

**Notice d'installation et d'utilisation du
FOUR ENCASTRABLE**

**Handleiding voor installatie en gebruik
de INBOUWOVEN**

**Installations- und Bedienungsanleitung
für EINBAU-BACKÖFEN**

ED. 09.1996

B1/40

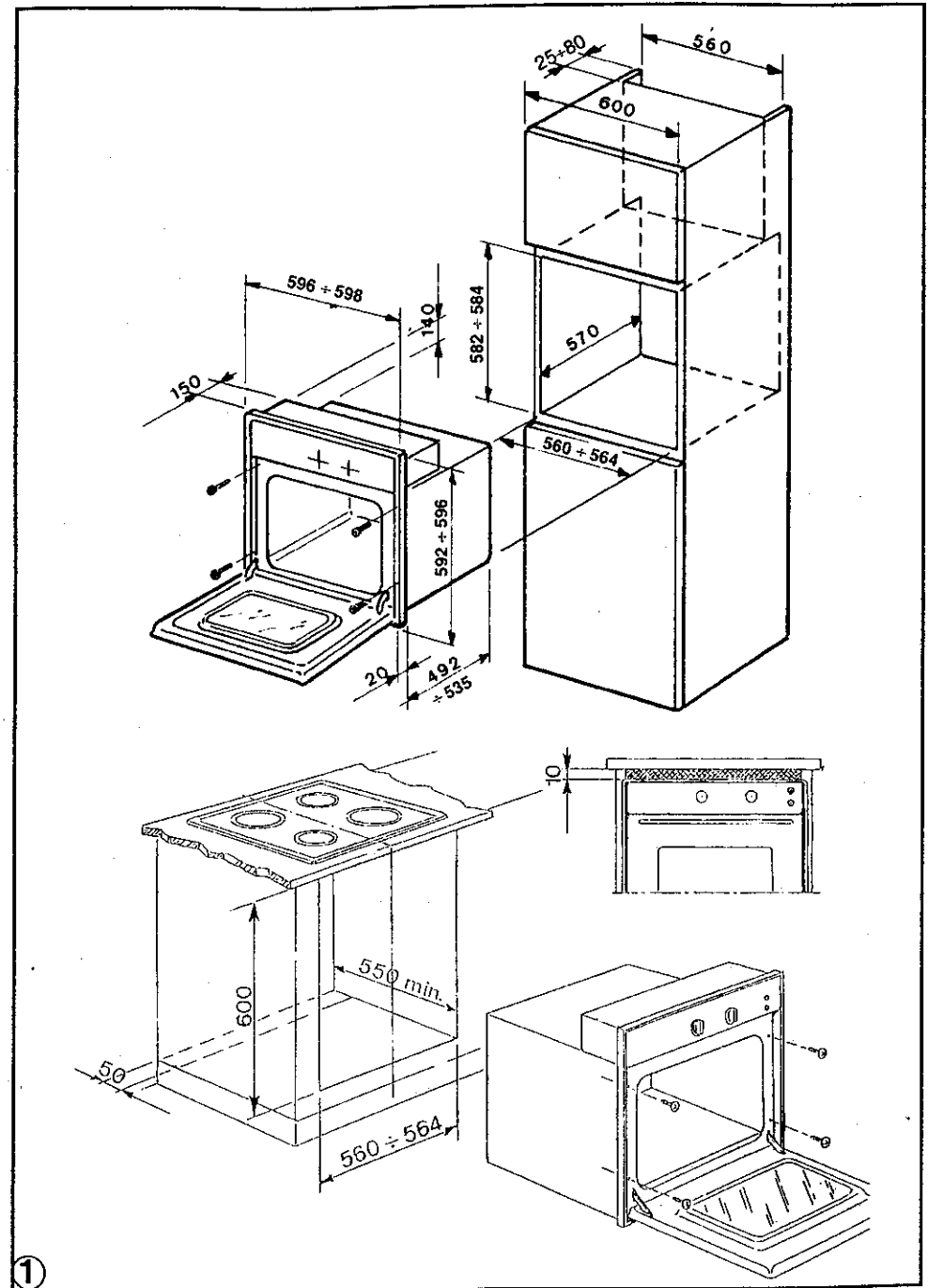
COD. ZANUSPI

5026 90 09-00/2

*Fox-
BONFANI*

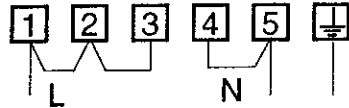
334765





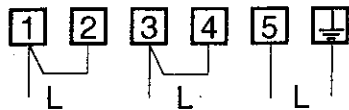
**SCHEMA DES BRANCHEMENTS
AANSLUITSCHEMA
ANSCHLUSSPLAN**

230 V BIPHASE / TWEEFASIG / ZWEIPHASIG
400 V MONOPHASE+NEUTRE / ENKELFASIG+NEURAAL /
EINPHASIG+NEUTRALLEITER



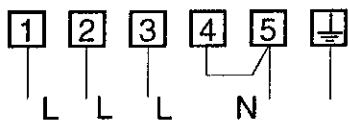
Section câble
Doorsneede kabel
Leiterquerschnitt:
3x6 mm²

230 V TRIPHASE / DRIEFASIG / DREIPHASIG



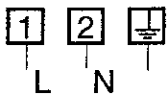
Section câble
Doorsneede kabel
Leiterquerschnitt:
4x4 mm²

400 V TRIPHASE+NEUTRE / DRIEFASIG+NEURAAL /
DREIPHASIG+NEUTRALLEITER



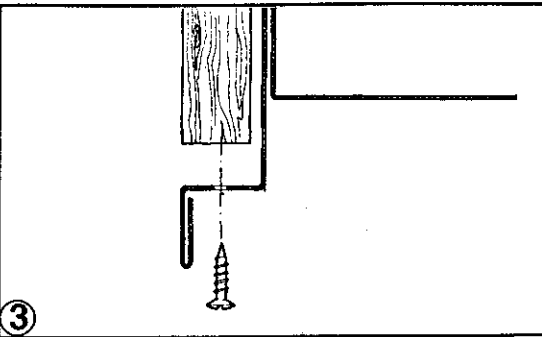
Section câble
Doorsneede kabel
Leiterquerschnitt:
5x2,5 mm²

230 V BIPHASE / TWEEFASIG / ZWEIPHASIG

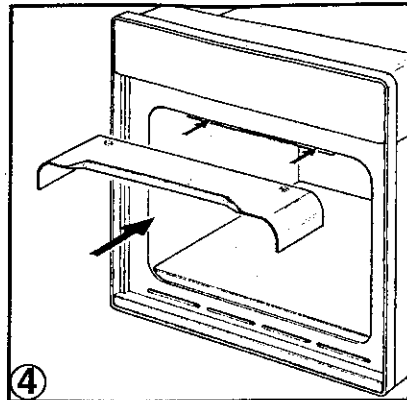


Section câble
Doorsneede kabel
Leiterquerschnitt:
> 3,5 kW 3x2,5 mm²
2,2 - 3,5 kW 3x1,5 mm²
0 - 2,2 kW 3x1 mm²

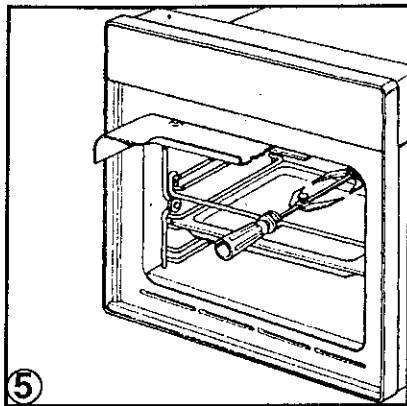
②



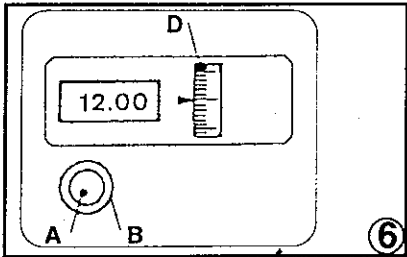
③



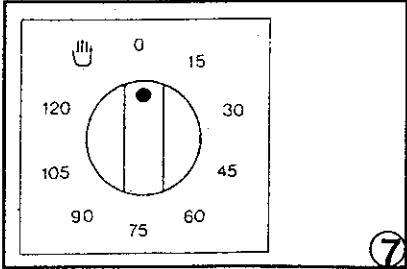
④



⑤



⑥



⑦

TIMER STOP

FONCTIONNEMENT MANUEL
HANDBEDIEND
MANUELLER BETRIEB

FIN CUISSON
EINDE KOOKTIJD
ENDE GARZEIT

DUREE CUISSON
DUUR KOOKTIJD
GARZEIT

MINUTEUR
MINUTENTELLER
KURZZEITWECKER

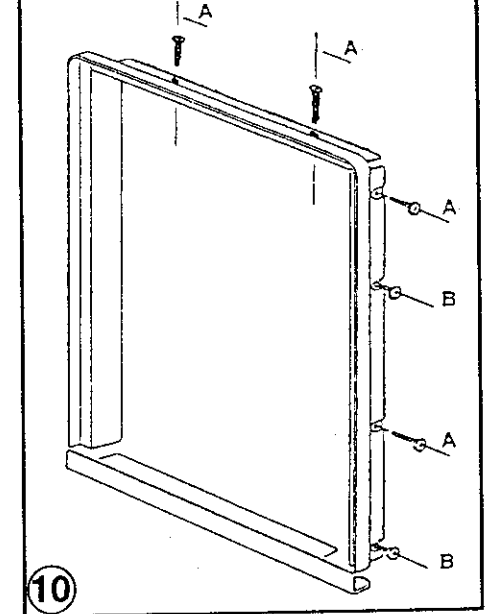
A
U
T
O

Fonction automatique
Automatisch
Automatikbetrieb

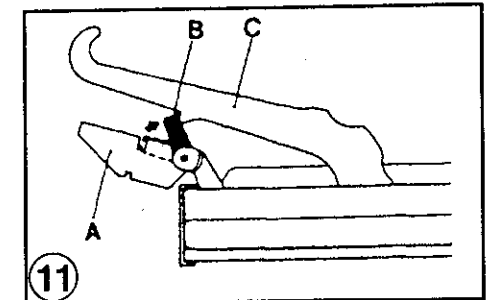
Symbol CLOCHE
Symbol KLOK
Symbol GLOCKE

Symbol CASSEROLE
Symbol PAN
Symbol TOPF

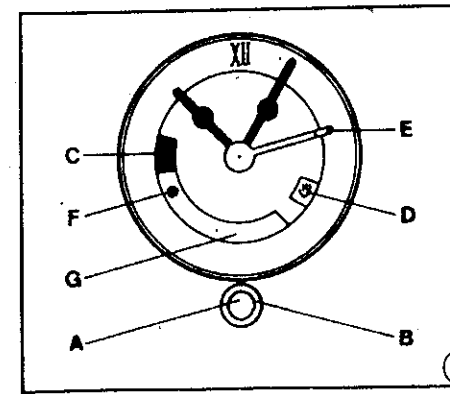
⑧



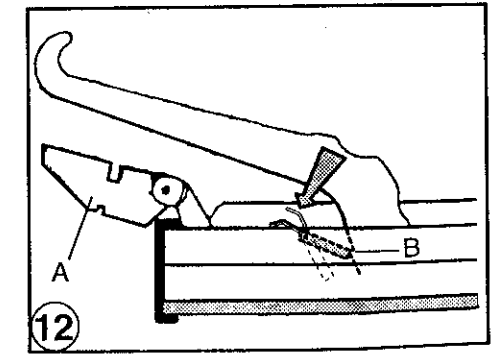
⑩



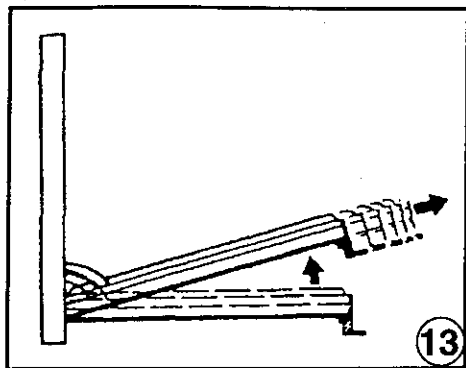
⑪



⑨



⑫



Données et caractéristiques	3
Installation	3 - 4
Encastrement dans le meuble	3
Branchement électrique	3
Pour l' utilisateur	4 - 10
Four électrique statique	4
Four électrique à chaleur tournante	5
Four électrique multifour	5
Four électrique multifonction	6
Utilisation du grilloir	7
Utilisation du tournebroche	7
Minuterie	8
Utilisation du programmateur de fin cuisson digital	8
Utilisation du programme de fin cuisson monocommande	8
Utilisation du programmateur électronique	8
Utilisation du programmateur "four rustique"	10
Nettoyage et entretien	10 - 12
Nettoyage du four	10
Utilisation four autonettoyant	10
Remplacement de la corniche	11
Remplacement de l'ampoule du four	11
Dépose de la porte du four	11
Conseils et avertissements	11
Figures	35 - 38

Introduction

- 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:
 - CEE 73/23 et 93/68
 - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
 - CEE 89/109 (Contact avec aliments)

REMARQUE

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

FR Données techniques

Dimensions utilisables	Four
Largeur	cm. 41,0
Profondeur	cm. 39,4
Hauteur	cm. 31,0
Volume	l. 50

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

PUISSANCE TOTALE FOUR ELECTRIQUE

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 email autonettoyant
- Tournebroche
- Minuterie mécanique
- Programmateur de fin cuisson digital
- Programmateur de fin cuisson monocommande
- Programmateur électronique
- Protection manettes
- Four multifour avec 4 programmes
- Four multifonction avec 7 programmes

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.

Installation

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.

Pour les dimensions d'encastrement, se reporter à la fig. 1.

La fixation du four au meuble devra être assurée par 4 vis (voir fig. 3) enfilées dans les trous de la corniche, visibles avec la porte du four ouverte.

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 ELECTRIQUE

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.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

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

FR Installation

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 H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

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).


Pour l'utilisateur



UTILISATION DU FOUR


FOUR ELECTRIQUE STATIQUE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

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 1 à 10 (ou de 50 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.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

FR

Pour l'utilisateur



Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en°C
Tenue au chaud et décongélation	1	50
Macarons et meringues	2	75
Brioches	3	100
Poisson	4	120
Porc, poulet et agneau	5	140
Viande blanche, pâtes et biscuits	6	165
Veau et canard	7	185
Tartes aux fruites et lapin	8	210
Pizza	9	230
Rosbif	10	250

FOUR ELECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

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) et fonctionnement du ventilateur.

- repères 1 à 10 (ou de 60 à 220°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.

- repère : allumage du grilloir (sur le plafond du four).

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.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en°C
Tenue au chaud et décongélation	1	60
Macarons et meringues	2	80
Brioches	3	100
Poisson	4	115
Porc, poulet et agneau	5	130
Viande blanche, pâtes et biscuits	6	150
Veau et canard	7	170
Tartes aux fruites et lapin	8	185
Pizza	9	200
Rosbif	10	220

FOUR ELECTRIQUE MULTIFOUR


Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, 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.

- repère : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se règlent tournant la manette du thermostat.

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

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

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.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.

- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.

- Si on cuit simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être différents.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Tenue au chaud et décongélation	1	40
Macarons et meringues	2	65
Brioche	3	90
Poisson	4	110
Porc, poulet et agneau	5	130
Viande blanche, pâtes et biscuits	6	150
Veau et canard	7	175
Tartes aux fruites et lapin	8	200
Pizza	9	225
Rosbif	10	250

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, 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  ou : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.




- repère  ou : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

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

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

- repère  ou : cuisson à rayons infra-rouges avec grilloir "renforcé" pour grillades étendues, la manette du thermostat doit être en position de température maximale.

- repère  ou : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four correspondent à celles du repère  dans le tableau.

- repère  ou : cuisson douce avec four "ventilé", les températures du four correspondent à celles du repère  dans le tableau.

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.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.

- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.

- Si la cuisson est effectuée avec un four ventilé, il est possible de charger en même temps les deux grilles. De toute façon si les mets se diffèrent entre eux par quantité ou nature, les temps de cuisson aussi seront différents.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C	
Tenue au chaud et décongélation rapide	1	55	30
Macarons et meringues	2	75	50
Brioche	3	95	75
Poisson	4	120	95
Porc, poulet et agneau	5	140	115
Viande blanche, pâtes et biscuits	6	160	140
Veau et canard	7	180	160
Tartes aux fruites et lapin	8	200	180
Pizza	9	225	205
Rosbif	10	245	230

UTILISATION DU GRILLOIR

- placer la protection manettes (voir fig. 4);
- mettre en marche la résistance;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;

- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

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

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

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

Fonctionnement:

- Placer la protection manette selon la figure 5;
- 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;
- 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 doucement la porte du four en l'adossant à la protection manettes;
- mettre en marche le moteur à l'aide de

l'interrupteur repéré avec le symbole.

- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.



UTILISATION DE LA MINUTERIE

Programmer la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin du temps programmé un signal sonore se met en marche.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON AVEC HORLOGE DIGITALE (fig. 6)

Il permet de programmer 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'utilisateur.


Fonctionnement:


- Mettre à l'heure l'horloge digitale (s'il y a eu lieu une interruption temporaire de courant, ou autre cause) poussant et tournant le petit bouton **A** dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre.
 - Mettre les mets à cuire dans le four.
 - Programmer la durée de cuisson sur le cadran **D** tournant vers droite le bouton (temps maxi: 210 minutes).
 - Amener la manette du thermostat sur la température désirée et le sélecteur sur le type de cuisson choisi.
 - La cuisson terminée, la sonnerie retentira et il y aura l'interruption automatique de la cuisson. Arrêter la sonnerie et amener le symbole  au centre du cadran **D** avec la frette **B**.
 - Mettre au zéro le thermostat et le sélecteur.
- IMPORTANT:** Si la cuisson est effectuée sans programmeur, il est impératif positionner le symbole  sur le cadran **D**, sinon le four ne fonctionne pas manuellement.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (fig. 7)

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 ELECTRONIQUE (fig. 8)

Le programmeur 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'utilisateur.

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.

FUNCTIONNEMENT 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 programmeur 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.

FUNCTIONNEMENT 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.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR "FOUR RUSTIQUE" (fig. 9)


Il permet de programmer l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson.

Au moment de l'installation, le symbole "0" doit apparaître dans le cadran **D**.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Pousser le petit bouton intérieur (A) et le tourner dans les deux sens jusqu'à atteindre l'heure exacte.

UTILISATION DU COMPTE-MINUTES (durée 55 min. maxi.)


Tourner le petit bouton intérieur (sans pousser) dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en positionnant l'aiguille du compte-minutes (E) sur le temps désiré. Le temps préfixé étant écoulé, une sonnerie se met en marche; pour l'interrompre, porter manuellement l'aiguille du compte-minutes (E) sur le symbole .

PROGRAMMATION FIN DE CUISSON

Tourner le bouton extérieur (B) dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre l'heure de fin de cuisson souhaitée (prendre comme repère la tige (F) du secteur (G)). La programmation a lieu dans un laps de temps maximum de 11 heures 30 min.

PROGRAMMATION DUREE DE CUISSON (210 min. maxi.)

Tourner le bouton extérieur (B) dans le sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le champ rouge (C) coïncide avec le temps de cuisson choisi. Pendant que le temps de cuisson s'écoule, le secteur rouge tourne simultanément à l'aiguille de l'horloge.

N.B. Pour faire fonctionner le four manuellement (sans programmeur), il est indispensable d'avoir le symbole  dans le cadran **D**.

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

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).

REPLACEMENT DE LA CORNICHE DU FOUR (fig. 10)

- Enlever la traverse inférieure;
- dévisser et retirer les vis supérieures et latérales "A";
- dévisser, sans les enlever, les vis latérales "B";
- enlever la corniche;
- introduire la corniche neuve;
- visser les vis latérales "B";
- visser les vis "A" supérieures et latérales;
- remettre la traverse inférieure.

REPLACEMENT 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.

DEPOSE 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) Selon le modèle:
 - a) accrocher, sur les deux côtés, l'étrier

en U "B" au bras supérieur "C" de la charnière pour bloquer le bras inférieur "A" (fig. 11)

ou bien

b) presser vers le bas le crochet "B" et lever légèrement le bras "A" (fig. 12).

3) soulever la porte en la tenant par les côtés et la tirer vers l'avant (fig. 13);

4) pour repositionner la porte, remettre les charnières dans leur position en vérifiant si elles sont bien rentrées dans leur logement. D'autre part, dans le cas "2a" décrocher les deux étriers en U des bras supérieurs de la charnière, dans le cas "2b" baisser complètement la porte. Lâcher doucement la porte jusqu'à sa position de fermeture.

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 déclenche 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.
- Un dispositif supplémentaire de protection est disponible pour éviter le contact avec

la porte du four. Cette protection devrait être montée si l'on a des enfants en bas âge. Il est en vente chez les revendeurs: spécifier le numéro de code 386328.

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.