

# SOMMAIRE

<b>Consignes de Sécurité</b> .....	4
<b>Description de l'appareil</b> .....	5
Vue d'ensemble .....	5
Bandeau de commandes .....	5
Equipement du four .....	6
Accessoires du four .....	6
<b>Avant la première utilisation</b> .....	7
Premier nettoyage .....	7
Première opération .....	7
<b>Commande du four</b> .....	8
Fonctions de four .....	9
La cuisson au tournebroche .....	10
<b>Conseils d'utilisation et guide des cuissons</b> .....	11
Conseils d'utilisation .....	11
Guide des cuissons .....	12
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	15
Partie extérieure de la porte .....	15
Accessoires .....	15
Intérieur du four .....	15
Eclairage du four .....	16
Porte du four .....	17
Porte vitrée du four .....	18
<b>Que faire si ...</b> .....	19
<b>Données techniques</b> .....	20
Dimensions intérieures du four .....	20
Règlements, normes, directives .....	20
<b>Conditions de garantie</b> .....	21
Plaque signalétique .....	21
<b>INSTALLATION</b> .....	22
Mise en place de l'appareil .....	22
<b>INDEX DE MOTS-CLÉ</b> .....	24

## Les symboles suivants sont utilisés dans le texte:



### Consignes de sécurité

**Avertissement:** Conseils concernant votre propre sécurité.

**Attention:** Conseils destinés à éviter d'endommager l'appareil.




### Indications et conseils pratiques



### Informations concernant l'environnement

1. Ces chiffres vous guident étape par étape pour l'utilisation de l'appareil.
2. ...
3. ...

# Consignes de Sécurité

**Lisez attentivement votre notice d'utilisation et conservez-la :** elle a été rédigée pour vous permettre d'utiliser votre four dans les meilleures conditions. Suivez notamment les conseils de sécurité qui sont symbolisés par . Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins. Il est conforme aux prescriptions de sécurité et aux normes de qualité internationales. Les mesures de sécurité existantes n'excluent pas les risques d'accident.

## Sécurité électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes.

Si votre four présente un quelconque défaut, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre "**QUE FAIRE SI...**". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin, où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.**



## Sécurité enfant

**La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.**

Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes du four.

Sur la porte ouverte de votre four :

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**

## Utilisation

En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Ne portez jamais votre four par la poignée de porte, utilisez les poignées latérales.

Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique) assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position "Arrêt".

## Nettoyage


Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois intérieures soient suffisamment refroidies.

Veillez à ce que le joint d'étanchéité et le cadre interne de porte du four soient toujours propres.

Les appareils à vapeur et à haute pression sont à proscrire pour le nettoyage de votre four (exigences relatives à la sécurité électrique).



## Protection de l'environnement

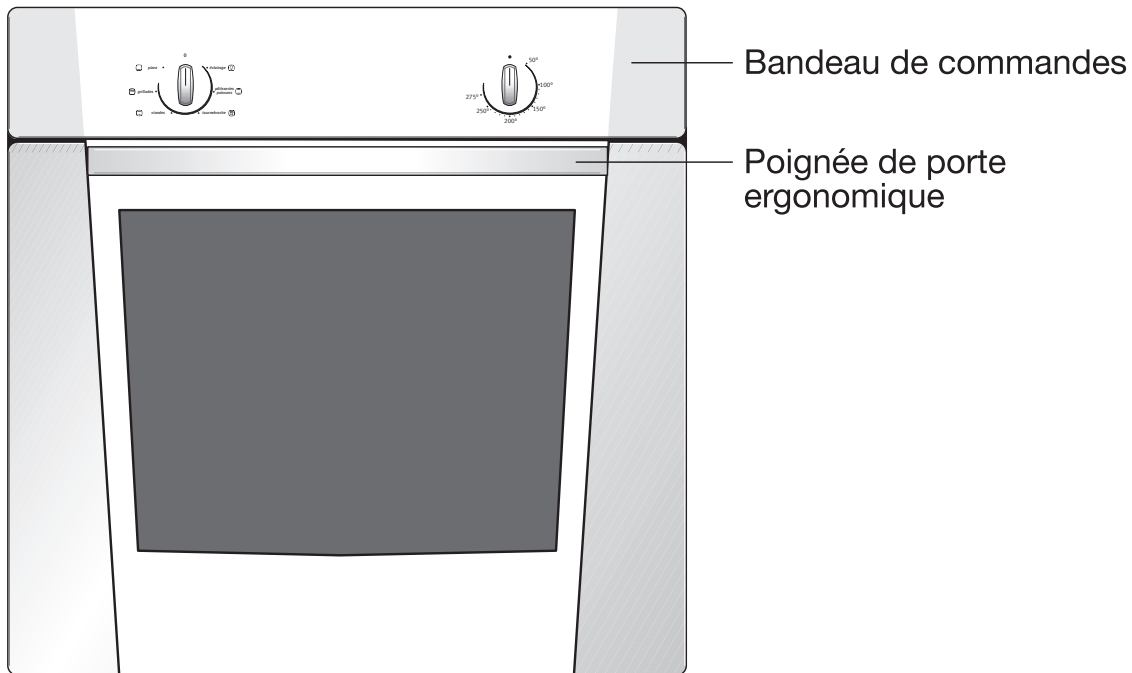
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise au rebut de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger: par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

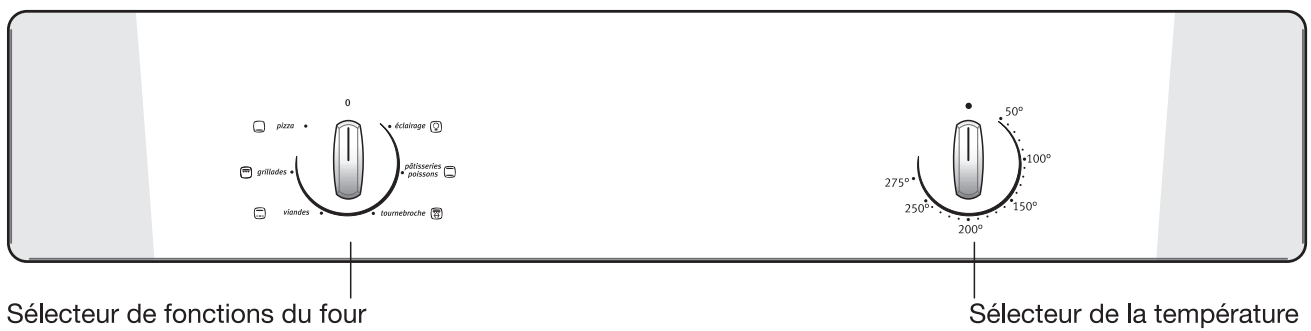
**Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.**

# Description de l'appareil

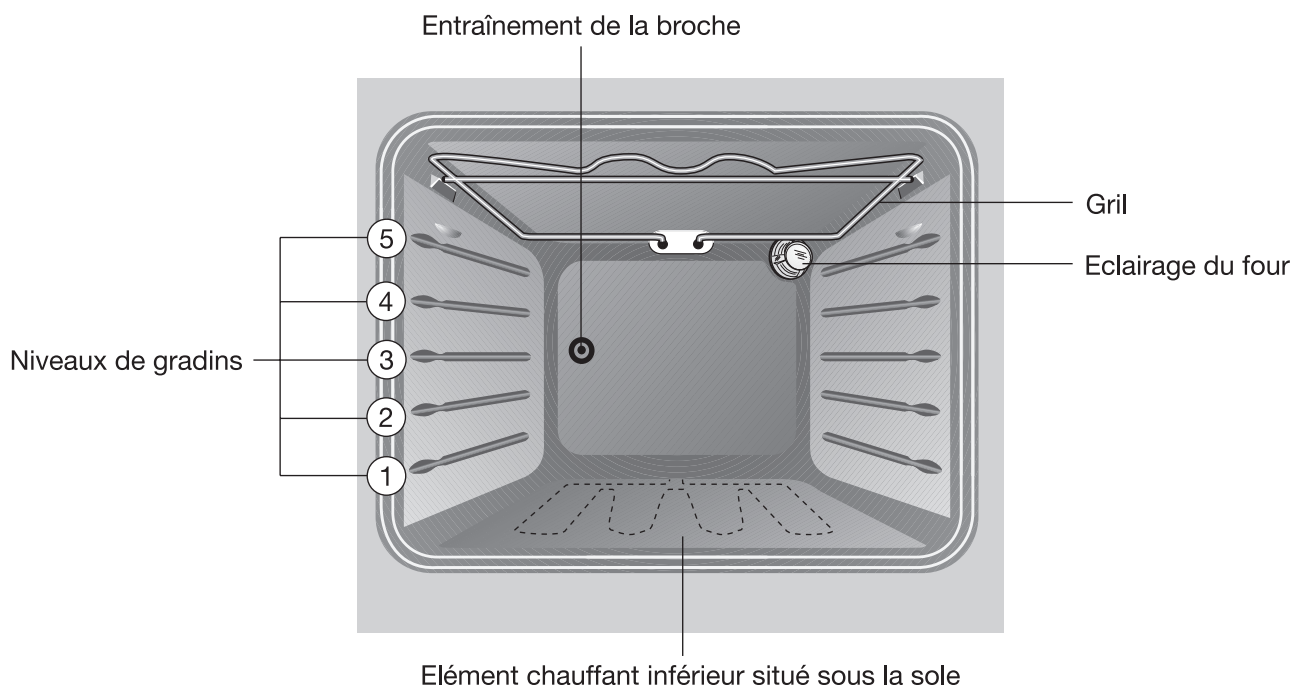
## Vue d'ensemble



## Bandeau de commandes



# Equipement du four



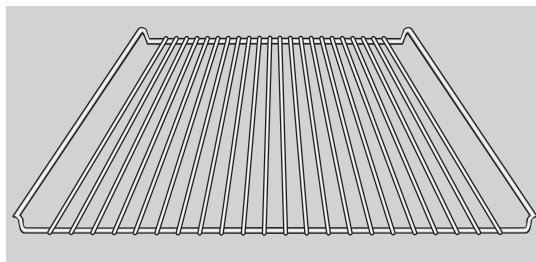
## Accessoires du four

### La grille

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc...

Vous pouvez l'utiliser dans les deux sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

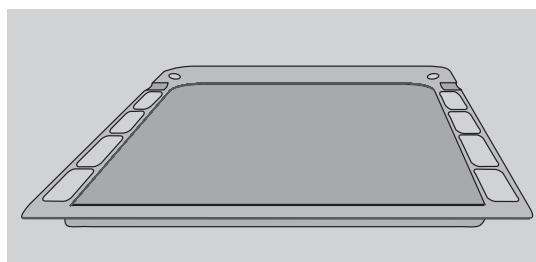
Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.



### Le plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

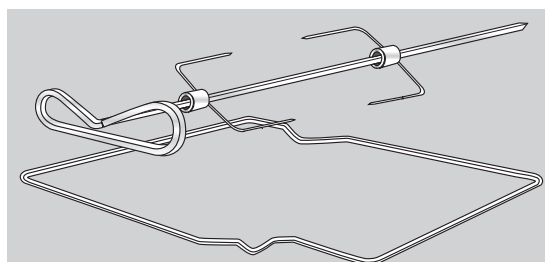
Le plateau multi-usages s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.



### Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche



# Avant la première utilisation

## Premier nettoyage


Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez nettoyer la sole du four. Vous pouvez éclairer le four pour faciliter le nettoyage.




**Attention:** N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



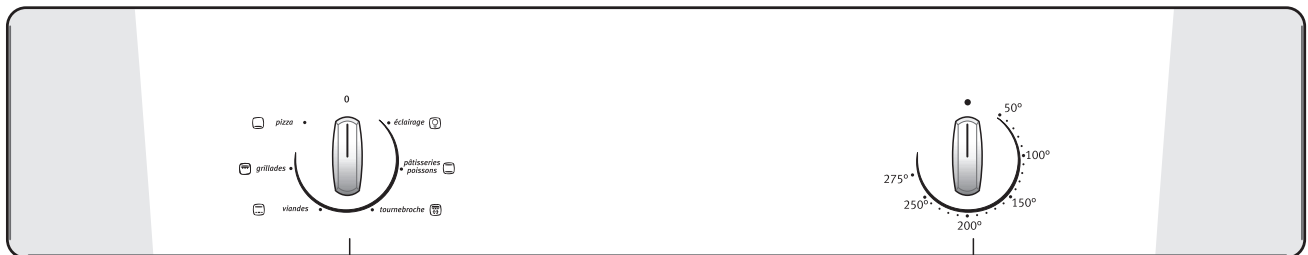
Pour les façades métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Mettez le sélecteur de fonctions du four sur éclairage .
2. Retirez tous les accessoires et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également l'intérieur du four avec de l'eau savonneuse chaude et séchez.
4. Essuyez la façade uniquement avec un chiffon humide.

## Première opération

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Faites chauffer pendant une heure sur la position  à 270°C afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

# Commande du four



Sélecteur de fonctions du four

Sélecteur de la température

## Choisir une fonction du four

Tournez la manette de sélecteur de fonctions du four pour sélectionner la fonction désirée.

## Régler la température du four

Tournez le sélecteur de température pour sélectionner la température désirée.



### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement dès que le four est mis en service, afin de maintenir froides les parois de l'appareil. Une fois le four hors service, le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir l'appareil ; il s'arrête ensuite automatiquement.

## Arrêter le four

Pour arrêter le four, tournez les manettes de sélecteur de fonctions et de température sur la position „arrêt“.

# Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition :

## **éclairage**

Pour éclairer l'intérieur du four.

## **pâtisseries poissons**

Pour **cuire sur un niveau**.

Les éléments chauffants de la voûte et de la sole sont en service.

## **tournebroche**

Pour cuire les poulets, les rôtis à la broche.

## **viandes**

Pour la cuisson des viandes.

La voûte et une partie de la sole sont en service.

## **grillades**

Pour griller des pièces de viandes, de poissons, et dorer les toasts.

Pour gratiner des plats déjà cuits et chauds.


## **pizza**

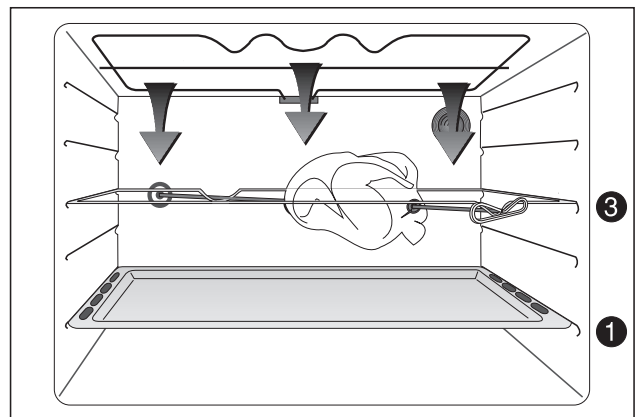
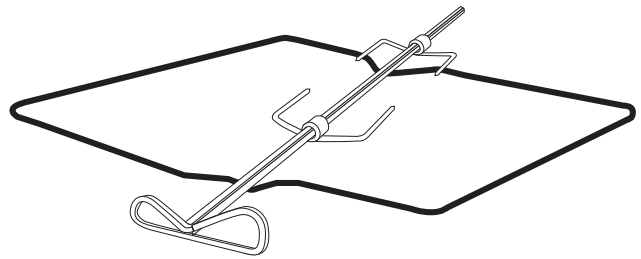
Pour la cuisson de pizza.

# La cuisson au tournebroche



La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin 1.
7. Fermez la porte du four.
8. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson "Tournebroche"  puis le thermostat sur la température indiquée dans le guide des cuissons, sans dépasser les valeurs préconisées.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Avant de sortir la pièce rôtie, assurez-vous que le four n'est plus en fonctionnement.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four : le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.





# Conseils d'utilisation et guide des cuissons

## Conseils d'utilisation

### Conseils pratiques



**Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les valeurs de température préconisées dans le guide de cuissons des viandes.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four.

### Accessoires

- Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).
- Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.



### Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

### Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que:

1. L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
2. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé 	Prenez un moule du type <b>2</b> ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type <b>1</b> ou remontez le moule d'un niveau

# Guide des cuissons


































Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1 50/60 °C	3 140 °C	5 180 °C	7 220 °C	9 260 °C
2 90/110 °C	4 160 °C	6 200 °C	8 240 °C	10 270/280 °C




















Positions de la grille support :

 déhanchement vers le bas

 déhanchement vers le haut

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
<b>PÂTISSERIES</b>									
Biscuit de Savoie	pâtisseries poissons			1	2		175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Brioche en moule	pâtisseries poissons			1	2		200°C	30 - 35	moule à brioche sur grille
Petites brioches	pâtisseries poissons			1	2		200°C	20 - 25	plateau multi-usages
Cake aux fruits	pâtisseries poissons			1	2		180°C	50 - 55	moule à cake sur grille
Génoise	pâtisseries poissons			1	2		175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Kouglof	pâtisseries poissons			1	2		190°C	30 - 35	moule à Kouglouf sur grille
Meringues	pâtisseries poissons			1	2		90 - 100 °C	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux	pâtisseries poissons			1	2		210°C	35 - 40	plateau multi-usages
Quatre-quarts	pâtisseries poissons			1	2		175°C	35 - 40	moule à manqué sur grille
Sablés	pâtisseries poissons			1	2		170°C	15 - 20	plateau multi-usages
Tarteaux fruits (pâte brisée)	pâtisseries poissons			1	2		200°C	45 - 50	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte levée)	pâtisseries poissons			1	2		190°C	30 - 35	tourtière sur grille

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
<b>VIANDES</b>									
Rôti de bœuf, 1 kg	viandes			1	2		240°C	35 - 40	plat en terre à feu sur grille
Gigot d'agneau 1,5 - 2,0 kg	viandes			1	2		240°C	50 - 55	plat en terre à feu sur grille
Rôti de porc, 1kg	viandes			1	2		210°C	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Rôti de veau, 1kg	viandes			1	2		210°C	60 - 70	plat en terre à feu sur grille
Volaille, 1,3 kg	viandes			1	2		220°C	60 - 65	plat en terre à feu sur grille
<b>POISSONS</b>									
Poisson entier	pâtisseries poissons			1	2		200°C	40 - 45	plat en verre à feu sur grille
Poissons filets	pâtisseries poissons			1	2		180°C	25 - 30	plat en verre à feu sur grille
<b>LEGUMES</b>									
Gratin dauphinois	pâtisseries poissons			1	2		200°C	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Tomates farcies	pâtisseries poissons			1	2		200°C	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Lasagnes	pâtisseries poissons			1	2		200°C	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
<b>ENTREES</b>									
Croûtes feuilletées	pâtisseries poissons			1	2		220°C	20 - 25	plateau multi-usages
Soufflé au fromage	pâtisseries poissons			1	2		200°C	35 - 40	moule à soufflé sur grille
Pâté en terrine	pâtisseries poissons			1	2		200°C	90 - 120	terrines au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza	pizza			1	2		200°C	20 - 25	tourtière sur grille
Quiche lorraine	pâtisseries poissons			1	2		210°C	40 - 45	tourtière sur grille

Préparations	Fonction	Sélecteur		Nombre de niveau	Niveau de cuisson (gradin)	Grille	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
		Préchauffage	Cuisson						
<b>GRILLADES</b>									
3 minutes de préchauffage									
Poulet au tournebroche	tournebroche	-----		1	3		250°C	70 - 80	ensemble tournebroche et plateau multi-usages
6 côtes de porc	grillades			1	5	5 	250°C	15 - 10	grille et plateau multi-usages
7 - 12 saucisses - merguez	grillades			1	5	5 	250°C	12 - 10 par face	grille et plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)	grillades			1	4	4 	250°C	15 - 20	grille et plateau multi-usages
Gratin de pommes de terre	grillades			1	3	3 	200°C	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Gnocchi à la romaine	grillades			1	3	3 	200°C	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Côte de bœuf	grillades			1	4	4 	200°C	35 - 40	grille et plateau multi-usages

**L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans le guide de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.**

# Nettoyage et entretien



**Avertissement :** Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression !

## Partie extérieure de la porte

Essuyez la façade de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.

- N'employez pas de produits abrasifs, de produits de nettoyage décapants ni d'objets tranchants.
- Pour les façades frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

## Accessoires

### Grille support de plat, plateau multi-usages et tournebroche :

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

## Intérieur du four



**Avertissement :** Pour le nettoyage, le four doit être hors service et avoir refroidi.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'enlèvent ainsi plus facilement et ne risquent pas de cuire.

1. Pour faciliter le nettoyage, sélectionnez l'éclairage du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec une solution de liquide vaisselle et séchez-le. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ni de produits de nettoyage abrasifs.



Enlevez les salissures coriaces avec un nettoyant spécial pour four.



**Attention:** En cas d'utilisation de produits spéciaux pour four, respectez les instructions du fabricant !

## Eclairage du four



**Avertissement:** Risque d'électrocution !

Avant de remplacer la lampe du four :

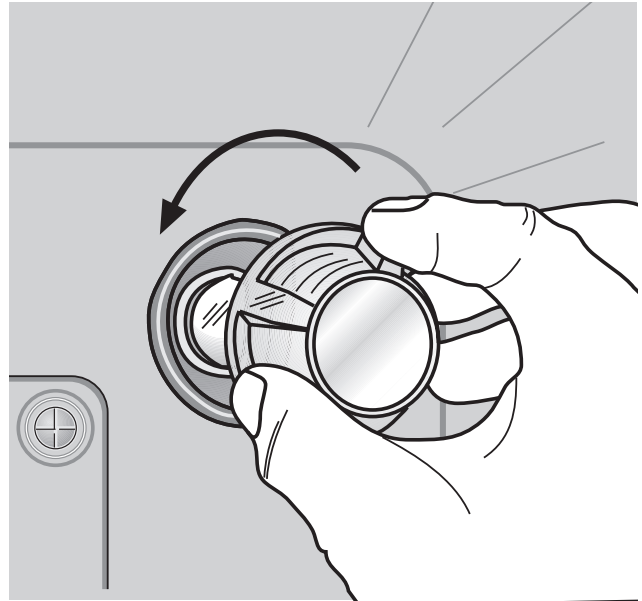
- Mettez le four hors service.
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

### Remplacer la lampe du four/nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire:  
**Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
3. Remettez la vitre de protection en place.

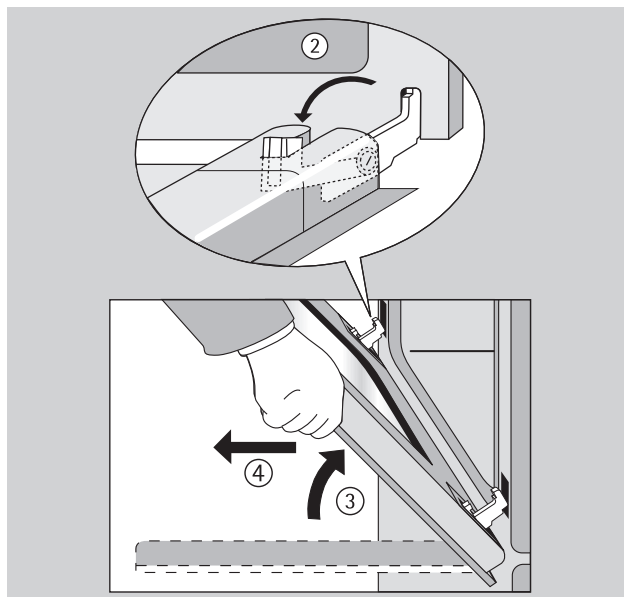


# Porte du four

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte de votre four.

## Décrocher la porte du four

1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage couleur laiton** aux **deux** charnières de la porte.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à sentir une résistance**. Prolongez le mouvement en soutenant jusqu'au 3/4 de la fermeture.
4. Retirez la porte du four. (**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

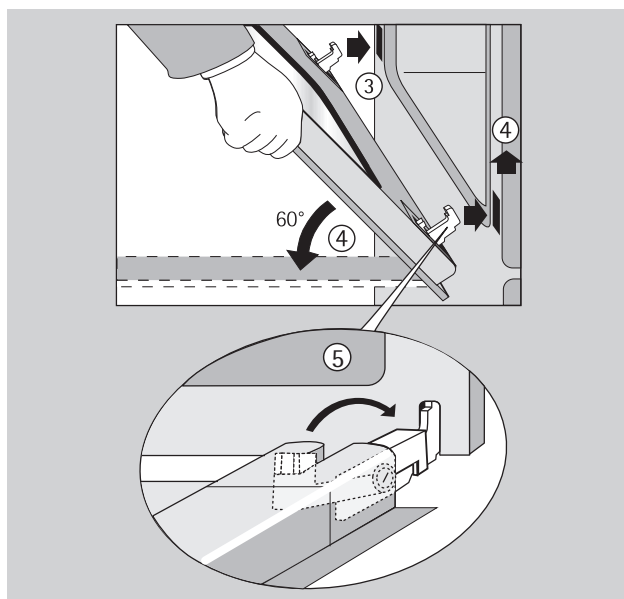


## Replacer la porte du four



**Attention:** Pour raccrocher la porte, les leviers des **deux charnières de porte** doivent être rabattus.

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers soi et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez **simultanément** les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Baissez la porte jusqu'au point de résistance et ouvrez-la entièrement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.



## Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de deux vitres indépendantes. La vitre intérieure est amovible pour le nettoyage.



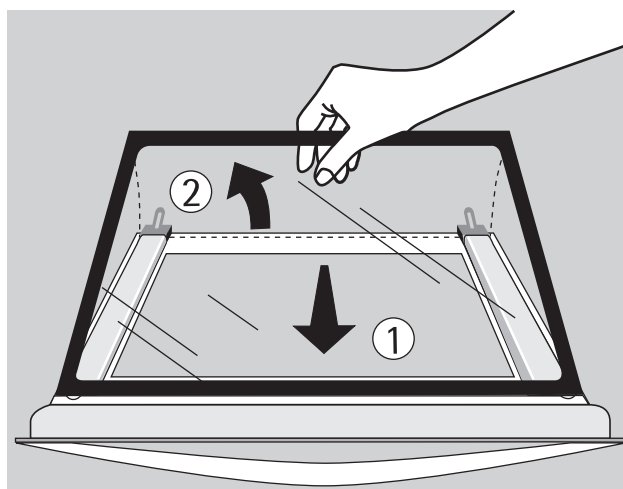
**Avertissement :** N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.



**Attention !** En cas d'application de force, surtout sur les arêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

### Démonter la vitre de la porte

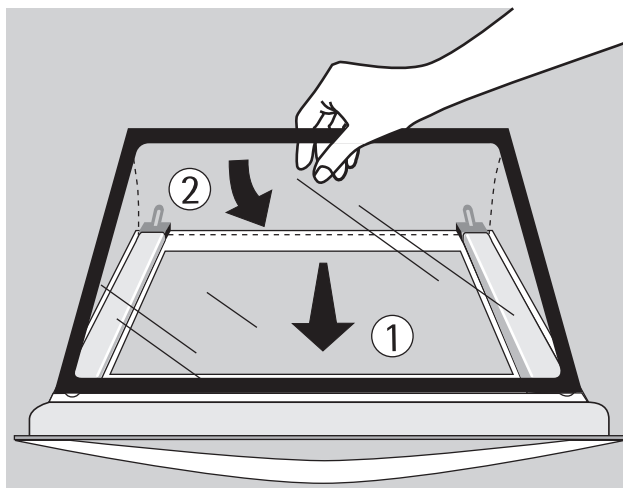
1. Décrochez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas.
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la.



### Nettoyer la vitre de la porte

#### Remettre en place la vitre de la porte

1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée.
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue**. La vitre doit être solidement en place !



### Accrochez à nouveau la porte du four.



## Que faire si ...

Panne	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas sous tension.	Mettez le four en fonctionnement.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté (armoire à fusibles).	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, veuillez appeler un électricien autorisé.
L'éclairage du four est en panne.	La lampe du four est grillée.	Remplacez la lampe du four (voir „nettoyage et entretien“).

**Si vous n'arrivez pas à remédier au défaut avec les mesures mentionnées ci-dessus, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé ou au service après-vente.**



**Avertissement :** Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels! Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être la source de dangers pour l'utilisateur.

En cas d'erreurs de manipulation, le déplacement du technicien de service après-vente ou du revendeur peut être facturé même pendant la période de garantie.

### Indications pour appareils avec façade inox :



La **façade** froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

# Données techniques


## Dimensions intérieures du four

Hauteur x Largeur x Profondeur	31 cm x 42 cm x 44 cm
Volume (capacité utile)	58 l

## Règlements, normes, directives

Cet appareil est conforme aux normes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 concernant la sécurité des appareils électriques à usage domestique et usages similaires.
- DIN 44546 / 44547 / 44548 concernant les caractéristiques des fours électriques domestiques.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Partie 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Partie 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Partie 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Partie 3 concernant les exigences fondamentales de protection pour la compatibilité électromagnétique (CEM).

 Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la CE:

- 73/23/CEE du 19/02/1973 (directive concernant la basse tension).
- 89/336/CEE du 03.05.1989 (directive CEM y compris directive modificatrice 92/31/CEE).

# Conditions de garantie

## Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre « Réserves ».

## Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

## Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manœuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série ;
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur ;
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu ;
- Si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

## Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



## Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en haut à gauche sous le bandeau de commandes lorsque la porte du four est ouverte.

**Ces informations vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente (référence commerciale, numéro de produit et numéro de série).**

# INSTALLATION

## Mise en place de l'appareil

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement :

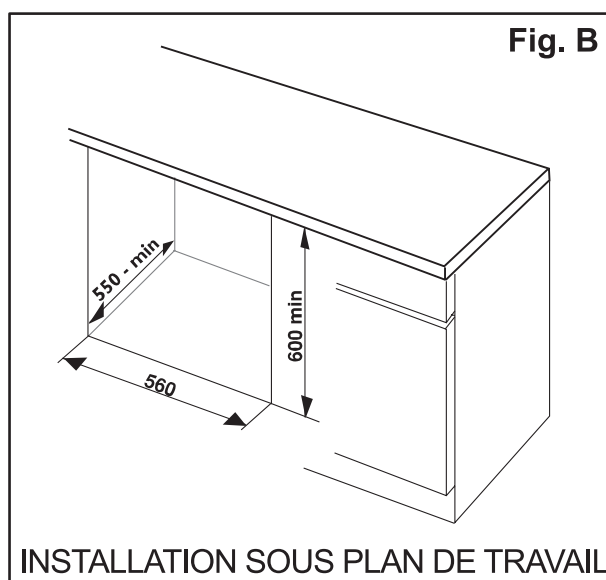
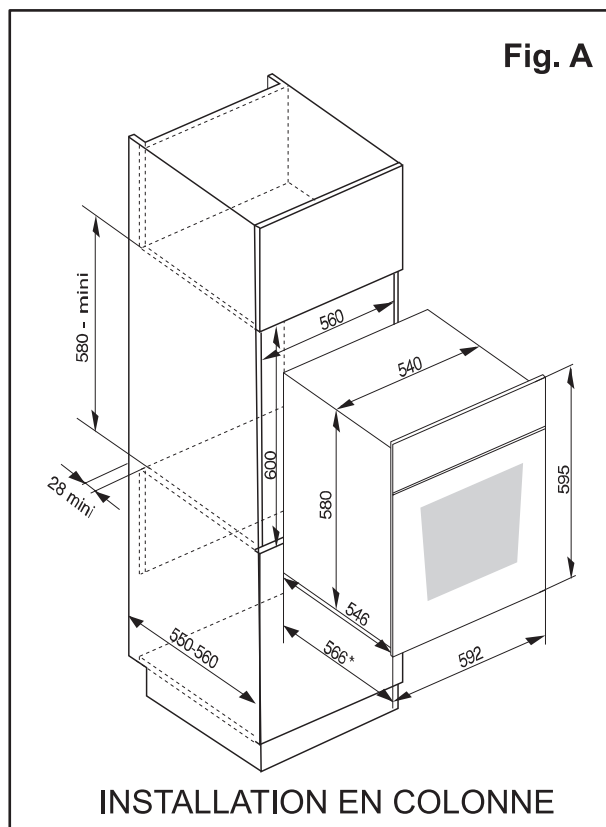
La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (**fig. A ou B**) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc.) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble fermé à l'arrière, comme indiqué en **fig. A**.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (**fig. B**), l'arrière du meuble peut être ouvert ou fermé, mais une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arrière du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).



## Raccordement électrique



Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur.

(Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/  
Phase = fil marron).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible : 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

### Avant de procéder au branchement vérifiez que:

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

### Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de :  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ .

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

# INDEX DE MOTS-CLÉ

<b>A</b>	
Accessoires .....	6
<b>B</b>	
Bandeau de commande .....	5
<b>C</b>	
Commande du four .....	8
<b>D</b>	
Données techniques .....	20
<b>E</b>	
Eclairage du four .....	16
<b>F</b>	
Four	
Accessoires .....	6
Eclairage .....	22
Fonctions .....	9
Porte .....	17
<b>G</b>	
Grille support de plat .....	6
<b>N</b>	
Nettoyage	
Intérieur du four .....	15
Porte du four .....	17
prénettoyage .....	7
<b>P</b>	
Plateau multi-usages .....	6
Porte .....	17
<b>Q</b>	
Que faire si ... ..	19
<b>T</b>	
Tableaux et conseils .....	11
Tournebroche .....	6



