipé de LED et tourne-broche

- S1 = Lampe témoin four
- S2 = ON/OFF lampe témoin
- TS = Thermostat de sécurité
- TF = Thermostat four
- C = Commutateur thermostat
- L = Lampe four
- M = Borne
- P = Programmeur électronique
- V = Motoventilateur
- H = Perturbations radio-distorsion
- G = Tourne-broche

- 00 = Noir
 - 11 = Marron
 - 22 = Rouge
 - 33 = Blanc
 - 36 = Blanc-bleu
 - 44 = Jaune
 - 66 = Bleu
 - 45 = Jaune/verte
- K1 = Fil de terre châssis
 - K2 = Fil de terre lampe four
 - K3 = Fil de terre résistance supérieure
 - K4 = Fil de terre résistance sole
 - K5 = Fil de terre motoventilateur
 - K6 = Fil de terre résistance circulaire
 - K7 = Fil de terre tourne-broche

