

F 3 19/1 X

Candy

Oven

**Instructions for use, maintenance and
installation**

Backofen

**Gebrauchs-, instandhaltungs- und
installierungsanweisungen**

Four

Mode d'emploi, entretien et installation

Forno

Istruzioni d'uso manutenzione ed installazione

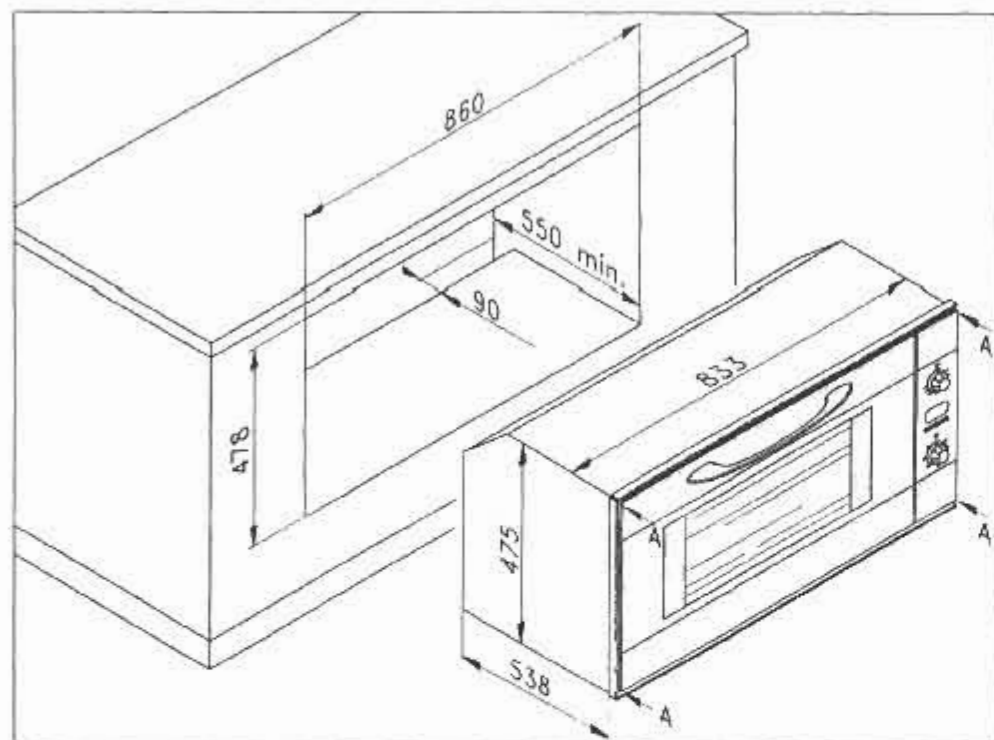


Abb. 6

WICHTIG

Um den einwandfreien Betrieb des Einbaugeräts zu gewährleisten, muss das Einbaumöbel geeignete Eigenschaften haben.

Die Platten der Möbel neben dem Herd müssen aus wärmebeständigem Material sein.

Inbesondere im Falle von Möbeln mit Holz furnier muss der Leim Temperaturen bis 120°C widerstehen; Kunst- oder Klebstoffe, die dieser Temperatur nicht widerstehen, können verformt werden oder sich auflösen.

In Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften dürfen nach dem Einbau des Geräts keine Kontakte mit den elektrischen Teilen möglich sein.

Alle Schutzteile müssen so befestigt sein, dass sie ohne ein Werkzeug nicht entfernt werden können.

Données techniques

Page 26

Préparation du four

Page 27

Tableau des commandes

Page 28

Description des symboles du tableau

Page 29

Utilisation du tournebroche

Page 29

Conseils pour l'utilisation du gril

Page 30

Programmateur électronique

Pages 31-32

Programmateur mécanique 120'

Page 33

Nettoyage du verre interne amovible

Page 33

Démontage de la porte du four

Page 33

Changement de l'ampoule

Page 34

Nettoyage et entretien du four

Page 35

Service après-vente

Page 35

Indications pour l'installation dans le meuble

Page 36

Cher client,

nous vous remercions d'avoir choisi un de nos appareils. Nous sommes sûrs qu'il répondra à toutes vos exigences et vous donnera entière satisfaction.

Nous vous prions de suivre attentivement les indications pour utiliser correctement l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux choses et aux personnes causés par une installation défectueuse et impropre.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications au produit à n'importe quel moment et sans préavis.

Données techniques

Cet appareil est conforme aux normes pour l'élimination des parasites.

Tension d'alimentation

230V / 50Hz

Dimensions internes du four

Hauteur 360 mm
Largeur 630 mm
Profondeur 395 mm
Volume utile 100 litres

Absorption des résistances (kW)

Résistance supérieure	1.050 kW
Résistance inférieure	1.550 kW
Résistance circulaire	2.500 kW
Résistance gril	2.500 kW
Motoventilateur radial	0.025 kW
Motoréducteur tournebroche	0.004 kW
Ampoule du four	0.015 kW
Motoventilateur refroid.	0.070 kW

INSTALLATION

Déclaration de Conformité. Cet appareil, pour les parties qui sont destinées à entrer en contact avec des aliments, est conforme aux prescriptions de la dir CEE 89/109

et au D.L. d'exécution N°108 du 25/01/92.



Appareil conforme aux directives Européennes 89/336/CEE, 73/23/CEE et aux modifications suivantes.

IMPORTANT

Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été spécialement conçu, c'est-à-dire la cuisson d'aliments.

Tout autre usage (par exemple chauffage de locaux) est considéré comme impropre et donc dangereux.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages dus à une utilisation inadéquate, incorrecte ou déraisonnable.

L'utilisation de n'importe quel appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. Plus précisément, pendant l'utilisation:

- ne pas tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de l'appareil de la prise de courant

- ne pas toucher l'appareil avec les pieds, moines ou mains nues

- ne pas utiliser l'appareil pieds nus

- ne pas laisser que des enfants ou d'autres personnes incapables utilisent l'appareil sans surveillance

- en général, on déconseille l'utilisation d'un adaptateur, d'une prise multiple ou d'une rallonge.

- en cas de panne, et/ou mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas le manipuler.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer immédiatement selon les indications suivantes:

- ouvrir le couvercle de la plaque de jonction, enlever le cordon d'alimentation et le remplacer par un nouveau cordon de la même longueur, isolé en caoutchouc (type HO5RRF adéquat à la capacité de l'appareil.

Cette opération devra être effectuée par un technicien qualifié.

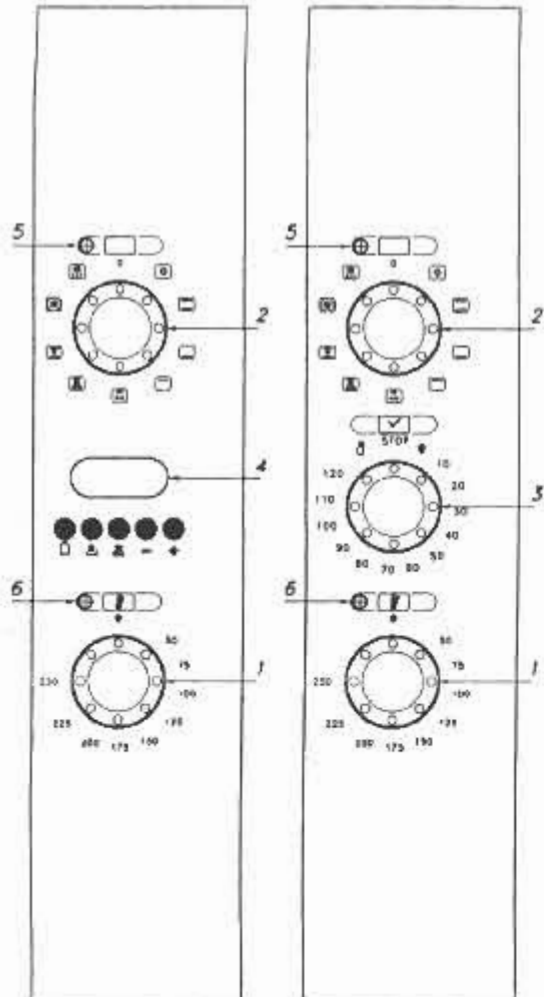
Le fil de terre (jaune - vert), doit obligatoirement être 10 cm plus long par rapport aux ducteurs de la ligne. Pour d'éventuelles réparations, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé et demander l'utilisation de pièces d'origine. Le non respect des indications reportées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Préparation du four pour la première cuisson

Nettoyer l'intérieur du four avec un détergent non abrasif et de l'eau tiède, rincer, essuyer. Allumer le four à la température maximum pendant environ 20 minutes pour miner l'huile, la graisse et les résidus de fabrication pouvant provoquer des odeurs désagréables durant la cuisson. **Toujours débrancher l'appareil pour le nettoyer.**

Attention!

Eloigner les enfants durant le fonctionnement du four.



- 1 - Thermostat
- 2 - Commutateur
- 3 - Minuterie fin de cuisson 120
- 4 - Programmateur électronique
- 5 - Voyant tension
- 6 - Voyant température

-  - Lumière du four
-  - Résistance supérieure + inférieure
-  - Résistance inférieure
-  - Résistance supérieure
-  - Résistance gril (avec tournebroche s'il est prévu)
-  - Résistance gril + ventilateur (avec tournebroche s'il est prévu)
-  - Résistance supérieure + résistance inférieure + ventilateur
-  - Résistance circulaire à air pulsé
-  - Décongélation à air pulsé

Conseils pour l'utilisation du four

Pour avoir de bons résultats, il est conseillé de préchauffer le four à la température maximum pendant environ 10 minutes. Introduire ensuite les aliments et mettre le thermostat à la température voulue. Le voyant jaune situé sur le tableau s'éteint quand le four atteint la température demandée.

Comment utiliser le tournebroche Fig. 1

Placer la broche "A" dans le logement correspondant et la cannelure "B" dans le creux de la grille "C".

Dévisser le manche en plastique "D" dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Placer ensuite la grille dans les guides du four en veillant à ce que la tige "E" rentre dans le trou "F".

Toujours placer la grille du tournebroche en seconde position (en partant du bas) par rapport aux grilles latérales.

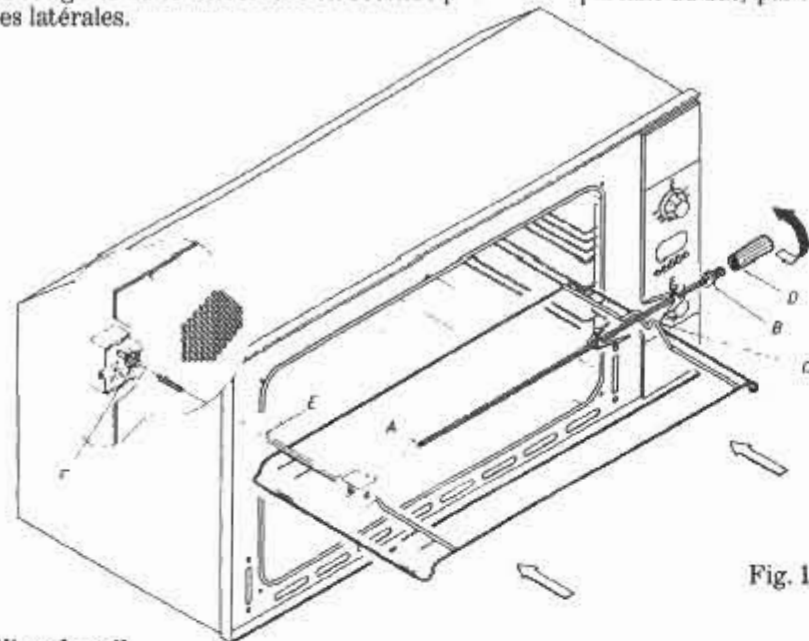


Fig. 1

Comment utiliser le grill

Mettre les aliments à griller directement sur le grill ou après les avoir enfilés sur la broche. Placer le grill tout en haut contrairement à la grille du tournebroche qu'il faut mettre au second niveau.

Positionner le lèche-frite tout en bas pour recevoir la graisse et le jus.

ATTENTION: ELOIGNER LES ENFANTS DU FOUR CAR LES PARTIES ACCESSIBLES BRULENT QUAND LE GRILL FONCTIONNE.

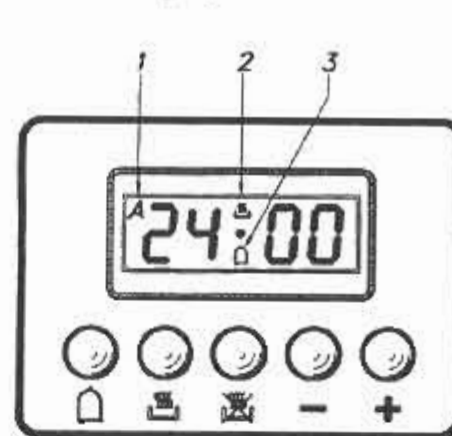
Note:









Ne pas utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir le plat du grill ni pour entourer l'aliment à cuire. En effet, ce papier placé sous le grill pourrait prendre feu et la forte chaleur qui se développe abîme le grill.

Cuisson à air pulsé

L'air distribué par le ventilateur permet de cuire différentes recettes (poisson, viande, etc.) sans dégager aucune odeur.

Un ventilateur placé derrière la paroi du four distribue uniformément la chaleur provenant de l'élément chauffant. La température peut aller de 50 à 250°C.



-  Minuterie
-  Temps de cuisson avec fonctionnement automatique
-  Fin du temps de cuisson
-  Pour reculer la numération différents programmes
-  Pour avancer la numération différents programmes
-  Programme automatique
-  Durée et mode manuel
-  Contrôle des minutes

Réglages

Appuyer sur une touche de fonction et saisir le temps voulu à l'aide des touches +/-, réglage est plus rapide si on continue à appuyer sur la touche voulue. Appuyer légèrement sur la touche de fonction et la relâcher pour faire apparaître la fonction choisie sur l'écran. Celle-ci reste affichée pendant 5 secondes, durant lesquelles on peut effectuer le réglage (avec une seule main). Cinq secondes après avoir relâché la touche de fonction, à la fin du réglage, l'écran affiche à nouveau l'heure (horloge). Le programme saisi se met en marche immédiatement. Un signal acoustique accompagne le choix du programme.

Réglage de l'heure (horloge)

Sélectionner la fonction horloge en appuyant en même temps sur les touches Durée et de temps de cuisson, régler l'horloge avec les touches +/-, Tous les programmes saisis jusqu'ici s'effacent et le relais s'éteint.

Fonctionnement manuel

Appuyer en même temps sur les touches +/-, (le symbole auto disparaît) et le symbole d'une casserole s'allume.

Tous les programmes saisis s'effacent.

Fonctionnement semi-automatique et durée de la cuisson

Appuyer sur la touche Durée de la cuisson et saisir la durée avec les touches +/-, Le symbole d'une casserole apparaît.

La sortie du relais s'active.

Si l'horloge correspond à l'heure de fin de cuisson, le relais et le symbole de la casserole s'éteignent.

Le signal acoustique se met à fonctionner et le symbole A clignote.

Fonctionnement semi-automatique et heure de fin de cuisson

Appuyer sur la touche de l'heure de fin de cuisson et saisir l'heure voulue avec les touches +/- . Le symbole A et celui de la casserole s'allument.

La sortie du relais s'active.

Si l'horloge correspond à l'heure de fin de cuisson, le relais et le symbole de la casserole s'éteignent.

Le signal acoustique se met à fonctionner et le symbole A clignote.

Fonctionnement entièrement automatique

Appuyer sur la touche de la durée et saisir le temps voulu avec les touches +/- . Le symbole A s'allume.

Le relais s'allume ainsi que le symbole de la casserole.

Sélectionner la fonction heure de fin de cuisson, l'heure minimum de réglage apparaît. Saisir l'heure voulue à l'aide des touches +/- .

Le relais et le symbole de la casserole s'éteignent.

Le symbole de la casserole s'allume à nouveau quand l'heure de l'horloge correspond au temps d'allumage calculé.

Après avoir saisi le programme automatique, le symbole A clignote. Le signal acoustique est activé, le symbole de la casserole et le relais s'éteignent.

Contrôle des minutes

Appuyer sur la touche Contrôle des minutes et saisir le temps voulu avec les touches +/- .

Pendant que le temps saisi passe, le symbole sonnerie est allumé.

Quand le temps saisi est écoulé, le signal acoustique se met à fonctionner.

Signal acoustique

Le signal acoustique continue à fonctionner pendant 7 minutes à partir du moment où le cycle de contrôle des minutes ou le programme de cuisson est terminé.

Appuyer sur n'importe quelle touche de fonction pour faire arrêter ce signal.

Démarrage du programme et contrôle

Un programme saisi est exécuté à condition d'avoir saisi également le temps voulu. On peut contrôler les temporisateurs restants à n'importe quel moment en sélectionnant la fonction correspondante.

Erreur de réglage

Le réglage n'est pas correct si l'heure affichée par l'horloge se situe entre l'heure du début de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

Un signal acoustique et le symbole Auto qui clignote indiquent qu'il y a erreur.

On peut corriger ce réglage en saisissant à nouveau l'heure du début ou l'heure de fin de cuisson.

Annulation d'un programme

On peut annuler un programme en sélectionnant le mode manuel.

Un programme terminé s'annule automatiquement.

Programmeur mécanique

120 minutes


La fonction de l'horloge est d'effectuer la cuisson pendant un temps préétabli.

1) FONCTIONNEMENT

Après avoir mis le bouton du thermostat sur la température voulue, tourner le bouton de l'horloge dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps voulu (120 minutes au max.).

Quand l'horloge retourne sur "0", un signal acoustique informe de l'arrêt automatique du four.

2) MODE MANUEL

Si la cuisson dure plus de 2 heures ou si on veut utiliser le four manuellement, mettre le bouton de l'horloge sur  (fig. 2).

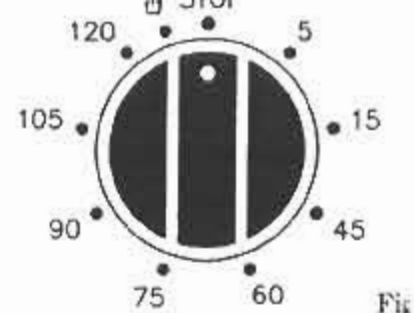


Fig. 2

Porte du four

Nettoyer la porte du four sans utiliser de produits abrasifs.

Dévisser les deux vis latérales pour enlever la vitre du four et la nettoyer. Fig. 3

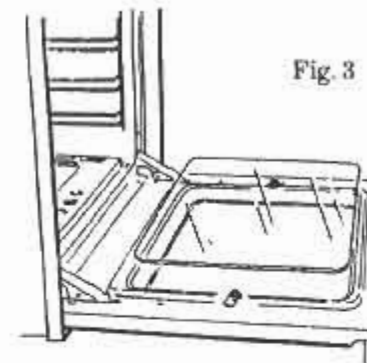


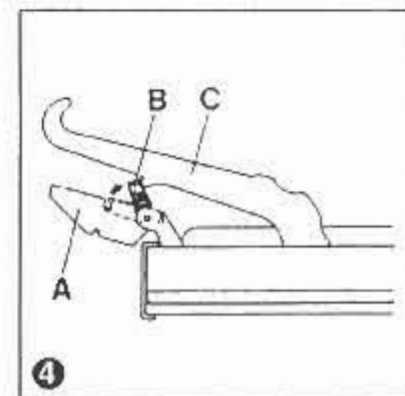
Fig. 3

Démontage de la porte

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

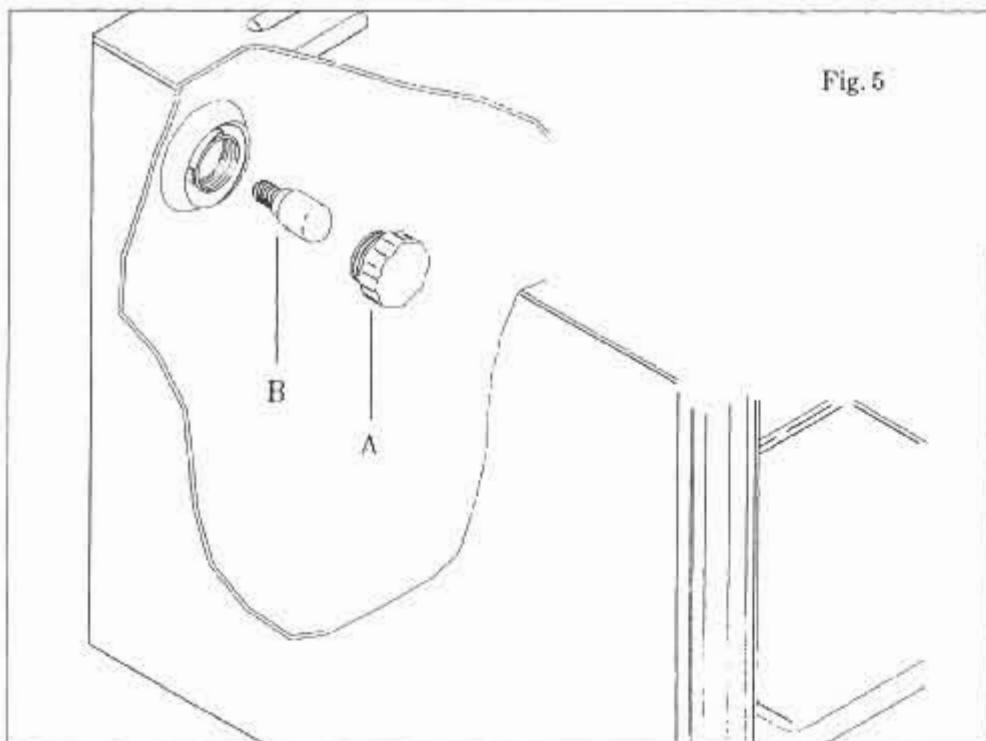
Charnières à cavaliers mobiles.

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



Changement de l'ampoule (Fig. 5)

ATTENTION: débrancher l'appareil avant d'effectuer cette opération
Pour changer l'ampoule "B" du four, enlever le couvercle de protection "A" en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Placer l'ampoule neuve et remettre le couvercle de protection "A" (Fig. 5).



Important: Avant de procéder au nettoyage du four, débrancher l'appareil ou couper le courant de la ligne d'alimentation en actionnant l'interrupteur général.

Les parties en acier inoxydable et celles émaillées seront toujours comme neuves en nettoyant avec de l'eau ou des produits spécifiques et en les essuyant soigneusement. Éviter d'utiliser des produits contenant du chlore ou ses solutions diluées, de la soude caustique, des détergents abrasifs, de l'acide muriatique, du vinaigre ou d'autres produits pouvant rayer ou ternir.

Les différentes taches qui peuvent apparaître au fond du four (sauces, sucre, albumine, graisse) sont dues aux viandes rôties qui ont éclaboussé le four durant la cuisson parce que la température était trop élevée ou aux aliments qui ont débordé parce que le plat était trop petit ou parce qu'on a mal calculé l'augmentation de volume durant la cuisson.

On peut éliminer ces deux inconvénients en utilisant des récipients avec un bord haut ou le lèchefrite fourni avec le four. En ce qui concerne la partie inférieure, il est conseillé d'éviter les taches éventuelles quand le four est encore tiède. Plus on attend et plus on a mal à enlever ces taches.

Quand le four est encore tiède, il est conseillé également de mettre un chiffon imprégné d'ammoniaque au fond (quelques gouttes suffisent). Refermer la porte du four, attendre environ 10 minutes et bien essuyer.

Service après-vente

En cas de mauvais fonctionnement du four, il est conseillé de:

CONTROLLER QUE L'APPAREIL SOIT BIEN BRANCHE

CONTROLLER LA PROGRAMMATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Si on ne trouve pas la cause du mauvais fonctionnement: éteindre l'appareil, ne pas l'allumer et appeler le service après-vente en indiquant le modèle du four reporté sur la plaque des données techniques qui se trouve en bas sur le devant du four.

L'appareil est garanti pendant un an à compter de la date d'achat. Durant cette période, l'intervention du SERVICE APRES-VENTE est gratuite, à l'exclusion d'un droit fixe d'appel. Le bon de garantie doit être dûment rempli et conservé et devra être exhibé au technicien chargé d'effectuer la réparation.