

1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI.....	44
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE ACTION POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT .....	45
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	46
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR .....	47
5. AVANT L'INSTALLATION.....	47
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL.....	48
7. UTILISATION DU FOUR.....	50
8. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	51
9. CONSEILS DE CUISSON .....	52
10. TABLEAUX DE CUISSON PRECONISES .....	54
11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	55
12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	57
13. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	61



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : indiquent les conseils pratiques, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le test de l'appareil.

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST A ETE FABRIQUE POUR REMPLIR LA FONCTION SUIVANTE : CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.

N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



NE PAS ABANDONNER LES RESIDUS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DECHETS DIFFERENCIES LA PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE COLLECTE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST PLACEE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR LE CADRE DE LA PORTE DU FOUR.

N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT EVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIERE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE DAHM.

EVITEZ DE LAISSER SECHER DANS LE FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). ELLES RISQUENT, SI ELLES SECHENT TROP LONGTEMPS, D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTERIEUR DU FOUR.





## Avertissements pour l'élimination

FR-BE

### **2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE ACTION POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT**

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

**Important** : Remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à la collecte des appareils électroménagers obsolètes. Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, démontez les portes et laissez les plaques dans leur position d'utilisation, de manière à éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur du four. En outre, coupez le câble de branchement au réseau électrique et enlevez-le avec la fiche.

### 3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUTS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS A GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DEBRANCHER ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES OU SANS AUCUNE EXPERIENCE QUANT A L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SUIVIES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



APRES TOUTE UTILISATION, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR 0 (ETEINTS).



AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE D'ENLEVER TOUS LES FILMS DE PROTECTION QUI SE TROUVENT A L'EXTERIEUR.



*Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



- 1** PANNEAU DE COMMANDES
- 2** LAMPE D'ECLAIRAGE INTERNE
- 3** MOTEUR TOURNEBROCHE
- 4** GUIDES POUR GRILLES ET PLATS
- 5** SONDRE DE TEMPERATURE

### 5. AVANT L'INSTALLATION



Ne laissez pas les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparez les différents matériaux provenant de l'emballage et remettez-les au centre de collecte différenciée le plus proche.



Nous conseillons de nettoyer l'intérieur de l'appareil afin d'éliminer tous les résidus de fabrication. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, consultez le chapitre "11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



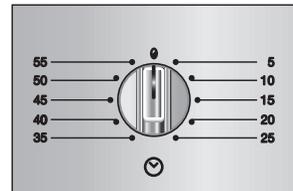
## 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.


**1**

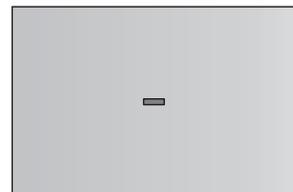
### MANETTE TIMER

Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes). Pour sélectionner la durée de cuisson, tournez la manette en sens horaire sur "55" puis sélectionnez la durée de cuisson souhaitée. Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.


**2**

### VOYANT DU THERMOSTAT

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.





## Instructions pour l'utilisateur

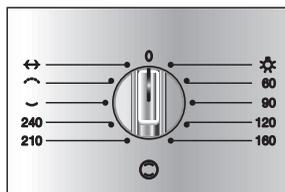
FR-BE

**3**

### MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS

Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **240°C**.

Pour différencier le réchauffage, vous pouvez activer individuellement l'élément chauffant inférieur (☺) ou celui du gril (☹). A la fin de la rotation se trouve le symbole (↔) qui active le moteur du tournebroche et l'élément chauffant supérieur du gril.





## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Avertissements et conseils généraux



#### **Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée**

Lorsque vous utilisez votre four et le grill pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



**Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.**



Les accessoires du four pouvant être au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et par le D.L. 108 du 25/01/92.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.

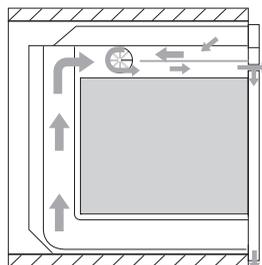


En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de vapeur d'eau sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments à l'intérieur.

### 7.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d'une cuisson.

Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal qui sort au-dessous et au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.



### 7.3 Lampe d'éclairage interne

On allume la lampe en tournant en sens horaire la manette du thermostat sur la première position marquée du symbole (☀) ou durant l'utilisation du four.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de 4 **glissières** permettant de positionner les plats et les grilles à des hauteurs différentes.



**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



**Grille pour plat** : à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



**Lèche-frite** : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



**Plaque du tournebroche** : à introduire dans les glissières du four avant d'utiliser la broche.



**Broche** : utile pour la cuisson du poulet, des saucisses et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



*Sur certains modèles, ces accessoires ne sont pas prévus.*

#### **Accessoires sur demande**

*Demandez les accessoires d'origine aux Centres d'assistance Agréés.*



## 9. CONSEILS DE CUISSON

### CUISSONS TRADITIONNELLES



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250 °C



Ce système classique de cuisson envoyant la chaleur par le dessus et le dessous, est indiqué pour cuire des aliments sur un seul niveau. Préchauffez le four jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Mettez le plat au four uniquement après l'extinction du voyant du thermostat. Placez directement la viande surgelée au four sans la décongeler préalablement. Comme seule précaution, sélectionnez une température plus basse de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.

### CUISSONS AU GRIL



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

-



Permet de grater rapidement les aliments. Pour les cuissons rapides et de petites quantités d'aliments, placez la grille sur la quatrième glissière à partir du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les cuissons au gril, placez la grille sur les glissières inférieures en fonction de la grandeur des morceaux.



Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit rester fermée. Si vous utilisez le gril en laissant la porte du four ouverte, vous risquez de provoquer des dégâts permanents et de compromettre la sécurité durant le fonctionnement.

### CUISSONS AU GRIL



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

-



Particulièrement indiquée pour achever la cuisson d'aliments à la base ou pour des cuissons exigeant de la chaleur surtout dans la partie inférieure. Il est conseillé d'introduire le plat dans la glissière inférieure.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## CUISSONS A LA BROCHE



SELECTEUR DE FONCTIONS

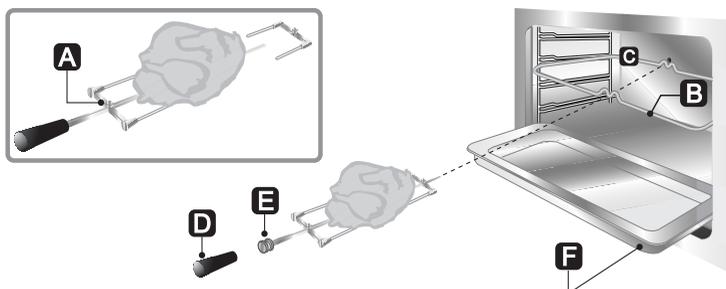


THERMOSTAT

-



Préparez la broche en embrochant la pièce à rôtir et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfilez le support **B** dans la troisième glissière à partir du bas. Enlevez la poignée **D** et positionnez la broche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduisez complètement le support **B** jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le trou **C** de la paroi arrière du four. Positionnez la lèchefrite **F** sur la première grille à partir du bas et versez-y un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.





## 10. TABLEAUX DE CUISSON PRECONISES



*Avant chaque cuisson, préchauffez le four.*

Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande, varient selon l'épaisseur, la qualité de l'aliment et le goût du consommateur et supposent que le four est préchauffé.

CUISSONS TRADITIONNELLES			
	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>PATES</b>			
LASAGNES	1	220 - 230	50 - 60
PATES AU FOUR	1	220 - 230	40
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE VEAU	2	190 - 200	80 - 90
CARRE DE PORC	2	190 - 200	80 - 90
PALETTE DE PORC	2	190 - 200	100 - 110
LAPIN	2	190 - 200	70 - 80
ROTI DE DINDE	2	190 - 200	160 - 180
COPPA ROTIE	2	190 - 200	190 - 210
<b>POISSON</b>	1 - 2	160 - 170	Suivant la taille
<b>PIZZA</b>	1 - 2	240	20 - 25
<b>PAIN</b>	1 - 2	200 - 210	40
<b>GALETTE</b>	2	190 - 200	20 - 25
<b>GATEAUX</b>			
SAVARIN	1 - 2	160 - 170	55 - 60
TARTE A LA CONFITURE	1 - 2	160 - 170	30 - 40
PATE BRISEE	1 - 2	160 - 170	20 - 25
BRIOCHE	1 - 2	160 - 180	25 - 30
TORTELLINIS FARCIS	1 - 2	160 - 170	30 - 35
GATEAU DE RIZ	1 - 2	160 - 170	60
GATEAU "PARADISO"	1 - 2	160 - 170	60
CHOUX	1 - 2	160 - 170	40 - 45
GATEAU DE SAVOIE	1 - 2	160 - 170	40 - 45
CUISSONS AU GRIL			
	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		1ER COTE	2E COTE
COTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BŒUF	3	9 - 11	9 - 11
FRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
DEMI POULET	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	3	7 - 9	5 - 6
BOULETTES DE VIANDE	3	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	3	5 - 6	3 - 4
TOAST	3	2 - 4	2 - 3



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



*Avant toute intervention, débranchez le four.*



*N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.*

### 11.1 Nettoyage de l'acier inox



*Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.*

### 11.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** versez le produit sur un chiffon humide et le passez sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

### 11.3 Tâches ou résidus de nourriture

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





## 11.4 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extraire toutes les parties amovibles.



- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est possible de démonter la porte (voir paragraphe "12.2 Démontage de la porte")



Évitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte. (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).

Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

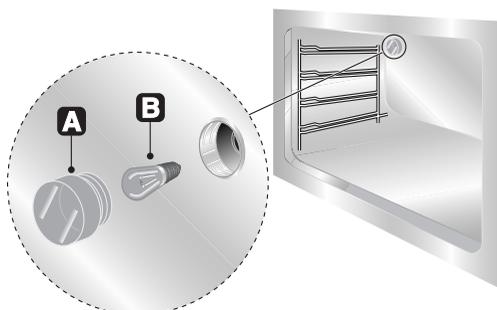
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



*Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.*

#### 12.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlevez la protection **A** en la dévissant en sens horaire, remplacez l'ampoule **B** par une ampoule semblable (25 W) Remontez la goupille de protection **A**.



*N'utilisez que des ampoules spéciales four (T 300 °C).*

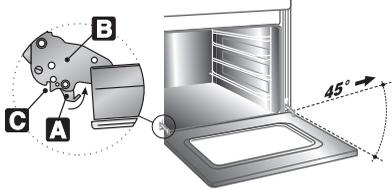


## 12.2 Démontage de la porte

### 12.2.1 Avec des leviers mobiles de type 1

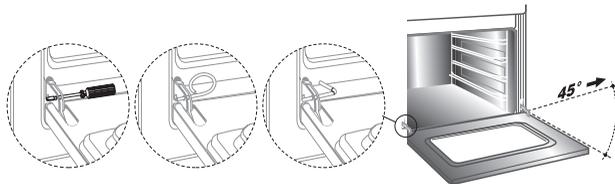
Avec la porte complètement ouverte, soulevez les leviers **A** des deux charnières **B** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité.

Soulevez la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Si les charnières ne se sont pas bloquées, répétez l'opération en soulevant les leviers et en maintenant la porte légèrement soulevée. Pour le remontage, enfiler les charnières **B** dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baissez les leviers **A**.



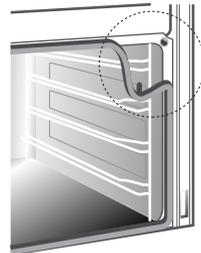
### 12.2.2 Démontage avec pivots

Ouvrez complètement la porte et introduisez les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermez la porte d'un angle d'environ 45°, soulevez-la et sortez-la de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas et sortez les pivots.



## 12.3 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.





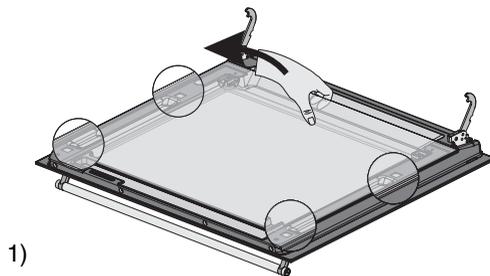
## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

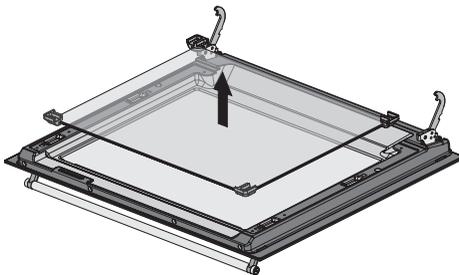
### **12.4 Démontage des verres**

Elles doivent toujours être très propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après. Après avoir ouvert et bloqué la porte d'après le paragraphe "12.2 Démontage de la porte", démontez la vitre interne en faisant levier, d'après la figure 1, et décrochez les 4 goujons qui fixent la vitre à la porte. Si votre four est muni de la vitre intermédiaire (figure 2) vous pouvez l'extraire, simplement en la soulevant vers le haut. Après le nettoyage, positionnez d'abord la vitre intermédiaire, si votre four en est muni, puis installez la vitre interne, d'après la figure 3, dans les logements dans la porte du four (voir rep. A figure 3). Après le positionnement de la vitre sur la porte, exercez une légère pression au niveau des 4 goujons de fixation.

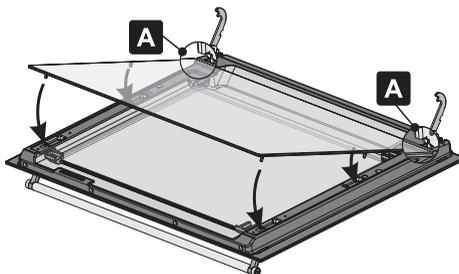
Si au cours de ces opérations la porte se ferme, il suffit de bloquer de nouveau une des charnières d'après le paragraphe "12.2 Démontage de la porte". Les vitres peuvent maintenant être lavées séparément.



1)



2)



3)

Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent neutre.



*Attention : avant d'extraire les vitres, vérifiez si la porte est bloquée en position ouverte comme on le décrit au paragraphe "12.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.*



*Pour réassembler les vitres de la porte, suivez les instructions fournies dans le sens inverse du démontage.*  
**ATTENTION. N'utilisez pas le four sans avoir monté les vitres.**



# Instructions pour l'installateur

FR-BE

## 13. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 13.1 Branchement électrique



la plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placé dans une position bien visible sur le cadre de la porte du four.

N'enlevez jamais la plaque.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



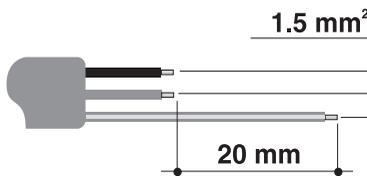
Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



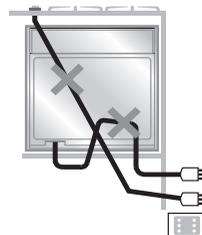
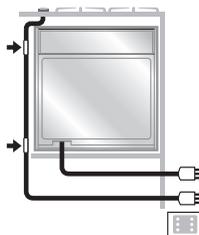
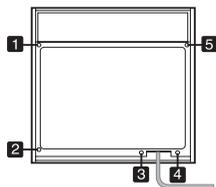
**Fonctionnement à 220-240 V~ :**  
utilisez un câble tripolaire de type H05RR-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) ou H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).



L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher à l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



En cas de remplacement du câble d'alimentation, démontez le carter arrière en dévissant les vis d'après la figure ci-après. La section du câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (Câble de 3 x 1,5) et il doit résister à des températures jusqu'à 90°C (H05V2V2-F). Assurez-vous que les câbles suivent le parcours optimal et utilisez des colliers à fixer sur le côté du meuble, afin d'éviter tout contact avec le four.

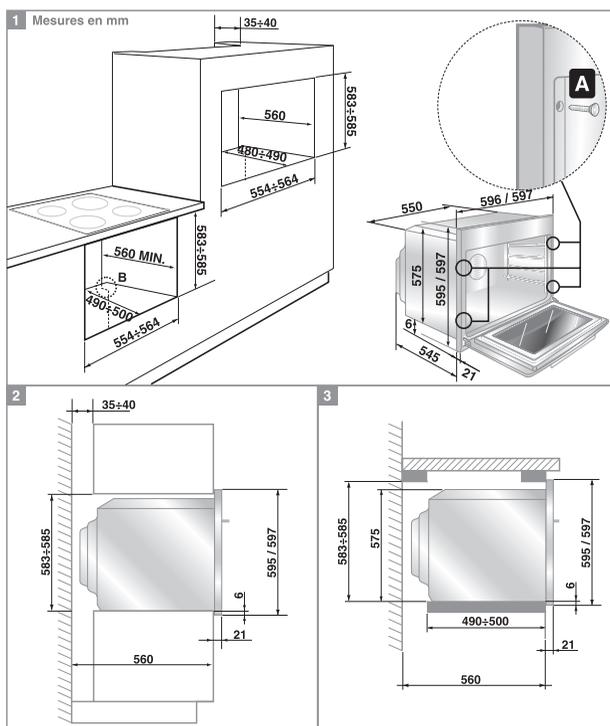




### 13.2 Positionnement du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respectez les dimensions indiquées dans les figures 1, 2, 3. Pour le positionnement sous les plans de travail, respectez les dimensions indiquées dans la figure 1-3. Pour la mise en place sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, respectez une distance minimum de la paroi latérale éventuelle de 110 mm minimum d'après la figure 1.

Pour la mise en place en colonne, respectez les dimensions indiquées sur la figure 1-2, en tenant compte que dans la partie supérieure/arrière le meuble devra avoir une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Vissez les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour les installations sous un plan "top", assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture comme celle qui est illustrée dans la figure 1 (réf. **B**). Pour le positionnement et la fixation du plan de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.



*N'utilisez pas la porte comme levier pour faire entrer le four dans le meuble. N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.*

