Juno

JEB 900

Forno da incasso
Built-in oven
Four à emboîtage
Einbau-Backofen
Inbouwoven
Horno empotrable
Εντοιχισμένοι φούρνοι

Libretto istruzioni per uso e installazione
Operating instructions for use and installation
Livret d'instructions pour l'emploi et installation
Bedienungs-und Installations -Anweisung
Aanwijzingen voor het gebruik en de plaatsing
Manual de instrucciones de manejo e instalación
Εγχειρίδιο οδηγιών για την χρήση και την εγκατάσταση

Important!

L'utilisation de cet appareil est très facile. Quand même, afin d'obtenir les meilleures résultats, veuillez lire ces instructions avec beaucoup d'attention et suivre les informations données, avant la première mise en fonction.
En sus de donner des conseils utiles à l'utilisateur, ce manuel fournit les instructions pour l'intsallation, l'utilisation et l'entretien.

Wichtig!

Die Anwendung dieses neuen Gerätes ist leicht. Um jedoch die besten Ergebnisse zu erreichen, ist es wichtig, diese Bedienungsanleitungen aufmerksam durchzulesen und alle Anweisungen zu befolgen, bevor es das erste Mal in Betrieb genommen wird.
Die Bedienungsanleitungen enthalten die Anweisungen für eine richtige Aufstellung, Anwendung und Wartung außer anderer nützlicher Ratschläge.

La garantie

L'appareil est garantit par le constructeur. Le certificat de garantie suit l'appareil et, au cas où il fait défaut, demandez-le à votre Revendeur tout en spécifiant la date de l'achat, le modèle et le numéro matricule, gravés sur la plaque d'identification de l'appareil.
Si la procédure susdite n'est pas respectée, les techniciens seront forcés de débiter toute intervetion de réparation.

Die Garantie

Ihr neues Gerät ist durch eine Garantie gedeckt.
Den entsprechenden Garantieschein finden Sie hier als Anlage. Sollte er fehlen, fordern Sie ihn bitte beim Händler unter Angabe des Kaufdatums, des Modelles und der Kenn-Nummer an, welche auf das Geräte-Kennzeichenschild gedruckt sind.
Bei Nichtbeachtung dieses Verfahrens ist das technische Personal gezwungen, alle eventuellen Reparaturen zu berechnen.

Durante le cotture al forno ed al grill l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta del forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare. Allacciando degli elettrodomestici ad una presa nelle vicinanze del forno, assicurarsi che il cavo non vada a toccare zone di cottura accese o si intrappoli nella porta del forno.

When other electrical appliances are connected to a socket near the oven, ensure the cables do not make contact with working areas of the oven get caught in the oven door.

Accessible parts, especially around the grill area, become hot when the cooker is use. Children should be kept away until the oven has cooled.

Durant la cuisson au four ou au grill, la glace de la porte four et les parois sont soumis à un chauffage très fort. Veillez donc à ce que les enfant ne s'approchent pas de l'appareil.

En branchant des appareils électroménagers à une prise de courant auprès du four, s'assurer que le câble ne touche pas les zones chaudes ou qu'il ne reste pas encastré dans la porte four.

Während des Betriebs des Ofens und des Grills unterliegen der Ofentürkristall und die angrenzenden Teile des Gerätes einer erheblichen Erhitzung. Es wird daher angeraten, die Kinder dem Ofen fernzuhalten.
Beim Anschluß elektrischer Haushaltsgerät an eine Steckdose in der Nähe des Ofens darauf achten, daß das Kabel nicht mit heißen Kochbereichen in Berührung kommt oder sich in der Ofentür verklemmt.

Index

Avis - fours à emboîtage page 43

Caractéristiques techniques page 44

Instructions pour l'usager

Installation page 45

Utilisation page 45

Fonctions page 46

Conseils utiles à l'utilisation du four page 49

Temps de cuisson - Tableaux page 50

Entretien page 52

Instructions pour l'installateur

Connexion électrique page 54

Emboîtage dans les meubles par éléments page 54

Assistance technique et pièces de rechange page 55

Inhaltsverzeichnis

Empfehlungen - Einbau-Backöfen Seite 56

Technische Merkmale Seite 57

Anweisungen für den Benutzer

Installation Seite 58

Benutzung Seite 58

Funktionen Seite 59

Ratschläge zur Ofen-Benutzung Seite 62

Kochzeiten-Tabelle Seite 63

Wartung Seite 65

Anweisungen für den Installateur

Elektrischer Anschluß Seite 67

Einbau in Küchenmöbel Seite 67

Technischer Service und Ersatzteile Seite 68

Avis - Fours à emboîtage

Garder ces instructions tout près de l'appareil pour le consulter le cas échéant. Veillez à ce que ces instructions soient toujours présentes, même au cas où l'appareil est transferé à un autre utilisateur.
Les instructions donnés dans ce manuel ont été rédigées pour la sécurité des utilisateurs. Veuillez donc lire avec attention les instructions données avant d'installer ou de démarrer l'appareil.

L'appareil a été projeté pour être utilisé par les adultes. Veillez donc à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Tout modification du système électrique ménager nécessaire à l'installation de l'appareil, doit être effectuée par du personnel qualifié.
Le cas échéant, adressez-vous au Point de Vente le plus proche en demandant des pièces de rechange d'origine.

Ne jamais changer, ou tenter de changer, les caractéristiques de l'appareil.

Lors de l'utilisation du grill pour la cuisson de la viande, insérez toujours la lèchefrite en versant de l'eau, afin d'éviter les mauvaises odeurs dégagées par la graisse.

Utiliser toujours les gants de cuisine pour ôter les mets du four.
Puisque les fours demeurent chauds pour longtemps après leur arrêt, veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas d'un four allumé ou chaud.

Lors de l'utilisation de produits de nettoyage pulvérisés, veillez à ce que le vaporisateur ne soit pas dirigé vers le filtre (si présent), les résistances, ou la boule de thermostat.

Veillez à ce que les poignées soient dans la position de "0" quand l'appareil n'est pas allumé.

Par mesures d'hygiène ou de sécurité, l'appareil doit être toujours gardé propre (voir les instructions données).

Cet appareil a été construit pour la cuisson de mets et il ne doit pas être utilisé pour d'autres buts.
Ne jamais revêtir les parois du four et surtout la partie inférieure du compartement, avec de feuilles d'aluminium.

Pour garder propres les panneaux auto-nettoyants, les laver avec de l'eau savonneuse (voir les instructions de nettoyage).

Avant tout opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

S'assurer que les grilles du four soient insérées correctement (voir les instructions données).

Toute opération de réparation ou de mise au point nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil doit être effectuée avec le plus grand soin. Pour ces opérations, il est avis de consulter votre Revendeur ou notre Centre Assistance le plus proche.

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieurs du four:			
	hauteur	cm.	47,4
	largeur	cm.	89,4
	profondeur	cm.	54,0
Dimensions intérieurs du four:			
	hauteur	cm.	32,5
	largeur	cm.	59,5
	profondeur	cm.	39,5
	volume	l.	76
Puissances:	résistance grill	W	2000
	résistance supérieure	W	1200
	résistance inférieure	W	1400
	résistance de convection	W	2600
	motoventilateur de convection	W	30
	moteur rôtissoire	W	4
	motoventilateur de refroidissement	W	20
	ampoule d'allumage four	W	2 x 15
Puissance totale max.		W	2680
Tension d'alimentation		Hz	50...60
		V	230

Cet appareil est conforme à la Directive CEE 89/336 concernant la compatibilité electromagnetique et dans les parties destinée a entrer en contact avec les aliments, il est conforme à la Directive CEE 89/109. L'équipement est conforme aux Directives CEE 73/23 et 93/68 concernantes les équipements en basse tension.

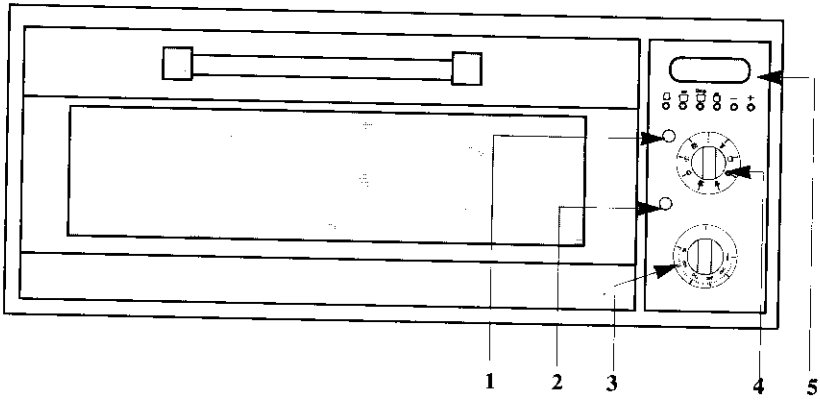
Instructions pour l'usager

Installation

Toutes les opérations d'installation et de réglage doivent être effectuées par du personnel qualifié en suivant les réglementations en vigueur.
Les instructions pour ces opérations sont décrites dans les chapitres réservés à l'installation.
Avant d'utiliser l'appareil, ôter le film spécial de protection des éléments en acier inox ou en aluminium anodisé.

Durant les premières minutes de fonctionnement, l'isolation thermique du four et les déchets d'usinage dégagent de la fumée et de mauvaises odeurs. Il est donc avis de chauffer le four à vide pour environ 45 minutes à la température maximum, de le laisser refroidir pour le nettoyer soigneusement par de l'eau savonneuse et le rincer.

Utilisation



Panneau des commandes

1. Voyant jaune (équipement sous tension)
2. Voyant rouge (thermostat)
3. Poignée du thermostat
4. Poignée du sélecteur des fonctions
5. Programmeur eletronique

FONCTIONS

Poignée de commande sélecteur (fig. 1) et thermostat (fig. 2)

En sus de régler la température au dégré désiré, ces poignées permettent soit le choix du type de chauffage le plus indiqué pour les plusieures cuissons, soit l'insertion des éléments de chauffage.

Sens de la symbologie

allumage ampoule four

ventilateur de convection

élément chauffant supér./infér.

élément chauffant supér./infér.et ventilateur de convection

élément chauffant inférieur et ventilateur de convection

élément chauffant arrière et ventilateur de convection

élément grill et moteur rôtissoire

élément grill et ventilateur de convection

Cuissons traditionnelles

Tourner la poignée du sélecteur jusqu'à ce que l'index et le symbole corréspondant coïncident. Tourner la poignée du thermostat jusqu'à ce que l'index et la valeur de température désirée coïncident.

Cuisson au grill

Tourner la poignée du sélecteur sur le symbole corréspondant. Tourner la poignée du thermostat sur la valeur de température maximum.

Cuisson par convection

Tourner la poignée du sélecteur sur la position corréspondante.
Tourner la poignée du thermostat sur la valeur de température désirée.

Décongélation

Tourner la poignée du sélecteur sur la position corréspondante pour insérer le motoventilateur qui, en agitant l'air froid à l'intérieur du four, aide à la décongelation de mets congélés.
Avec poignée du sélecteur (fig. 1) dans la position indiquée, tourner la poignée du thermostat four (fig. 2) dans la position "**0**".

Toutes les cuissons doivent se passer avec porte four fermée.

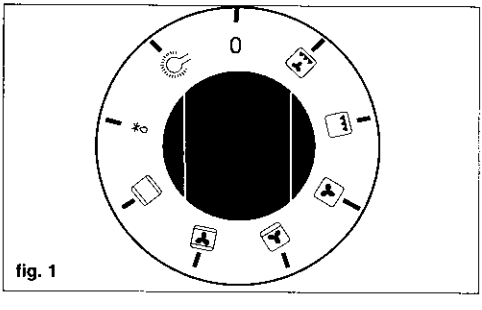


fig. 1

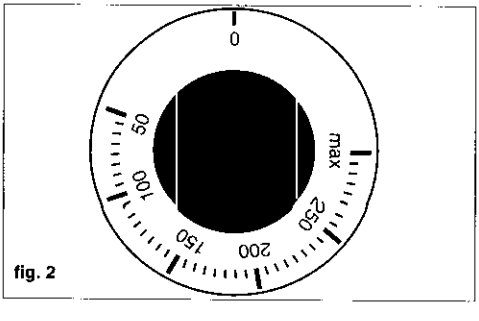


fig. 2

INSTRUCTIONS POUR PROGRAMMEUR ELECTRONIQUE

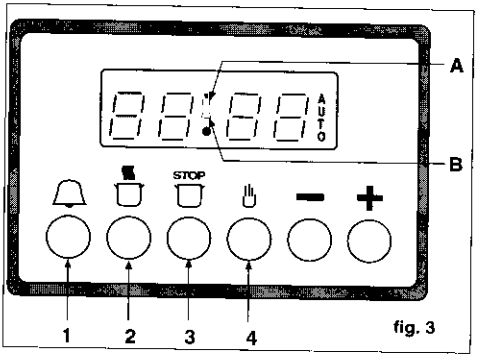


fig. 3

Etablissement de l'heure courante

Une fois branché, le visualisateur clignote et montre 0.00. Taper les touches (1) et (2) en même temps et établir l'heure courante en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes. Le four demeure en fonctionnement manuel pour être utilisé sans aucune programmation.

Notes générales

- Entre les 22h00 et les 6h00 heures, l'intensité du visualisateur est réduite automatiquement.
- S'il n'est pas débranché (d'après instructions ultérieures), l'avertisseur est coupé après 2 minutes.
- Quelque que ce soit la programmation ci-dessous décrite, elle vient activée après environ 4 secondes dès sa programmation.
- Le temps maximum de programmation est de 23 heures et 59 minutes.
- Au cas où la tension est coupée, tous les établissements programmés son effacés. Lors du retour de la tension, le visualisateur clignote et montre 0.00.
  Pour rétablir les fonctions de l'appareil, établir de nouveau l'heure courante et le programme aussi.

Compteur-minutes acoustique

Pour une utilisation comme simple avertisseur, taper la touche (1) et programmer le temps désiré en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes. L'heure courante appara"tra et le symbole (B) sera activé. Pour débrancher l'avertisseur, taper une des touches de (1) à (4). Le symbole (B) sera débranché.

Etablissement de la fin cuisson

Pour démarrer instantanément la cuisson et établir sa durée, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirées par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Taper la touche (2) et établir le temps de cuisson en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes. L'heure courante appara"tra et les voyants (A) et (AUTO) seront activés. Le temps de cuisson restant peut être contrôlé en tapant la touche (2), ou changé en répétant la même procédure.

Pour effacer la programmation établie, retourner à 0.00 le temps de cuisson et, après la réapparition de l'heure courante, taper la touche (4) pour rétablir la fonction manuelle. Une fois que la cuisson est terminée, l'avertisseur intervient et le four s'éteigne automatiquement. Pour débrancher l'avertisseur, taper une des touches de (1) à (4). Pour retourner le programmeur sur la fonction manuelle, taper la touche (4).

Etablissement du début et fin cuisson

Pour programmer soit le début soit le temps de la cuisson, opérer comme suit:

- Choisir la fonction et la température désirées par le sélecteur des fonctions et le thermostat.
- Taper la touche (2) et établir le temps de cuisson désiré en tapant les touches (-) et (+) dans les 4 secondes suivantes.
- Taper la touche (3) et, de la même façon, établir l'heure de fin cuisson.

Réapparetra l'heure courante et le voyant (AUTO) restera allumé. Au début de la cuisson, même le voyant (A) restera allumé. Pour effacer la programmation établie, retourner à 0.00 la durée de cuisson et, après l'apparition de l'heure courante, taper la touche (4) pour rétablir la fonction manuelle.
Une fois que le temps de cuisson est terminé, l'avertisseur acoustique et le four s'éteignent automatiquement. Pour débrancher l'avertisseur acoustique taper une des touches de (1) à (4). Pour retourner le programmeur sur la fonction manuelle, taper la touche (4).

VOYANT JAUNE DU FONCTIONNEMENT

Il signale que l'appareil est sous tension est demeurera allumé dans toutes les positions de marche.

VOYANT ROUGE DU THERMOSTAT

Il s'éteigne chaque fois que le four a atteint la température établie et s'allume chaque fois que le thermostat intervient pour stabiliser la température.

DISPOSITIF DE SECURITÉ

Le four est doté d'un dispositif de sécurité qui coupe le courant pour éviter les surchauffages dus à un usage incorrect de l'appareil, ou pour un défaut des composants.
Cette fonction se passe automatiquement quand la température du four s'abaisse.
Si l'intervention de ce dispositif est due à un usage incorrect de l'appareil, il suffit d'attendre que le four s'est refroidi pour le démarrer de nouveau; tandis que l'intervention est due à un défaut des composants, il est avis de demander l'intervention du Service Assistance Technique.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur a la tâche de refoidir le panneau des commandes, les poignées et les éléments intérieurs du four. Le flux d'air sorte de l'espace entre le panneau des commandes et la porte four. Le ventilateur est branché et débranché automatiquement lors de l'allumage ou de l'extinction du four.

CUISSON

Par ce type de four, il est possible d'effectuer des cuissons traditionnelles, cuissons par convection et au grill pour optimiser chaque type de cuisson.

Cuisson traditionnelle

La chaleur arrive d'en haut et d'en bas; dans ces cas, il est préférable d'utiliser les guides centrales.
Si la cuisson nécessite d'une chaleur plus forte provénante d'en haut ou d'en bas, utiliser les guides inférieures ou supérieures.

Cuisson par convection

La chaleur est transmise au mets par de l'air préchauffée. Ensuite, l'air est envoyé à force dans le compartement four par un ventilateur placé sur la paroi arrière du four.
De cette façon, la chaleur arrive uniformément et rapidement à chaque compartement du four pour la cuisson contemporanée de mets placés sur plusieurs rayons.
Ce type de cuisson garantit une enceinte plus sèche et previent la transmission et le mélange des odeurs et des saveurs.
La possibilité d'une cuisson sur plusieurs rayons permet la cuisson de mets différents en même temps; jusqu'à trois plats de bisquits ou pizzas à prendre tout de suite ou à congeler.
Il va sans dire qu'un seul rayon du four peut être utilisé pour la cuisson. Dans ce cas, utiliser les guides inférieures pour observer mieux la cuisson.
La cuisson par convection est spécialement indiquée pour décongéler rapidement, pour stériliser les conserves alimentaires, les fruits au sirop préparée à la maison, et pour dessecher champignons et fruits.

CONSEILS POUR LA CUISSON TRADITIONNELLE ET PAR CONVECTION.

Cuisson des gâteaux:
Les gâteaux nécessitent d'une température modérée (de routine entre 150 et 200°C) et d'un préchauffage du four (environ 10 minutes). La porte four ne doit pas être ouverte avant l'écoulement de 3/4 du temps de cuisson. Les pétrissages battus ne doivent pas se détacher aisement du cuiller, car la fluidité excessive pourrait prolonger les temps de cuisson. Au cas où trois rayons de gâteaux ou de tartines sont placés en même temps dans le four, il est avis de placer une guide entre les deux rayons inférieurs.

Cuisson du poisson et de la viande:
Pour éviter une cuisson trop sèche, le poids de la viande doit être 1 Kg. au moins. Les viandes rouges très tendres et saignantes, mais bien cuites à l'extérieur, demandent une brève cuisson à haute température (200-250°C). Les viandes blanches, la volaille et le poisson demandent une cuisson en baisse température (150-175°C). Placer les ingrédients du jus à l'avance dans le plat à rôti seulement lors d'une brève cuisson; au cas contraire, les ajouter à la dernière demi-heure. Le dégré de cuisson peut être contrôlé en écrasant la viande par un cuiller. Si la viande est ferme, cela signifie qu'elle est cuite à point. Pour le roastbeef et le filet, le temps de cuisson doit être bref, car ces viandes doivent rester d'une couleur rose à l'intérieur. Les viandes peuvent être placées sur une assiette indiquée pour les cuissons au four, ou bien directement sur le grill, où sera placée la lèchefrite pour ramasser le jus.
Une fois que la cuisson est terminée, attendre

15 minutes au moins avant de couper la viande, de façon à ne pas faire couler le jus.
Avant de servir les plats, les garder dans le four chauffé à la température minimum.

Cuisson au grill
Dans les cuisson au grill, la chaleur arrive de la partie supérieure du four. Les cuissons peuvent être de deux types:

- par ventilation
- traditionnelle avec rôtissoire

Indiquée pour:
viandes peu épaisses;
toasts.

Utilisation du rôtissoire
Enfiler les mets sur la broche en les serrant entre les deux fourches et les balancer bien afin d'éviter des efforts inutiles au rôtissoir. Insérer la tige rôtissoir dans le trou du support broche; appuyer la tige sur le grill de soutien au moyen du collier se trouvant près de la poignée. Oter la poignée de la tige broche, car elle sert seulement à faciliter l'extraction des mets à fin cuisson. Pousser à fond le grill de soutien ayant soin d'insérer la tige dans la trou de l'arbre moteur sur la paroi du four (fig. 4).
Placer la cuve de ramassage gouttes sur la guide inférieure.

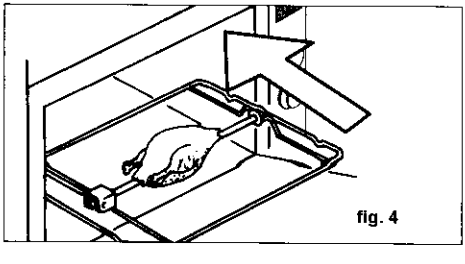


fig. 4

CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON AU GRILL

Preque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, exception faite pour les viandes maigres du gibier et les rouleaux de viande hachée. La viande et le poisson doivent être enduits d'huile avant de les mettre au grill. Pour une cuisson parfaite, placer le grill dans les guides les plus proches ou les plus éloignées de l'élément de grillage, selon l'épaisseur de la viande.
Verser de l'eau dans la lèchefrite pour prevenir les fumées dégagées des gouttes de jus et gras.

> Pour la cuisson au grill, placer la lèchefrite dans la première guide d'en bas.

> Durant les différents types de cuisson, les ampoules d'éclairage du four restent allumées.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson changent au changer de la nature des mets, de leur homogénéité et volume.
Les tableaux des temps de cuisson ci-inclus (N. 1 et 2) indiquent les temps à respecter pour une bonne cuisson, quand même, il est avis de contrôler les premières cuissons pour les optimiser.
Pour les cuissons traditionnelles et les cuissons par convection, le tableau N. 1 donne les temps, les températures et les positions des mets à l'intérieur du four.
Le tableau N. 2 donne les information nécessaires pour la cuisson au grill.
L'expérience vous aidera à choisir les temps de cuisson les plus indiqués pour vous.

Tableau des temps de cuisson par convection et cuisson traditionnelle (Tableau 1)

Types de cuisson	Quantitè Kg.	N. Guide d'en bas Convec.	N. Guide d'en bas Tradit.	Tenpérature °C Convec.	Tenpérature °C Tradit.	Temps en minutes
Gâteaux						
Avec pétrissage battu, au moule	1	1-3	2	175	200	45
Avec pétrissage battu, sur lèchefrite	1	1-3	2	175	200	45
Pâte brisée, fond tarte	0,5	1-3	3	175	200	30
Pâte brisée avec farce moite	1,5	1-3	2	175	200	60
Pâte brisée avec farce sèche	1	1-3	2	175	200	45
Pétrissage à levage naturel	1	1-3	1	175	200	45
Petits gâteaux	0,5	1-3	3	160	175	25
Viande						
Veau	1	2	2	185	200	65
Boeuf	1	2	2	180	200	70
Roastbeef	1	2	2	220	220	50
Porc	1	2	2	180	200	70
Poulet	1-1,5	2	2	200	200	70
Viande braisée						
Boeuf braisé	1	1	2	175	200	20
Veau braisé	1	2	2	170	200	110
Poisson						
Filet de morue, merlan, sole	1	1-3	2	180	180	35
Maquerau, turbot, saumon	1	1-3	2	180	180	45
Huîtres	-	1-3	2	180	180	20
Flans						
Flans de pâtes	2	1-3	2	185	200	60
Flan de légumes	2	1-3	2	185	200	50
Soufflés doux et salés	0,75	1-3	2	200	210	50
Pizzas et chausson fourré	0,5	1-3	2	200	210	30
Décongélation						
Viande	0,5	2		Décong.		50
Viande	0,75	2		Décong.		70
Viande	1	2		Décong.		110
Poisson	0,5	2		Décong.		80

1. Les temps de cuisson s'entendent après un préchauffage d'environ 15'.
2. Pour la cuisson sur plusieurs rayons sont indiquées les guides de préférence.
3. Les temps sont reférés à la cuisson sur un seul rayon; pour la cuisson sur plusieurs rayon, augmenter ces temps de 5-10'.
4. Pour les rôtis de boeuf, veau, porc, dindon avec os, ou en rouleau, augmenter les temps de 20'.

Tableau des temps de cuisson au grill (Tableau 2)

GRILLAGE TRADITIONNEL				
Temps de cuisson	**Quantitè Kg.**	**N. Guide d'en bas (position grill)**	**Tenpérature °C**	**Temps en min.**
Poulet	1-1,5	3	230	35 pour côtè
Toast	0,5	4	230	5 pour côtè
Saucisses	0,5	4	230	10 pour côtè
Côtes	0,5	4	230	10 pour côtè
Poisson	0,5	4	230	10 pour côtè

GRILLAGE PAR CONVECTION				
Type de cuisson	**Quantitè Kg.**	**N. Guide d'en bas (position grill)**	**Tenpérature °C**	**Temps en min.**
Rôti de porc	1,5	2	170	180
Roastbeef	1,5	3	220	60
Poulet	1,2	2	180	90

La lèchefrite pour le ramassage des jus doit être toujours placée dans la première guide d'en bas.

Filtre de protection ventilateur four

Pour éviter que les vapeurs graisses arrivent au ventilateur durant la cuisson de la viande, utiliser le filtre fourni avec l'appareil.
Une fois que la cuisson est terminée, ôter le filtre et le nettoyer soigneusement. Pour ôter le filtre, pousser en haut la languette saillante du panneau de fond (fig. 5).
Ne jamais utiliser ce filtre pour la cuisson d'autres mets.

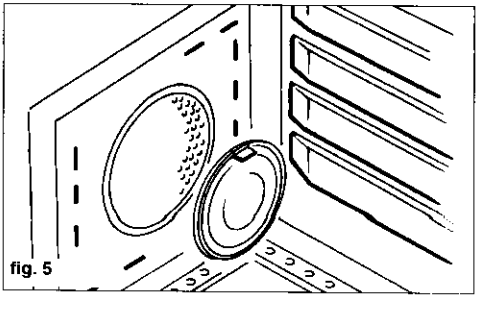


fig. 5

ENTRETIEN

Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entreiten.

Nettoyage général

Pour garder longtemps le brillant des éléments émaillés, nettoyer le four après chaque cuisson.
Laisser refroidir le four avant d'ôter la crasse par un chiffon humide ou une éponge mouillée d'eau tiède savonneuse, ou avec un produit de nettoyage se trouvant sur le marché.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs, car on risquerait d'endommager l'émail.

Rincer ensuite les éléments en acier inox avec de l'eau et les essorer en utilisant une peau de daim ou un chiffon moelleux.
Pour taches persistantes, utiliser les détersifs non abrasifs, du vinaigre chaud, ou les produits spéciaux pour acier inox.

Nettoyage de la porte four

La glace intérieure du four peut être démontée en desserant par un tournevis ou une pièce les 4 vis la fixant à la contre-porte (fig. 6).
Pour un nettoyage soigné de la porte four, il est avis de démonter la porte en opérant comme suit:
(fig. 7), ouvrir la porte; appuyer sur les languettes; entrebaîller la porte (1); la soulever légèrement pour permettre aux charnières inférieures de sortir des fentes (2); ôter ensuite la porte (3) et veiller à ce que les deux charnières supérieures sortent de leur sièges. Après le nettoyage, renverser les opérations susdites pour remonter la porte.

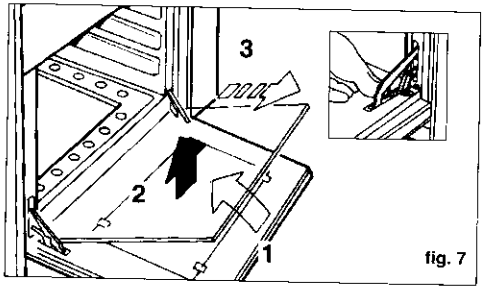


fig. 7

Remplacement de l'ampoule du four

Débrancher l'appareil; desserrer la calotte de protection en verre (fig. 8); desserrer l'ampoule et la remplacer avec une ampoule indiquée pour les hautes températures (300°C), aux caractéristiques suivantes:

Tension	230 V
	50...60 Hz
Puissance	15 W
Connection	EI4

Remonter la calotte et distribuer l'électricité.

Attention: Ne jamais ôter le joint d'étanchéité de la porte.

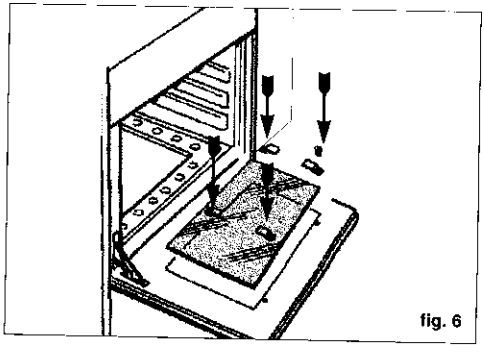


fig. 6

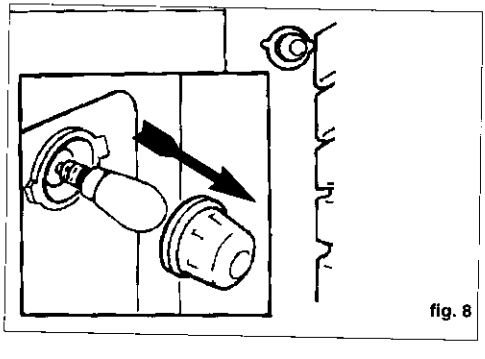


fig. 8

Instructions pour l'installateur

Ces instructions sont adressées à l'installateur qualifié qui doit effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien, toujours en suivant les règles en vigueur.
S'assurer que l'appareil soit débranché avant d'effectuer toute opération, au cas contraire,

Connexion électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que:
la vanne de réduction et l'installation menagère soient en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque des données);
le système d'alimentation soit muni d'une connection à la terre efficace, suivant les règles en vigueur;
l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement soit aisement rattrapable.

Au cas d'un branchement direct au réseau, interposer un interrupteur omnipolaire entre l'installation et le réseau. L'ouverture minimum des contact de cet interrupteur doit être de 3 mm. minimum, il doit être dimensionné suivant la charge appliquée, selon les règles en vigueur.
Le câble jaune/vert de branchement à la terre ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble de phase à la couleur marron, provenant de la borne "L" de la boîte à bornes, doit être toujours branché à la phase du réseau d'alimentation.
En tout cas, le câble d'alimentation doit être placé de façon à ne pas dépasser une température de 50°C de la température ambiante.
Après la connection, tester tous les éléments de chauffage pour environ 3 minutes.

Le constructeur décline toute responsabilité au cas où les mesures pour la prévention des accidents ne sont pas respectées.

Emboîtage dans les meubles par éléments.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil inséré dans des meubles par éléments, ces meubles doivent avoir des caractéristiques indiquées.

Les instructions pour l'insertion et l'assemblage, en sus des dimensions du four, sont affichées en la fig. 9.

L'emboîtage de l'appareil et les mesures à prendre contre les contacts avec les éléments électriques doivent être effectués en suivant les règles en vigueur sur la sécurité.
Tous les éléments assurant la protection (aussi bien un panneau de couverture si l'appareil est positionné à la fin ou au début des éléments du meuble), doivent être solidement fixés.

Etant donné que dans les meubles par éléments les couches de matériel plastique ou de bois plaqué doivent être travaillées en utilisant des colles résistantes à la température de 120°C, les matériaux plastiques ou les colles ne pas résistants à la température susdite peuvent provoquer des dommages sérieux ou des déformations aux structures.

Dimensions d'encombrement et d'emboîtage

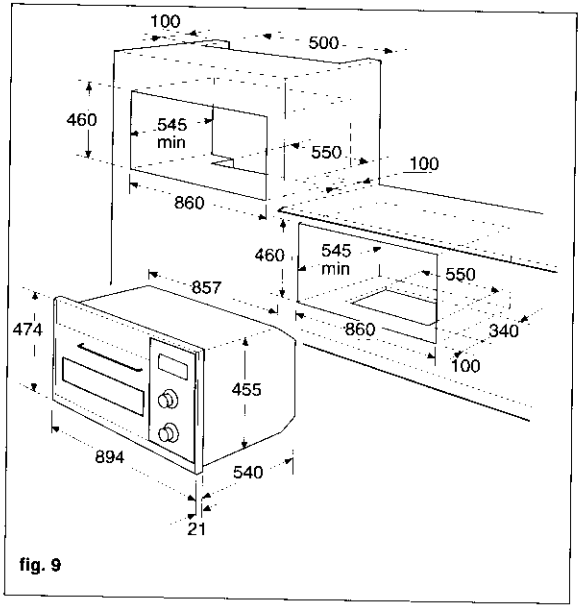


fig. 9

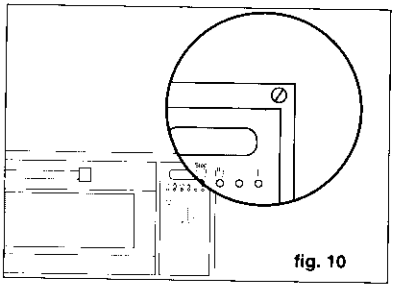


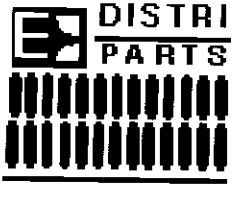
fig. 10

Insertion et assemblage

Introduire le four dans l'ouverture du meuble, l'appuyer sur la base et le pousser contre les montants latéraux et les épaules du meuble.
Pour les dimension du four et de son compartement, voir la figure 9.
Serrer le four par les quatre vis en bois, en les fixant frontalement (figure 10). Pour permettre une prise d'air convénable et la libre circulation de l'air tout autour du four, le socle et le plan de base où le four est installé doivent être fraisés d'après la fig. 9.
De cette façon, en sus d'un correct fonctionnement du four, on previent de possibles dommages aux meubles.

Assistance Technique - Pièces de Réchange d'Origine

Pour assurer un fonctionnement parfait, l'appareil a été essayé et mis au point par du personnel qualifié avant de quitter l'usine. Toute intervention de réparation ou de mise au point nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil doit être effectuée avec le plus grand soin. Il est donc avis d'appeler votre Revendeur ou notre Centre Assistance le plus proche tout en spécifiant le type d'inconvénient et le modèle d'appareil en vos mains.
Les pièces de rechange d'origine certifiées par le Constructeur et marquées avec la marque suivante se trouvent auprès de nos Centres Assistance Technique et auprès les Revendeurs authorisés.



Le Constructeur décline toute résponsabilité pour les erreurs d'impression et de traduction pouvant se trouver dans la brochure présente. Le Constructeur se réserve le droit d'apporter à ses produits les changements qu'il jugera nécessaires sans avis préalable

Empfehlungen - Einbau-Backöfen

Die Bedienungs-Anweisung sollte in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden, damit sie, wenn erforderlich, verfügbar ist. Wenn das Gerät an eine andere Person verkauft oder weitergegeben wird, sicherstellen, daß die Anweisung mitgegeben wird, so daß der neue Anwender darüber informiert werden kann, wie das Gerät arbeitet und welche Empfehlungen zum Gebrauch zur Verfügung stehen. Die Empfehlungen wurden zu Ihrer Sicherheit und der anderer Personen zusammengestellt. Wir schlagen deshalb vor, daß diese Instruktionen vor der Installation und dem Gebrauch des neuen Gerätes gelesen werden.

Das Gerät wurde ausgelegt zur Benutzung durch Erwachsene. Kinder sollte es nicht erlaubt sein, damit oder in der Nähe zu spielen.

Jegliche Änderungen der Haushalts-Stromversorgung, die erforderlich sind, um das Gerät anzuschließen, dürfen nur von zugelassenem Personal durchgeführt werden.

Wenn Arbeiten am Gerät erforderlich sind, eine autorisierte Niederlassung des Technischen Service anrufen und auf Original-Ersatzteilen bestehen.

Es ist gefährlich, die Charakteristik des Gerätes zu ändern oder versuchen zu ändern.

Bei der Benutzung des Grills oder beim Garen von Fleisch auf dem Rost immer die Bratpfanne einschieben. Etwas Wasser in die Pfanne geben, so wird vermieden, daß Fett einbrennt und schlechten Geruch verursacht.

Backöfen bleiben noch lange Zeit nach dem Ausschalten heiß. Kinder über die gesamte Zeit beaufsichtigen; sie sollten weder die Oberflächen des Backofens berühren, noch in der Nähe des Gerätes verbleiben, wenn dieses in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.

Bei der Verwendung von Spray-Reinigern aufpassen. Niemals das Spray auf den Filter (wenn dieser eingesetzt ist), auf die Heizkörper oder auf die Backofenlampe richten.

Immer prüfen, um sicherzustellen, daß die Knebel auf „0"-Stellung stehen, wenn mit dem Gerät nicht gearbeitet wird.

Aus Gründen der Hygiene und der Sicherheit das Gerät immer sauber halten. (siehe Bedienungs-Anweisung).

Das Gerät wurde ausgelegt für das Garen von Speisen. Niemals für andere Zwecke einsetzen!

Niemals die Backofenwände mit Alu-Folie abdecken, insbesondere nicht den Backofenboden.

Die Bleche mit Wasser und Seife reinigen.

Vor Pflege- und Reinigungsarbeiten das Gerät vom Strom abtrennen und kalt werden lassen.

Sicherstellen, daß die Backofen-Roste richtig eingesetzt sind.

Reparatur oder Einstellungen sollten mit größter Sorgfalt durchgeführt werden; deshalb den Händler ansprechen, bei dem das Gerät gekauft wurde, oder das nächstgelegene Service Center.