

- IT** Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso del FORNO AD INCASSO
- FR** Notice d'installation et d'utilisation du FOUR ENCASTRABLE
- GB** Instructions for use and maintenance of the BUILT-IN OVEN
- NL** Handleiding voor installatie en gebruik de INBOUWOVEN
- RU** Руководство по установке и использованию ВСТРОЕННЫХ ДУХОВОК
- GR** Εγχειρίδιο οδηγιών για την εγκατάσταση και τη χρήση του ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ
- ES** Manual de instrucciones para la instalación y el uso del HORNO EMPOTRABLE



Données et caractéristiques	10
Installation	10
Branchement électrique	10
Pour l' utilisateur	11 - 15
Four électrique statique	11
Four électrique statique 4	11
Four électrique statique " 4 New "	11
Four électrique à chaleur tournante 4.....	11
Four électrique multifonction 4	11
Four électrique multifour.....	11
Four électrique multifonction	12
Utilisation du grilloir électrique in four électrique	12
Utilisation du tournebroche.....	12
Minuterie.....	12
Utilisation du programmateur électronique.....	12
Utilisation du programmateur électronique 3	13
Utilisation du programmateur de fin cuisson (sans horloge).....	13
Utilisation du programmateur " Analogique "	14
Nettoyage du four.....	14
Utilisation four autonettoyant.....	14
Remplacement de l'ampoule du four.....	14
Dépose de la porte du four	14
Nettoyage du verre de la porte	14
Utilisation des manettes Push-Pull	14
Utilisation accessoires du four.....	14
Kit « Glissières de four extractibles »	15
Conseils et avertissements	15
La Directive 2002/96/EC (DEEE)	15
Règlement Européen n° 1935/2004	15
Figures.....	52 - 54

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique. La plaquette est visible en ouvrant la porte du four.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
- 2006/95/CE Basse Tension (remplace la 73/23/CEE et ses modifications successives)
- CEE 2004/108 (Perturbations radio élect.)
- Règlement Européen n° 1935/2004 (matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires)
- Règlement Européen n° 1275/2008 (consommation d'énergie stand-by et off-mode)
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2002/96/EC (DEEE)
- 2005/32/CE (Energy-using Products)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre appareil.

Dimensions utilisables	Four
Largeur	cm. 41,00
Profondeur	cm. 39,40
Hauteur	cm. 31,00
Volume	L. 50/52

PUISSANCES DES ELEMENTS

résistance sole	1,5 kW
résistance plafond	0,7 kW
résistance circulaire	2,0 kW
grilloir	2,0 kW
ventilateur	25 W
éclairage du four	15 W
ventilateur de refroidissement	22-26 W

PUISSANCE TOTALE FOUR ÉLECTRIQUE

four statique	2,21 kW
four à chaleur tournante	2,0 kW
four multifour	2,21 kW
four multifonction	2,7 kW

EQUIPEMENT

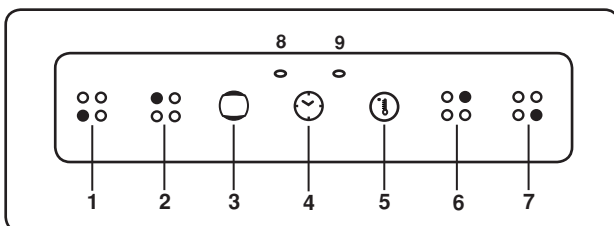
Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir:

- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
- Tournebroche
- Minuterie mécanique
- Programmateur de fin cuisson avec horloge analogique
- Programmateur de fin cuisson monocommande
- Programmateur électronique
- Moteur tangentiel de refroidissement

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique. La plaquette est visible en ouvrant la porte du four.

BANDEAU de commandes avec four polyvalent



- 1) Zone de cuisson avant gauche.
- 2) Zone de cuisson arrière gauche.
- 3) Sélecteur.
- 4) Minuterie.
- 5) Thermostat.
- 6) Zone de cuisson arrière droite.
- 7) Zone de cuisson avant droite.
- 8) Voyant rouge.
- 9) Voyant orange.

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

L'appareillage est conforme aux normes EN 60 335-1, EN 60 335-2 et est encastrable. Il doit être installé en suivant les instructions du producteur.

Le four doit être installé dans un meuble dont les matériaux (vernis, revêtements, colles, etc.) résistent à une température d'au moins 100°C.

Enfiler les 4 vis (voir fig. 3) dans les trous prévus sur la façade qui sont visibles avec la porte du four ouverte. S'assurer que la pointe des vis soit dans la direction de la ligne médiane du bois du meuble.

Introduire le four dans le meuble et visser les vis jusqu'à serrage complet.

Si le four se trouve près d'un autre appareil électroménager, vérifier que, pendant le fonctionnement, il n'y ait pas de dérangement réciproque. Les branchements électriques devront également être séparés.

Assurer une bonne ventilation par une ouverture pratiquée dans la partie haute du meuble à colonne ou une ouverture de 10 mm. au-dessus de la corniche du four. Voir fig. 1.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Pour le branchement direct au réseau, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permettra la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05VV-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05VV-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

N.B. La fiche doit être à la portée de la main quand l'appareil est installé.






IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

UTILISATION DU FOUR

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:









- repère : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repères de 560 à 250°C : chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère ,  ou : allumage du grilloir (sur le plafond du four).
- repère : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE 4

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, en partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette en sens horaire, on a les positions suivantes :





- symbole : éclairage du four (l'ampoule restera toujours allumée même avec l'index de la manette sur toutes les autres positions).
- Symbole ,  ou : allumage du grilloir (sur la voûte du four).
- Symbole , : mise en marche du tournebroche avec le grilloir allumé.
- Symbole : allumage de la résistance de la voûte et de celle de la sole (fonction statique). Pour le réglage de la température, agir sur la manette du thermostat ; chauffage du four en montée de 50° à 250°C.

REMARQUE – Le voyant jaune s'allume selon l'intervention du thermostat.

Avant d'introduire les aliments à cuire, préchauffer le four pendant au moins 10 minutes.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE " 4 New"

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:


- symbole : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- symbole : cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.
- symbole : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- symbole : allumage du grilloir.




NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE " 4 "

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).





- repère : mise en marche du ventilateur.
- repère : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère : allumage du grilloir.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 4

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:





- repère : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repère : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère : allumage du grilloir.


REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.


Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFOUR

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : allumage de la lampe du four et du voyant rouge.
- repère : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
- repère : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximale.



- repère : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.


Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.


REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.


FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION


Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat (de 50 à 250°C), le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:


- a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
 - b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).
 - c) Rayons infra-rouges (grilloir).
- Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:
- repère : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
 - repère : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.


- repère  : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  : cuisson avec four conventionnel plus ventilation qui permet une cuisson sur un ou plusieurs niveaux ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.

- repère  : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position d'aperture maximale.

- repère  : cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.

- repère  : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  : cuisson douce avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- ouvrir la porte du four;
- poser l'aliment sur la grille;
- placer la lèche-frite sous la grille;
- introduire le tout sur le gradin le plus haut du four;
- refermer la porte;
- allumer la résistance du grilloir;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges.
- au bout de quelques minutes, tourner l'aliment pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges (le temps d'exposition dépend du type d'aliment et du goût personnel de l'utilisateur). Voir tableau "Mets à griller"

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants. Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte fermée.

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

ATTENTION - Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », a deux manettes séparée (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette. Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 200°C.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (Fig. 4)

Le tournebroche, qui fonctionne en même temps que le gril, est fourni uniquement avec les modèles "four statique".

Fonctionnement:

- mettre en marche la résistance du grilloir;
- enfile la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- placer le petit support broche sur les grilles latérales du four ou bien introduire le support broche dans les guides prévues dans le four;

- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;
- dévisser la poignée de la broche;
- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer la porte du four ;
- faire partir le moteur en tournant la manette sur la position broche;
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

ATTENTION: Les fourchettes de la broche pourraient avoir les pointes acérées. Manier avec précaution.

POUR CUISINIÈRES AVEC MINUTERIE MÉCANIQUE (Fig. 6)

La minuterie peut être réglée pour une durée maximum d'une heure. La durée de cuisson voulue est obtenue en faisant tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Un signal acoustique, qui cesse automatiquement, intervient à la fin de la durée préétablie. La minuterie, au moment du signal acoustique, n'interrompt pas le fonctionnement du four.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (Fig. 7)

Le programmateur électronique permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'usager.

A l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc synchroniser l'heure, au contraire toutes programmations ne seront pas correctes.

SYNCRONISATION DE L'HEURE

- Presser simultanément les 2 touches (DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON) et la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure. Cette opération efface les éventuels programmes précédemment introduits, et le symbole AUTO clignote.

NOTA: Lorsque le symbole AUTO clignote, il est impossible de faire fonctionner le four manuellement.

TOUCHES "+" ET "-"

- Par les touches "+" ou "-" on augmente ou on diminue le temps à une vitesse variable suivant la durée de pression exercée sur la touche même.

FUNCTIONNEMENT MANUEL

- Presser la touche MANUEL: le symbole AUTO s'éteint (si clignotant ou allumé en permanence), le symbole CASSEROLE s'allume, et il est alors possible d'enclencher le four en tournant le bouton du thermostat four et le sélecteur selon les instructions de la notice.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON

- Prenons un exemple: il est 9h25; on veut allumer le four à 11h00 et terminer la cuisson à 12h00 (donc durée de cuisson: 1 heure).

- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 01.00 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument en permanence.

- Presser la touche FIN DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 12.00; le symbole CASSEROLE s'éteint, tandis que celui AUTO reste allumé.

- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le programmateur est ainsi prêt au fonctionnement: à 11h00, le four s'allume automatiquement et le symbole CASSEROLE s'allume.

- Au terme de la cuisson (à 12h00), le symbole AUTO clignote, le symbole CASSEROLE s'éteint et une sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, presser une touche quelconque.

- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON

- Prenons un exemple: il est 11h35 et l'on veut que le four fonctionne pendant 25 minutes à partir de cet instant.
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 00.25 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le four commence à chauffer.
- Après 25 minutes, le four et le symbole CASSEROLE s'éteignent, le symbole AUTO clignote et la sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, il faut presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

MINUTEUR

- Presser la touche MINUTEUR et sélectionner le temps désiré à l'aide de la touche "+" ou "-".
- Durant le fonctionnement du minuteur le symbole CLOCHE s'allume.
- Au terme du temps programmé la sonnerie se déclenche et le symbole CLOCHE s'éteint.

SONNERIE

- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 7 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.
- En pressant la touche "-" sans avoir préalablement sélectionné une fonction, il est possible de changer la fréquence du signal sonore. On peut choisir jusqu'à trois types différents de signal. Le signal sélectionné retentira tant que la touche "-" sera pressée.

DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE

- Le programme démarre environ 4 secondes après les affichages.
- Il est possible, à tout moment, de contrôler le programme présélectionné en pressant la touche correspondante.

ERREURS DE PROGRAMMATION

- Exemple: à 12h15 on programme 30 minutes de DUREE DE CUISSON et l'on programme le temps de FIN DE CUISSON à 12h30.
- Pour corriger l'erreur de programmation, on peut soit varier la durée ou le temps de fin de cuisson, soit presser la touche MANUEL et répéter correctement la programmation.
- En présence d'une erreur de programmation, le four ne s'enclenche pas.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

- Il est possible d'effacer un programme en pressant d'abord la touche de DUREE DE CUISSON, puis la touche "-" jusqu'à obtenir l'affichage de 0.00.

IMPORTANT: A LA FIN DE TOUTE CUISSON PROGRAMMEE ON CONSEILLE DE POUSSER LA TOUCHE , SI NON LE FOUR NE FONCTIONNE PAS MANUELLEMENT.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE À TROIS TOUCHES

Le programmeur du four permet de régler le temps de cuisson. Si aucune surveillance n'est nécessaire pour la cuisson, l'utilisateur peut même s'absenter.

ALIMENTATION

Lors du branchement sur secteur, l'afficheur clignote et indique 00:00. Le four est encore éteint. L'afficheur s'arrête de clignoter après le réglage de l'heure au moyen de la touche MODE.

SYNCHRONISATION DE L'HEURE

Pendant l'installation et après une panne de courant, l'afficheur clignote. L'heure doit alors être synchronisée. Appuyer sur la touche MODE.

Appuyer sur les touches ▲ ou ▼ pour régler l'heure.

FONCTIONNEMENT MANUEL

Après la synchronisation de l'heure, le four peut être utilisé en mode manuel via le thermostat et le sélecteur (symbole de la casserole allumé).

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

Programmation du temps de cuisson : lorsque le temps réglé s'est écoulé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Par exemple : il est 11h35 et vous voulez que le four fonctionne pendant 25 minutes. Appuyer sur la touche ▲ jusqu'à ce que l'afficheur indique 25:00. Corriger éventuellement la valeur avec la touche ▼. Les symboles casserole et auto s'allument. Mettre le thermostat du four sur la température souhaitée et le sélecteur sur le mode de cuisson choisi. Les voyants et la lampe du four s'allument, puis le four se met en marche.

REMARQUE : pour mettre à zéro le temps de cuisson, garder la touche ▼ enfoncée jusqu'à ce que zéro s'affiche.

Le four et les symboles casserole et auto s'éteignent au bout de 25 minutes, et le signal sonore retentit pour indiquer la fin de la cuisson. Appuyer sur la touche MODE pour interrompre le signal sonore et rétablir le fonctionnement manuel. Mettre ensuite le thermostat et le sélecteur du four sur la position arrêt. **REMARQUE :** les unités de temps changent en fonction du réglage. Les chiffres de l'afficheur indiquent tout d'abord les minutes et les secondes. Le temps augmente par intervalles de 10 secondes jusqu'à 99 minutes maximum.

SUPPRESSION DES PROGRAMMES


Pour supprimer le temps de cuisson programmé, appuyer sur les touches ▲ et ▼, puis relâcher la touche ▲ en premier.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (Fig. 9)

Il permet de programmer la durée de cuisson.

Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmeur se positionnera sur le repère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le repère ●.
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le repère 0.


N.B.: L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmeur sur le repère  (fonctionnement manuel).

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR "ANALOGIQUE" / UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON (Fig. 10)


PROGRAMMATION DE L'HORLOGE

Pousser et tourner à gauche la manette (A) pour faire coïncider l'heure du jour. Dans le cas de manœuvre erronée, rotation à droite, un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

Tourner la manette (A) dans le sens anti-horaire, sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille (ou le repère du disque) avec le temps de cuisson désiré. À la fin du temps préfixé, le four s'arrête et le signal sonore continu se met en marche. Pour arrêter la sonnerie, tourner à gauche la manette (A), sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le symbole de cloche rayée  (ou porter le repère en correspondance de la cloche).

CUISSON MANUELLE (contact fermé)

Tourner la manette(A) à gauche, sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le symbole « I » (ou porter le repère en correspondance du symbole de la main .

ARRÊT DU FOUR

Porter l'aiguille (ou le repère du disque) en correspondance de la cloche rayée, en tournant la manette(A) vers la droite.

N.B. Cette horloge peut être fournie avec la seule fonction de minuteur.

NETTOYAGE DU FOUR

- Il est préférable de nettoyer le four après chaque utilisation, quand il est encore tiède. Cela permet de bien enlever les graisses et les salissures sans qu'elles aient le temps de sécher.

- Si, après nettoyage, il reste encore des taches, mettre un chiffon imprégné d'ammoniaque sur le fond du four, porte fermée, et le laisser pendant quelques heures. Ensuite, laver le four avec de l'eau chaude et du détergent liquide et sécher complètement.

- Pour l'extérieur du four, utiliser un chiffon doux et de l'eau savonneuse.

NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS DETERGENTS EN POUDRE OU D'AUTRES ABRASIFS.

POUR CUISINIÈRES AVEC FOUR AUTO-NETTOYANT (Fig.5)

Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant qui détruit les graisses pendant la cuisson.

Toutefois, après 10 - 15 cuissons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis rallumer le four au maximum pendant quelques minutes.

(**Important:** ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

Pour remplacer les parois catalytiques, acheter le code 0003103/I

REMPACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Eteindre le four et le débrancher;
- l'ampoule se trouve dans l'angle supérieur à droite sur la paroi arrière du four;
- le four doit être froid; dévisser l'ampoule de la douille;
- remplacer l'ampoule par une neuve du même type et la revisser à fond.

DÉPOSE DE LA PORTE DU FOUR

La porte peut être enlevée pour un nettoyage plus aisé du four; pour cela, effectuer les opérations suivantes:

- 1) ouvrir complètement la porte;
- 2) presser vers le bas le crochet "B" et lever légèrement le bras "A" (fig. 11);
- 3) soulever la porte en la tenant par les côtés et la tirer vers l'avant (fig. 12);
- 4) pour repositionner la porte, remettre les charnières dans leur position en vérifiant si elles sont bien entrées dans leur logement; baisser complètement la porte;
- 5) lâcher doucement la porte jusqu'à sa position de fermeture.

DÉPOSE DE LA PORTE DU FOUR (Charnière " Compact")

Cette opération doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié car il peut y avoir des risques pour la sécurité de l'utilisateur. (fig.13)

La porte peut être enlevée en suivant les instructions ci-après

- 1) Ouvrir complètement la porte ;
- 2) Placer deux pièces de 10 centimes dans les deux fissures des charnières, puis 2. refermer la porte presque en fin de butée des pièces. Manipuler la porte et les charnières avec une grande prudence en introduisant les pièces.
- 3) Lever la porte en la tenant sur les côtés et la porter légèrement en avant. .
- 4) Pour repositionner la porte, remettre les charnières dans leur position en s'assurant . qu'elles sont bien entrées dans leur logement, baisser complètement la porte et extraire les pièces précédemment introduites.
- 5) Refermer la porte jusqu'à sa position de fermeture totale.

NETTOYAGE DU VERRE DE LA PORTE (Charnière " Compact")

Tous les fours Bompani sont munis de portes en verre aux caractéristiques innovantes et extrêmement pratiques. L'intérieur de la porte plein verre peut être enlevé aisément sans utiliser aucun instrument : le système de blocage sans vis à vue garantit un nettoyage facile de la porte que seul le verre peut garantir. Suivre les instructions ci-après pour démonter correctement le verre de la porte du four :

- ouvrir complètement la porte ;
- avec une monnaie ou un tournevis plat, faire levier très doucement et simultanément dans les deux échancrures se trouvant dans la partie inférieure de la contre-porte.
- la vitre ainsi libérée pourra être retirée de son logement :
- Le nettoyage étant terminé, refaire les mêmes opérations dans le sens contraire.

ATTENTION: Faire attention en remontant les verres de suivre l'ordre correct ; le verre interne a subi un traitement spécial qui reflète la chaleur !

UTILISATION DES MANETTES PUSH PULL

Certains modèles sont équipés de la manette push pull. Au repos la manette se trouve au même niveau que le bandeau de commandes ; pour l'utiliser, l'enfoncer et elle sortira de son logement, tourner et choisir la fonction désirée. En position d'utilisation, un dispositif de sécurité empêche à la manette de retourner en position de repos.

UTILISATION ACCESSOIRES DU FOUR

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- La grille du four quand est dotée de deux arrêts situés dans la partie postérieure, doit être insérée dans le four jusqu'à en toucher la cavité postérieure.
- La lèchefrite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèchefrite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments.

KIT « GLISSIÈRES DE FOUR EXTRACTIBLES »

Certains modèles sont équipés de glissières télescopiques. Ces glissières télescopiques représentent un vrai confort de cuisson. Elles permettent de sortir plus aisément les plats du four en cours de cuisson car on les tire complètement et elles se bloquent en fin de course. On peut donc manipuler les plats chauds sans risque de se brûler et effectuer aussi un nettoyage plus soigné. Sur demande, le four peut être équipé du Kit de « glissières extractibles ».

La demande doit être expédiée au revendeur.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher l'appareil;
- Un éventuel échauffement excessif des parois extérieures du four déclenchera le dispositif de sécurité qui interrompra l'alimentation électrique. Dès que la température baisse et arrive dans les limites acceptables, le courant est rétabli spontanément. Toutefois il faut rappeler qu'une intervention cyclique du dispositif est provoqué par une condition anormale de fonctionnement (ex. rupture du thermostat qui règle la température intérieure du four). Demander l'intervention d'un technicien.
- Ne jamais toucher imprudemment les charnières de la porte du four pour éviter de se blesser.
- Au premier allumage du four et du gril, une odeur caractéristique et de la fumée pourront se dégager de la bouche du four. Cela est dû au traitement de la surface. Laisser le four fonctionner à vide avant d'introduire des aliments.
- Certains modèles sont dotés d'un moteur de refroidissement automatique.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, par des personnes à mobilité réduite ou avec des capacités psychiques limitées, ou celles qui manquent d'expérience et de connaissance, à moins qu'il y ait une supervision par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'il ne joue pas avec l'appareil.
- Si l'alimentation est endommagée, elle doit être remplacée par le producteur ou par le service assistance clients ou par une personne qualifiée pour éviter des dangers.
- L'appareil chauffe pendant l'utilisation. Attention, ne pas toucher la résistance du four.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matières rugueuses abrasives ou d'ustensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre.
- **Attention** : Avant de remplacer l'ampoule, vérifier si l'appareil est éteint pour ne pas recevoir une décharge électrique.
- **ATTENTION**: Quand le four marche, on ne doit pas placer directement les plats à roti, la lèchefrite ou de différentes casseroles sur la cavité inférieure du four.

La Maison décline toute responsabilité pour les préjudices aux personnes et aux choses causés par une mauvaise installation ou par une utilisation non correcte du four.

En cas d'anomalies, s'adresser sans attendre à un professionnel qualifié.

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

Fig.A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique) :

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques). Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. Il s'expose sinon aux sanctions prévues par la législation en vigueur.

La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN – matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Information aux utilisateurs.

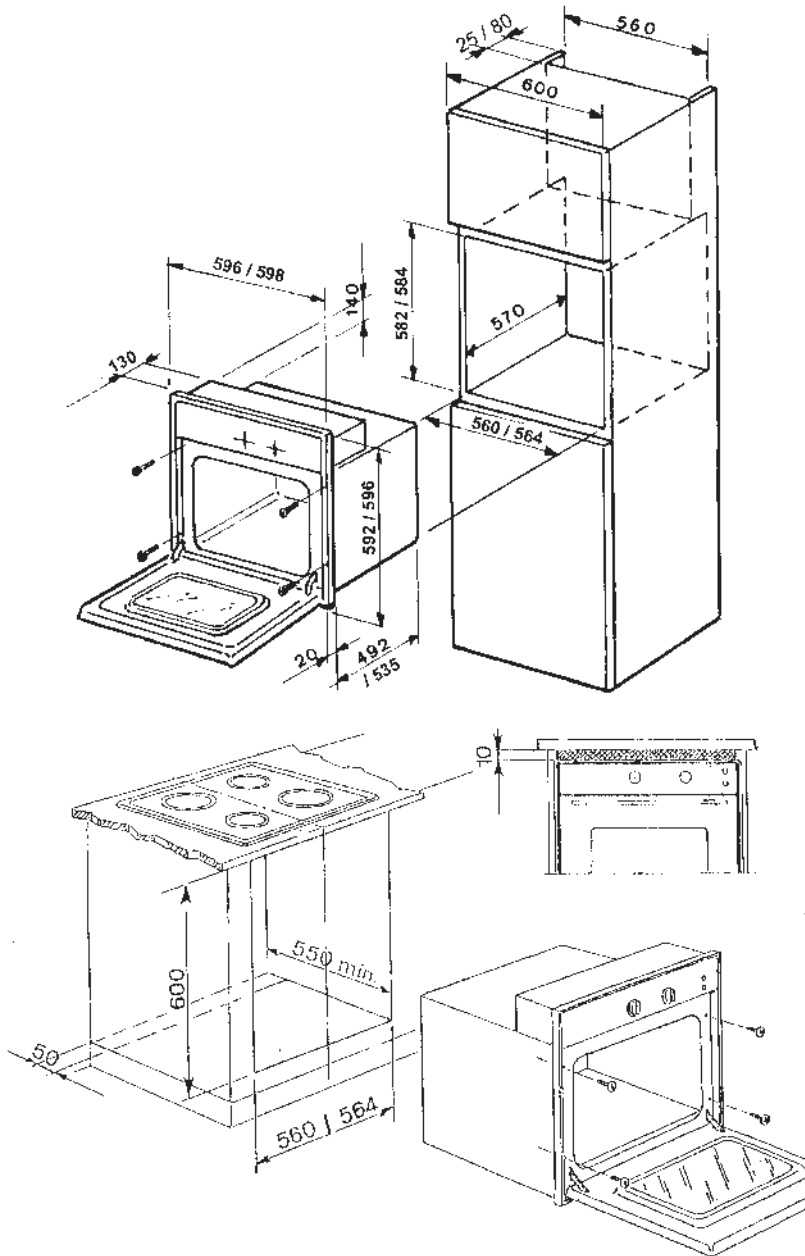


Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.

À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèchefrites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en catouchou, les broches des tournebroches, les parois du four.

Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson.

Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.



①

SCHEMA DI COLLEGAMENTO
SCHEMA DES BRANCHEMENTS
CONNECTION DIAGRAM
AANSLUITSCHEMA
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
CUADRO DE CONEXIONES

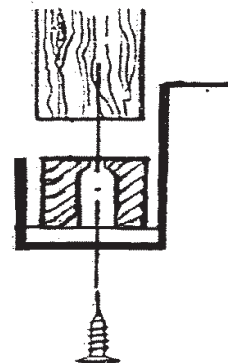
230 V BIFASE / BIPHASE / TWO-PHASE / TWEEFASIG / ТРЕХФАЗНЫЙ
 - ΔΙΦΑΣΙΚΟ/BIFASICO



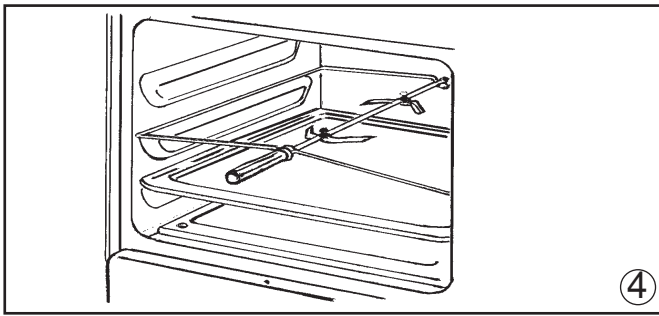
Sez. cavo
 Section câble
 Wire gauge:
 Doorsneede kabel
 Сечение кабеля
 Διατ. καλώδιου
 Sección cable

> 3,5 kW	3x2,5 mm ²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm ²
0 - 2,2 kW	3x1 mm ²

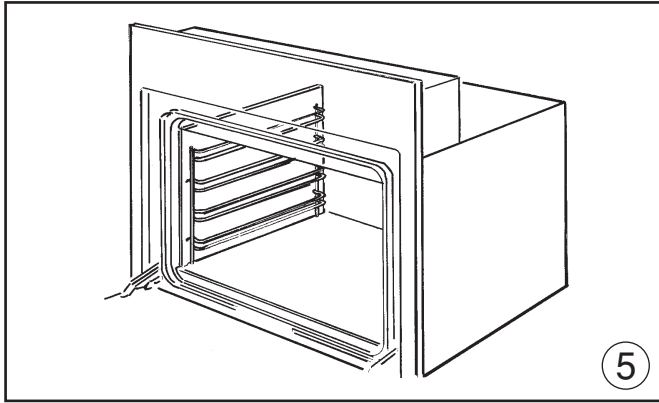
②



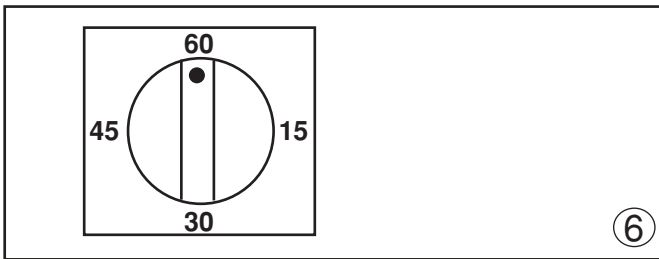
③



4



5



6

TIMER **STOP**

CONTAMINUTI
MINUTEUR
MINUTE MINDER
MINUTENTELLER
ТАЙМЕР
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ
CUENTAMINUTOS

DURATA COTTURA
DUREE CUISSON
COOKING DURATION
DUUR KOOKTIJD
ТАЙМЕР
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
DURACCION COCCION

AUTO

FUNZIONAMENTO MANUALE
FONTIONNEMENT MANUEL
MANUAL USE
HANDBEDIEND
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
FUNCIONAMENTO MANUAL

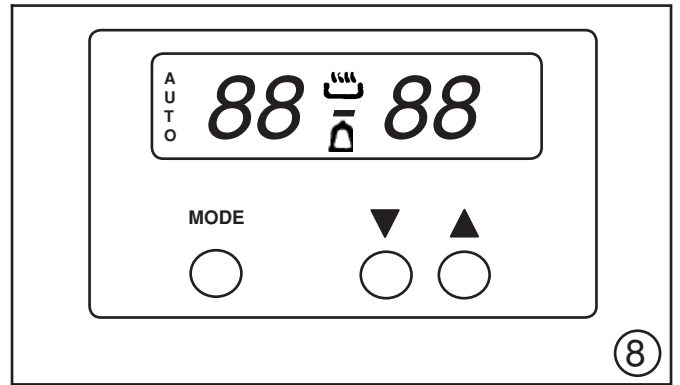
FINE COTTURA
FIN CUISSON
END OF COOKING
EINDE KOOKTIJD
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
FIN DA COCCION

Simbolo PENTOLA
Symbole CASSEPOLE
SAUCEPAN symbol
Symbol PAN
Символ КАСТРЮЛЯ
Σύμβολο ΣΚΕΟΥΣ
Simbolo OLLA

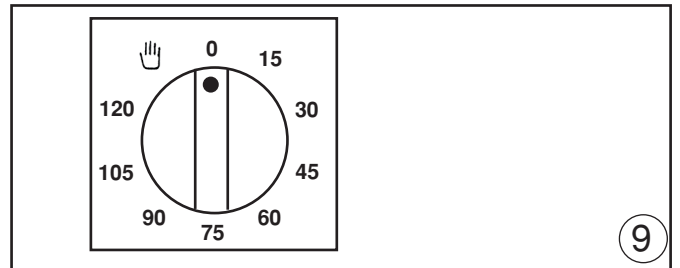
Funzione automatica
Fonction automatique
Automatic
Automatisch
функционалирование
в автоматическом
режиге
Αυτόματη λειτουργία
Función automática

Simbolo CAMPANA
Symbole CLOCHE
BELL symbol
Symbol KLOK
Символ ЗВОНОК
Σύμβολο ΚΑΜΠΑΝΑΣ
Simbolo Campana

7



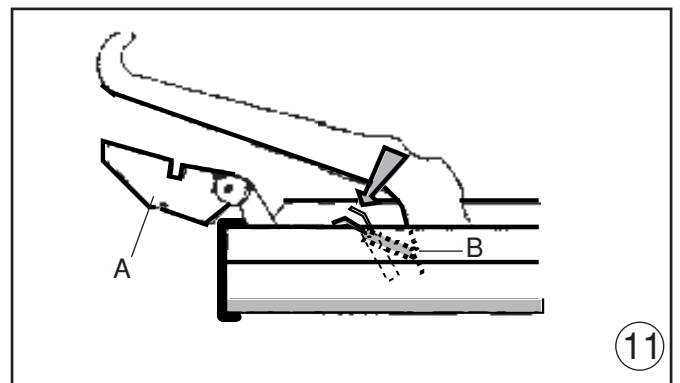
8



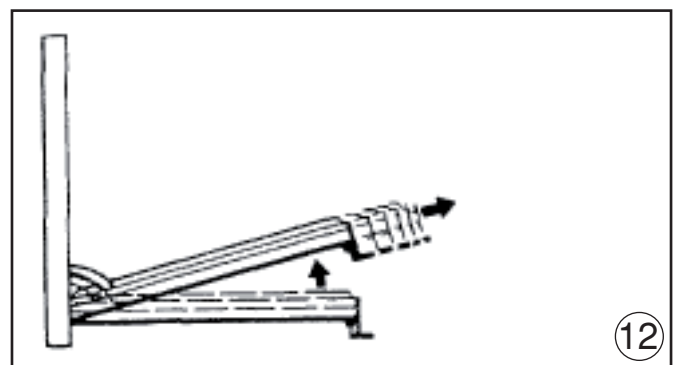
9

l tempo di cottura dentro la finestra
Temps de cuisson dans la fenêtre
Cooking time inside the window
Kooktijd in het venster
Время готовки в окошке
Χρόνος ψησίματος μέσα στο παράθυρο
Tiempo de cocción dentro de la ventana

10



11



12

