
**OPERATING AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN OVENS B600**

**ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE
PER FORNI AD INCASSO B600**

**BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
FÜR EINBAUBACKÖFEN B600**

**INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET LA MAINTENANCE
DES FOURS A ENCASTREMENT B600**


**INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
PARA HORNOS DE ENCASTRE B600**

**INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PARA FORNOS DE ENCASTRAR B600**

**GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTRUCTIES
VOOR ONDERHOUD EN INSTALLATIE B600**

**Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию
встраиваемых духовок. B600**


D In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist

folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.


GB This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).


Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, teruggewinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangechaft.


E Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

P Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.


O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.

Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

I Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Index

Données techniques	69
Instructions d'installation	69-71
Bandeau	72
Éléments et opérations commandés par le sélecteur	73-74
Table cuisson	75
Comment utiliser le grill	76
Comment utiliser le tournebroche	76
Minuterie à alarme sonore	77
Minuterie de fin de cuisson 120 minutes	77
Programmateur analogique	78
Horloge analogique	78
Programmateur électronique	79-85
Remplacement de la lampe à l'intérieur du four	86
Démontage de la porte	86
Accessoires à option	87
Nettoyage et entretien du four	88

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné 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.

Données techniques

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

Tension d'alimentation

230 V a.c. - 50 Hz / 220 V a.c. - 60 Hz

Dimensions utiles du four

Hauteur : 340 mm
Largeur : 440 mm
Profondeur : 390 mm
Volume : 59 litres

Puissance des éléments chauffants

Pour le four Statique 1:

- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,65 kW

Pour le four Statique 2:

- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,25 kW

Pour le four Ventilé :

- Résistance du ventilateur : 2,3kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,38 kW

Pou le four Multifonction-Ventilé :

- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,28 kW

Pou le four Multifonction :

- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du ventilateur : 2,3kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,38 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 la socle du four et visible en démontant la porte.

Le four doit être branché au moyen d'un câble de section minimum de 1,5 mm à l'arrière, en prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur, ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3mm.

Avertissement : Cet appareil doit être branché 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 à la terre défectueux.

Préparation du four et pré-utilisation

Avant d'utiliser le four, nettoyer soigneusement l'intérieur avec du savon non abrasif et de l'eau tiède. Insérer la grille et la lèchefrite dans les guides correspondantes. Quand l'opération est terminée, placer le four à la température maximum pendant 20 minutes environ, pour éliminer les éventuels résidus de graisse, huile, résine de fabrication qui peuvent causer des odeurs désagréables pendant la cuisson et aérer le local.

Après avoir effectué cette simple opération, le four est prêt pour procéder à la première cuisson.

IMPORTANT: Chaque fois que vous voulez nettoyer le four, assurez-vous que le voyant lumineux soit éteint et que l'appareil soit parfaitement débranché.

Remarques importantes pour le montage

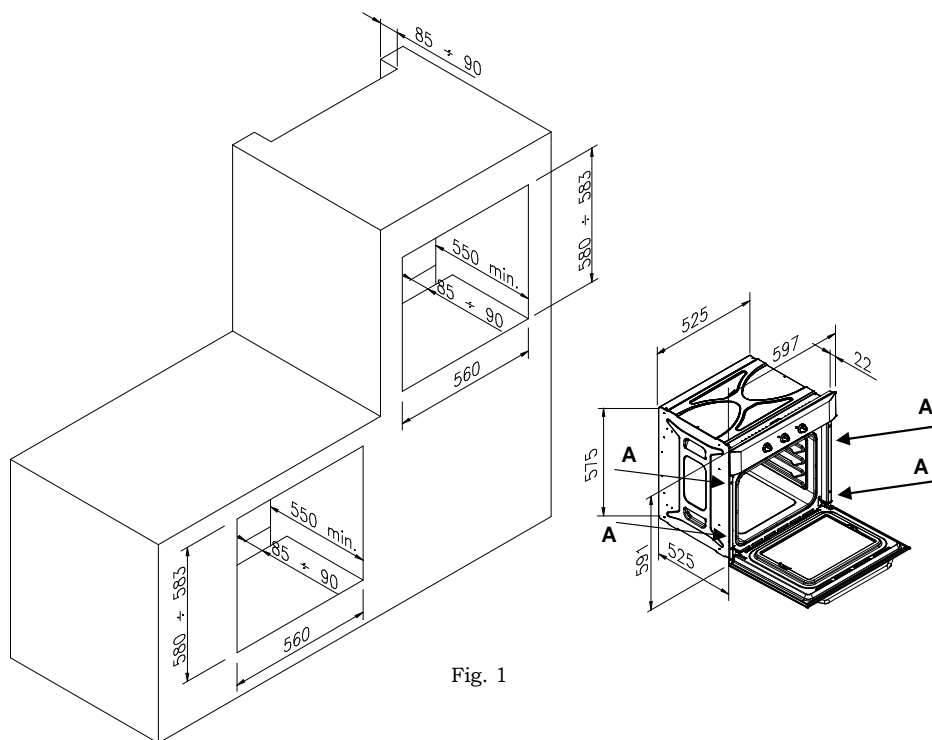
Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées à la fig. 1. Le four peut être placé sous le plan de travail ou en colonne, dans ce cas le meuble devra être prévu avec un jour de 80/90 cm à l'arrière et au-dessus (fig. 1).

ATTENTION: ELOIGNER LES ENFANTS DU FOUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT.

La fixation du four sur le meuble s'effectue avec 4 vis "A" placées aux angles de l'encadrement de la porte du four. Ne pas s'aider de la porte comme levier pour entrer le four dans le meuble.

Ne pas exercer des pressions excessives sur la porte ouverte.

Encastrement pour le four ventilé et multifonction



Encastrement pour le four statique

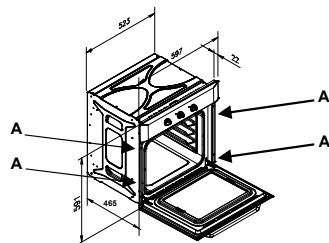
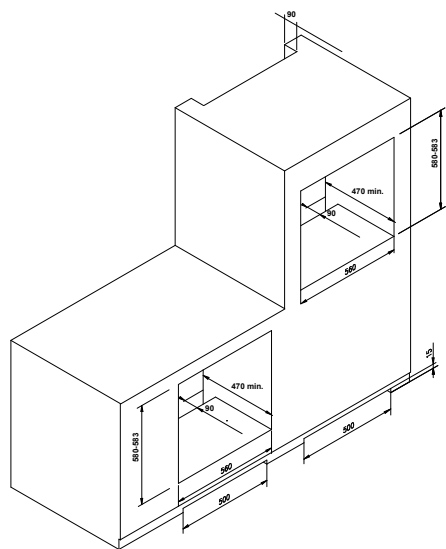
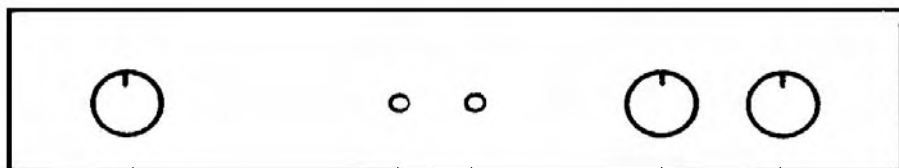


Fig. 1a

Bandeau



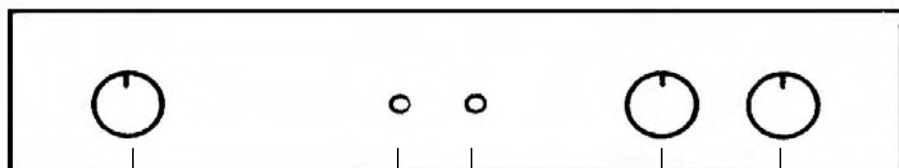
7

5

6

2

1



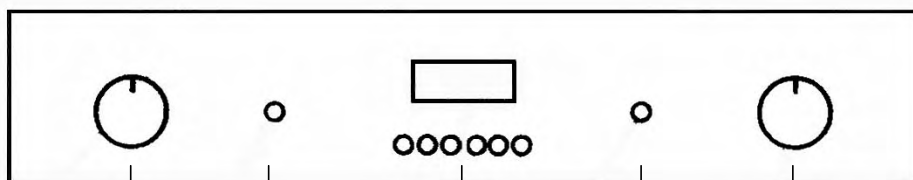
4

5

6

2

1



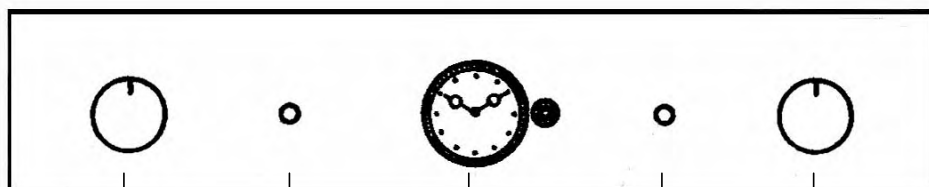
1

6

3

5

2



1

6

8

5

2

1. Thermostat
2. Commutateur
3. Programmateur électronique
4. Minuterie fin de cuisson

5. Lampe verte
6. Lampe jaune
7. Minuterie à alarme sonore
8. Programmateur analogique et Horloge analogique

Éléments et opérations commandés par le sélecteur:



DECONGELATION

La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four.

Le ventilateur se met en route, mais sans propagation de chaleur (le thermostat n'est pas en fonction). La porte du four doit être fermée. Ce type de fonction permet la décongélation des aliments en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.



CUISSON TRADITIONNELLE

Sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C.

Le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température programmée soit rejointe. On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les aliments.



CUISSON VENTILEE

Le ventilateur et la résistance circulaire se mettent en route et la chaleur sélectionnée, au moyen du thermostat sur une température comprise entre 50°C et 250°C, est diffusée de façon régulière et homogène dans toutes les parties du four.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'introduire les aliments. On peut cuire deux types de plats différents (ex. viande et poisson), en respectant évidemment les différents temps de cuisson.



GRILL CENTRAL

Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. Ce type de cuisson est spécialement indiqué pour les petites quantités d'aliments.



DOUBLE GRILL

Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée ou semi-ouverte. Dans ce dernier cas, il faut utiliser le déflecteur. Ce type de cuisson est spécialement indiqué pour des plats consistants qui requièrent l'action du gril sur toute la surface.



VENTILATEUR + GRILL

Régler le thermostat sur la température désirée comprise entre 50°C et 250°C. L'action du ventilateur, associée à l'action du gril permet une cuisson rapide et en profondeur des plats particuliers.

On conseille de réchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les aliments.



VENTILATEUR + SOLE

Sélectionner la température désirée pour ce type de cuisson particulièrement délicate et lente.

On déconseille de préchauffer le four.

Éléments et opérations commandés par le sélecteur:



CUISSON TRADITIONNELLE + VENTILATEUR

Sélectionner la température désirée comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. Ce type de cuisson est l'intégration entre cuisson conventionnelle et ventilée. Cuisson indiquée pour cuire (pain, pizza, lasagne).
On conseille de préchauffer le four.



LUMIERE FOUR



RESISTANCE SOLE

Sélectionner la température adéquate comprise entre 50°C et 250°C.
Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



RESISTANCE VOUTE

Placer le thermostat entre 50°C et 250°C.
Type de cuisson pour aliments particulièrement délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.



GRILL + TOURNEBROCHE

Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. L'insertion automatique du tournebroche s'effectue simultanément à l'allumage du grill.



VENTILATION SEMI-FORCÉE AVEC SERPENTIN INFÉRIEUR.

L'hélice démarre avec le serpentin inférieur.
Le thermostat doit être préréglé à la température désirée. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
Conseillé pour chauffer ou cuire très lentement.



FONCTION PIZZA

Cette fonction est conseillé pour cuire pizza et plats avec légumes.
Les résistances de sole et circulaire et le ventilateur s'allument dans le même temps.

Table de cuisson				
Plat	Temp. en °C	Niveau * Grille	Temps en min.	
			Conseillé	Personelle
Gâteaux dans moule à pâte battue				
Galette, fouace	175	2	55 - 65	
Fouace	175	3	60 - 70	
Tarte	175	3	60 - 70	
Gâteaux dans moule de pâte brisée				
Fond de Tarte	200	3	8 - 10	
Tarte au fromage, cheesecake	200	3	25 - 35	
Tarte aux fruits	200	3	25 - 35	
Gâteaux dans moule à pâte levée				
Fond de Tarte	180	3	30 - 45	
Pain blanc 1 kg de farine	200	3	25 - 35	
Petites pâtisseries				
Pâte brisée	200	3	10 - 15	
Pâte à chou à la crème	200	2	35 - 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 (ex. veau rôti)	200	2	120 - 150	
Viandes rôties à cuisson brève (ex. Roast beef)	200	2	60 - 90	
Pain de viande	200	2	30 - 40	
Volailles				
Canard 1½ - 2 kg	200	2	120 - 180	
Oie 3 kg	200	2	150 - 210	
Poulet rôti	200	2	60 - 90	
Dinde 5 kg	175	2	à peu près 240	
Gibier				
Lièvre	200	2	60 - 90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90 - 150	
Cuissot de cerf	175	2	90 - 180	
Légumes				
Pommes de terre ou four	220	2	30 - 40	
Tourte de légumes	220	2	30 - 40	
Poisson				
Truite	200	2	40 - 50	
Mulet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grillades				
Côtes de porc		4	8 - 12	
Saucisses		4	10 - 12	
Poulet à la grillade		2	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 (exclus le dépôt sur le fond, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé)				
LES INFORMATIONS DESSUS DONNÉES SONT INDICATIVES PUISQUE LE MODE ET LE TEMPS DE CUISSON SONT VARIABLES CONFORMÉMENT À LA QUALITÉ ET QUANTITÉ DES ALIMENTS EMPLOYÉS POUR LA CUISSON				


Comment utiliser le grill


Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas.

Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.



Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.

Mettre en marche la résistance du grill:

A. Pour le four Statique: Pos.  du sélecteur

B. Pour le four Ventilé : Pos.  du sélecteur

C. Pour le four Multifonction-Ventilé : Pos.  du sélecteur

D. Pour le four Multifonction: Pos.  ,  du sélecteur

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles...) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill

Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif:

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1° face	2° face
Viandes basses ou fines	6	4
Viandes modérément épaisses	8	5
Poissons fins et sans écaille	10	8
Poissons modérément volumineux (ex. truite, saumon)	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

Comment utiliser le tournebroche (où priun) - Fig. 2


Il est possible d'utiliser le tournebroche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, le bloquer avec les deux petites fourchettes. Ensuite procéder de la manière suivante:

A) Introduire la pointe de la broche dans le trou de l'arbre du moteur placé sur l'arrière du four

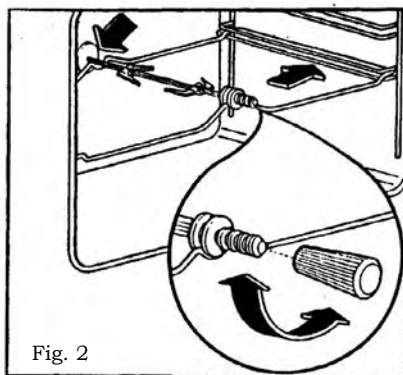
B) Placer le support pour la broche.

C) Dévisser la poignée de la broche.

D) Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.

E) Placer le bouton de commande sur la pos.  pour mettre en marche le petit moteur.

F) A la fin de la cuisson, visser la poignée sur le broche et retirer le tout du four.(Fig. 2).



Minuterie à alarme sonore - Fig. 3

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. 3) 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.

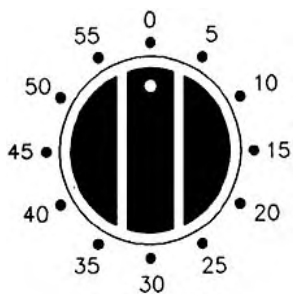


Fig. 3


Minuterie de fin de cuisson 120 minutes - Fig. 4

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

1) FONCTIONNEMENT

Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. Tourner le bouton du programmeur sur la durée de cuisson désirée (max 120 minutes). 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. 4) sur la position  STOP.

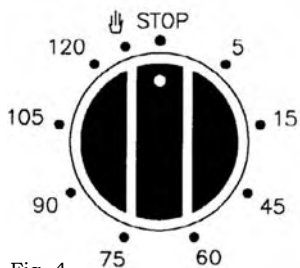


Fig. 4

Programmateur analogique - Fig. 5

Régler l'heure en appuyant sur le bouton de commande "A" et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Sélectionner l'heure de début de cuisson en tirant vers l'extérieur le bouton de commande "A" et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider l'index "B" avec l'heure de début cuisson désirée.

Sélectionner l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton de commande "A" dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps désiré (max 180') avec l'index de référence fixe (en correspondance du XII).

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et la sonnerie d'avertissement se met en fonction, on peut l'arrêter en tournant le bouton "A" jusqu'au symbole ☒.

Si on veut utiliser le four en excluant l'horloge de programmation (fonctionnement manuel) il faut tourner le bouton "A" jusqu'à faire coïncider le symbole 🖐️ avec l'index de référence fixe.

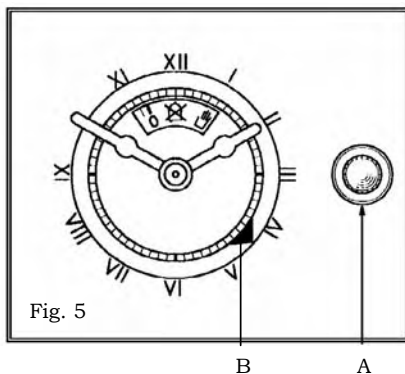


Fig. 5

Horloge analogique - Fig. 6

Réglage de l'horloge : pour la mise au point de l'heure exacte, appuyer et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire le bouton "A".

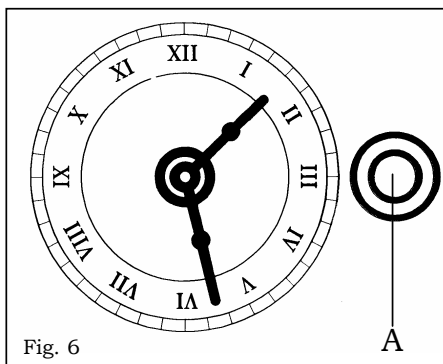


Fig. 6

Programmeur électronique - Fig. 7

Le programmeur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux
- 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 (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).

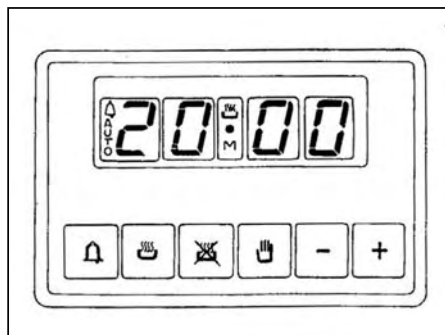


Fig. 7

Description des fonctions des boutons



“ TIMER ” AVERTISSEUR SONORE



“ TEMPS DE CUISSON (DURÉE) ”



“ FIN DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ AUGMENTATION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”



“ DIMINUTION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”

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 clignotants) - 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) e les minutes.

A 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  et  EN 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 .


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  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) Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
- 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  jusqu'à fixer 0.45.

- Enfoncer  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.

A 13.15 h. (14.00 h moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement.


Pendant la cuisson les symboles  et «AUTO» s'allumeront.

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


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 .

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 arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.


B) Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .


Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.


A l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus. 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 en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton  le four peut être utilisé en mode manuel.

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 reparaît et le symbole  s'allume.

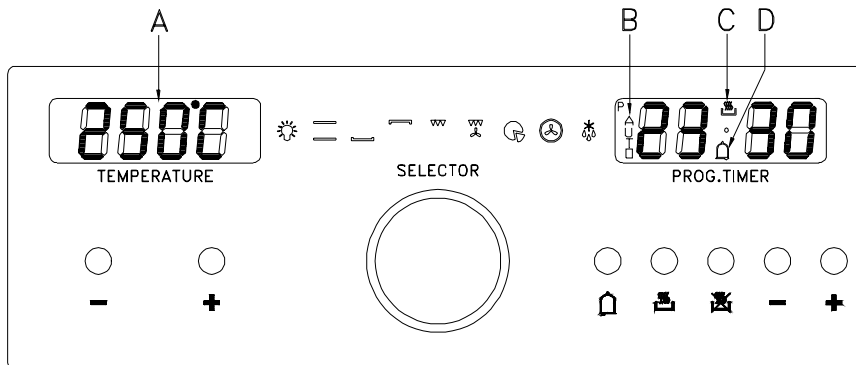
Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole .

A la fin de ce temps, le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête 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.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



A Température

B Programme automatique

C Durée et mode manuel

D Indicateur minutes



F O N C T I O N S

Timer



Temps de cuisson



Fin temps de cuisson





Défilement en avant





Défilement en arrière

Réglage de l'horloge

Quand on allume le four, l'écran de visualisation affiche les caractères 00.00 de manière intermittente. Pour régler l'horloge, appuyer en même temps sur les touches  et . A l'aide des touches +/- à la droite, régler l'heure. La touche "+" permet d'augmenter la valeur et la touche "-" de la diminuer à une vitesse directement proportionnelle à la durée de la pression des touches. Après avoir réglé l'heure, le point entre les heures et les minutes continuera à clignoter pendant 7 secondes.

Pour modifier l'heure, répéter l'opération.


Mode de fonctionnement manuel

Appuyer en même temps sur les touches  et .


Si un programme de cuisson a été auparavant réglé, le symbole "AUTO" (B) s'éteint et le symbole (C) s'allume.

Tout programme réglé précédemment est annulé.

Fonctionnement semi-automatique avec temps de cuisson



Sélectionner la fonction Temps de cuisson  et programmer le temps désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles "AUTO" (B) et casserole (C) s'allument sur l'écran de visualisation. Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, la cuisson se termine et le symbole de la casserole (C) s'éteint. Le four émet un signal acoustique; le symbole "AUTO" (B) clignote. La cuisson est terminée.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Sélectionner la fonction Fin temps de cuisson  et programmer le temps de fin de cuisson désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles "AUTO" (B) et casserole (C) s'allument sur l'écran de visualisation. Tourner la manette du commutateur sur la fonction désiré et celle du thermostat sur la température désirée.

Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, le four arrête la cuisson et le symbole de la casserole (C) s'éteint. Le four émet un signal acoustique et le symbole "AUTO" (B) clignote.


Fonctionnement automatique


- 1) Régler la durée de la cuisson en appuyant sur la touche  e sur les touches +/- à la droite.
- 2) Régler le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et sur les touches +/- à la droite.
- 3) Régler la température et le programme de cuisson avec les manettes du thermostat et du commutateur.

Après cette programmation, le symbole "AUTO" (B) s'allume: cela signifie que le four a été programmé. Quand l'heure courante correspond au temps de début de cuisson, le symbole de la casserole (C) s'allume et le four se met en fonction.

Temps de début de cuisson = Temps final de cuisson - Durée de la cuisson.

Exemple: la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00 heures.

- Appuyer sur  et sur "+" jusqu'à atteindre 0.45.


- Appuyer sur  et sur "+" jusqu'à atteindre 14.00.



Une fois que la programmation est terminée, l'heure s'affiche sur l'écran et le symbole "AUTO" (B) clignote continuellement. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13.15 (14.00 moins 45 minutes), le four s'allume automatiquement. Durant la cuisson, le symbole de la casserole (C) et le symbole "AUTO" (B) restent allumés.



A 14.00, le four s'éteint automatiquement tandis que le symbole "AUTO" (B) clignote. Le symbole de la casserole (C) s'éteint et le four émet un signal acoustique qui continuera à sonner tant qu'on ne l'arrêtera pas.

Timer

Sélectionner la fonction Timer . Le temps est pré-réglé à 5 minutes. Pour le modifier, utiliser les touches +/- à la droite.



Quand le point entre les heures et les minutes de même que le symbole  commencent à clignoter, cela veut dire que le compte à rebours a démarré. L'écran affiche l'heure et les minutes du compte à rebours mais en appuyant sur le symbole , il est possible de choisir si l'on désire afficher le compte à rebours ou l'heure courante.

Signal acoustique

Le signal acoustique sonne à la fin du temps réglé  ou bien à la fin d'un programme de cuisson  pour une durée de 7 minutes. Pour l'éteindre, appuyer sur une touche quelconque de saisie d'un programme (les trois premières à la gauche).

Il est également possible de régler le volume du signal acoustique: pour cela, garder la pression sur la touche “-” à la droite pendant 2 secondes lorsque l'heure s'affiche.



Début du programme et commandes

Appuyer sur la touche du temps de cuisson  ou bien de fin de cuisson  pour connaître le temps restant.

Signal d'erreur dans la saisie des données

Quand on saisit une mauvaise donnée, on entend le signal acoustique et le symbole “AUTO” (B) clignote.

Effacement d'un programme

Il est possible d'effacer un programme en appuyant simultanément sur les touches  et .

Choix des fonctions

Pour choisir l' une des fonctions ci-dessous, tourner la manette du sélecteur.

On verra s'afficher les fonctions suivantes:



Eclairage



190°C



50°C



190°C



250°C



165°C



165°C



165°C



Décongélation

Il est possible de modifier la température affichée en utilisant les touches +/- à la gauche, en allant d'un minimum de 40°C à un maximum de 250°C avec une variation de 5°C à la fois. Le symbole °C clignotera jusqu' à ce que l'on atteigne la température souhaitée.

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four - Fig. 8

Le four est équipé d'une lampe avec les caractéristiques suivantes:

25W

Fixation à vis E-14

T 300° C

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. 8).

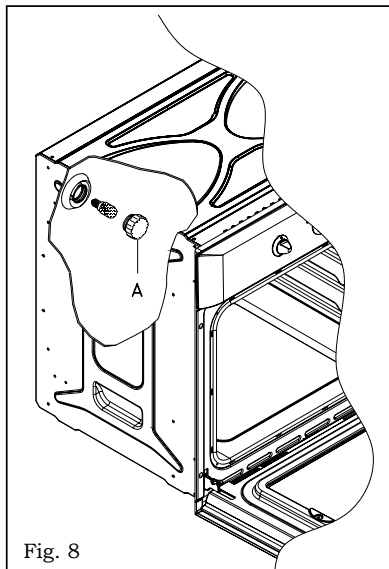


Fig. 8

Démontage de la porte - Fig. 9

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en faisant opérer sur les charnières comme il suit:

Charnières à cavaliers mobiles

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B.

En soulevant le cavalier B, la charnière se débouche de son logement.

Après cette opération 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.

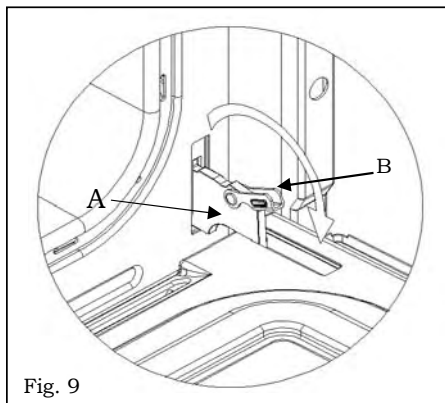
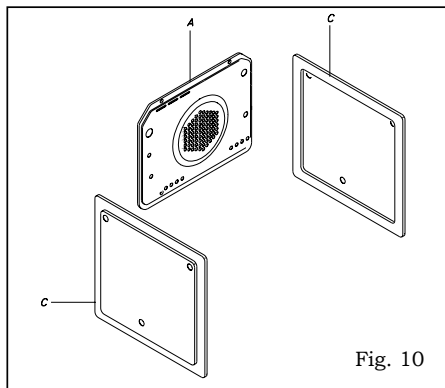


Fig. 9

Installation des panneaux autonettoyants (optionnel) - Fig. 10

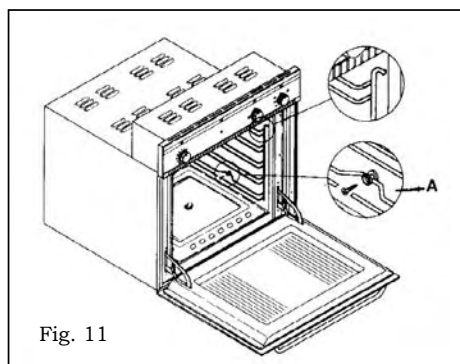
- 1) Fixer avec les vis la paroi arrière (A).
- 2) Les côtés (C) se fixent en détachant les grilles latérales.
- 3) Ensuite remettre le tout en place.



Accessoires en dotation - Fig. 11

L'appareil peut être équipé de guides latéraux qui doivent être accrochés aux parois du four. Faire glisser les grilles et la lèchefrite sur les guides latéraux en dotation.

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



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, 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 chromé: tirer vers le haut la partie avant pour les décrocher des parois. Nettoyer le four avec un tissu imprégné de produit lessiviel, rincer et sécher.

S'il reste encore des tâches ou des coulées, placer sur le fond du four un chiffon humide imbibé d'ammoniac, fermer la porte et après quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et un détergent liquide, rincer et essuyer avec soin, utiliser un chiffon doux avec de l'eau et du savon; n'utiliser jamais de produits en poudre contenant des abrasifs.

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.