

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE HORNOS

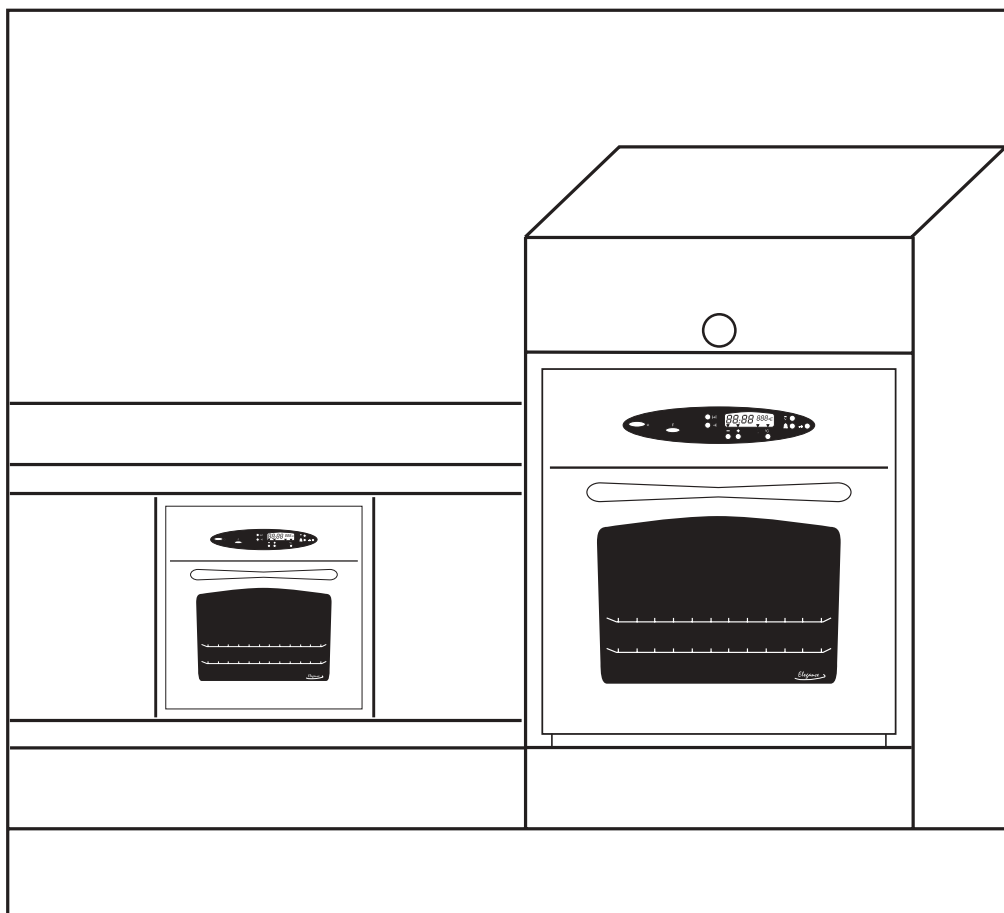
MANUEL D'INSTRUCTIONS FOURS

OVEN INSTRUCTION MANUAL

MANUAL D'INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DOS FORNOS

GEBRUIKSAANWIJZING OVENS

BETRIEBSANLEITUNG



APUESTA CON NOSOTROS POR LA ECOLOGÍA. RECICLE EL EMBALAJE.

Colaboramos en la defensa del **Medio Ambiente**. Por esta razón, nuestros embalajes:

- Son 100% reciclables.
- Tienen la menor cantidad de piezas y material posible para facilitar así el reciclado.

PARIEZ AVEC NOUS POUR L'ÉCOLOGIE. RECYCLEZ L'EMBALLAGE.

Nous travaillons en faveur de **l'Environnement**. C'est pour ça, que nos emballages:

- Sont 100% recyclables.
- Ont la moindre quantité de pièces et du matériel pour rendre plus facile leur recyclage.

BET WITH US ON ECOLOGY. RECYCLE THE PACKAGING.

We contribute in the defence of the **Environment**. Thus our packagins:

- Are 100% recyclable.
- Contain the smaller quantity of parts and possible material to facilitate thus the recycling.

APOSTE CONNOSCO PELA ECOLOGIA. RECICLE A EMBALAGEM.

Colaboramos na defesa do **Meio Ambiente**. Por esse motivo, as nossas embalagens:

- São 100% recicláveis.
- Têm a menor quantidade de peças e material possível para facilitar a reciclagem.

HELP MEE OM SAMEN MET ONS HET MILIEU TE BESCHERMEN. RECYCLE DE VERPAKKING

Wij maken ons sterk voor het **Milieu**. Om deze reden zijn onze verpakkingen:

- 100% recycleerbaar
- Vervaardigd met zo min mogelijk onderdelen en materialen waardoor die beter en makkelijker gerecycled kunnen worden.

BITTE, HILFEN SIE UNS BEI DER ENTSORGUNG UND WIEDERVERWERTUNG DER VERPAKKUNG

Wir arbeiten umweltbewußt. Daher ist unsere Verpackung.

- 100% wiederverwertbar
- so einfach wie möglich, um die Wiederverwertung zu erleichtern

ESPAÑOL

Manual de instrucciones Pág 3

FRANCAIS

Manuel d'instructions Page 23

ENGLISH

Operating instructions Page 42

PORTUGUES

Manual de instruções Pag 61

NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing Pag 80

DEUTSCH

Betriebsanleitung..... Seite 99

SECURITE DE NOS APPAREILS

Ce four respecte les normes européennes en matière de sécurité.

Le plupart des fours sont équipés d'une porte de sécurité supplémentaire, qui apporte l'avantage supplémentaire d'une plus grande protection contre les contacts accidentels avec les surfaces chaudes. Elle est tout particulièrement recommandée quand il existe des enfants.

Si votre four n'est pas équipé de cette porte de sécurité et que vous souhaitez l'acquérir, contacter votre distributeur le plus proche. La nouvelle porte est:

TYPE DE FOUR (voir sur la plaque signalétique)	PORTE DE SECURITE EXTRA (Selon la couleur du four)
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "B1"	PORTE "B"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "C1"	PORTE "C"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "E1"	PORTE "E"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "F1"	PORTE "F"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "I1"	PORTE "I"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "I2"	PORTE "I"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "J1"	PORTE "J"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "K1"	PORTE "K"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "K2"	PORTE "K"
SE TERMINE PAR LA LETTRE: "B", "C", "E", "F", "I", "J", ó "K"	Dans ce cas, votre four est déjà équipé d'une porte de sécurité supplémentaire.

IMPORTANT:


Ce four respecte la réglementation concernant l'exigence de température transmise au meuble.

Les meubles construits en PVC peuvent être endommagés.

SOMMAIRE

Description générale	25
Fonctionnement du four	27
Fonctionnement du programmeur électronique	28
Tournebroche	31
Extraction des plaques.....	32
Conseils pratiques	33
Tables	35
Descongelation	37
Nettoyage.....	38
Que faire si	40
Installation	41

ATTENTION

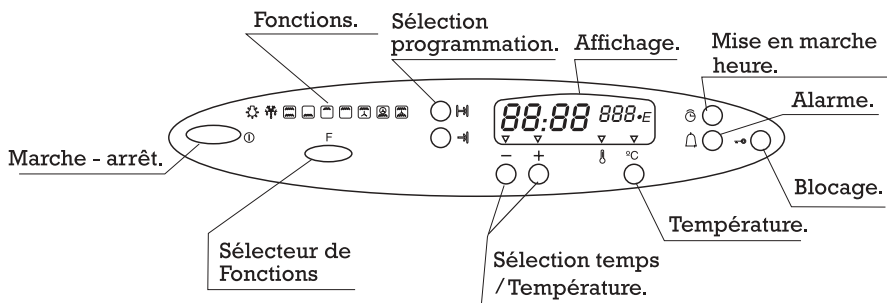
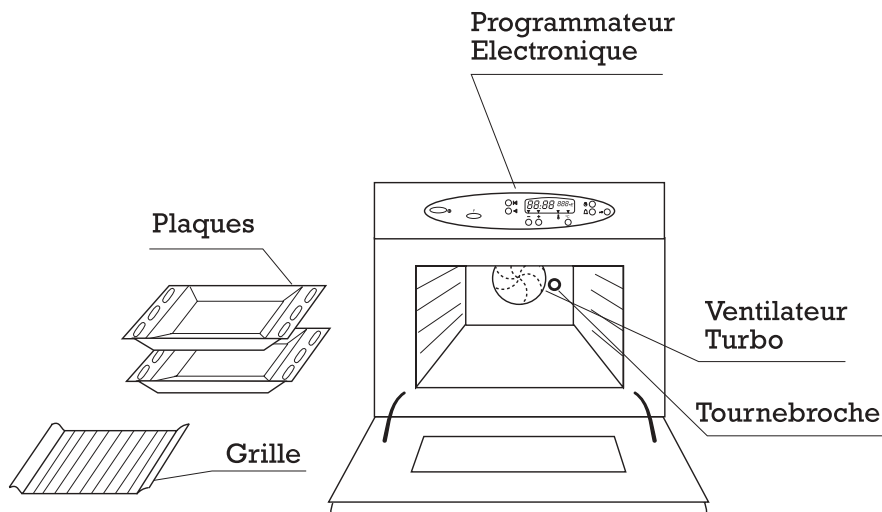
Avant le tout premier allumage, il est recommandé de mettre le four en marche sur le programme , à 250 ° C pendant médie heure, afin d'éliminer les traces de graisses provenant du procédé de fabrication. Par la suite, le nettoyer avec de l'eau savonneuse.

Pendant la cuisson, le four sera porté à des températures de cuisson élevées: ne laissez pas s'approcher les enfants, au four.

La plaque signalétique située sur la partie frontale du four contient les données techniques et d'identification de l'appareil. Cette plaque doit être lue attentivement avant de procéder aux branchements électriques.

IMPORTANT: Les branchements électriques et les réparations doivent être effectués par un spécialiste connaissant les dispositions légales et les exigences réglementaires de chaque pays.

DESCRIPCION GENERALE



PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Il assure les fonctions d'horloge, de programmation d'arrêt automatique de cuisson, de programmation de début et d'arrêt automatique de cuisson, de fonctionnement manuel.

TOURNE BROCHE

Pour rôtir et dorer les aliments



DESCRIPTION GENERALE

FUNCIONES



La lumière



Décongélation : Toutes les résistances chauffent à une température très faible, pour obtenir une décongélation parfaite des aliments.



Chaleur traditionnelle : Chauffe par la partie supérieure et inférieure, selon la manière conventionnelle.



Chaleur de fond: Chauffe par la partie inférieure. C'est la mieux adaptée pour conserver les récipients.



Grill léger: Pour gratiner seulement au centre de la plaque, des aliments de petite taille (plus tournebroche).



Grill fort: Pour gratiner par la partie supérieure toute la surface de la plaque (plus tournebroche).



Grill ventilé : Pour gratiner et rôtir en répartissant la chaleur avec un ventilateur.



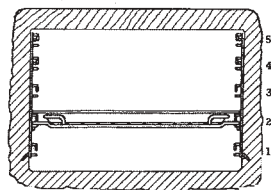
Chaleur traditionnelle plus turbo : Chauffe par la partie inférieure et la partie centrale, en répartissant la chaleur avec un ventilateur.




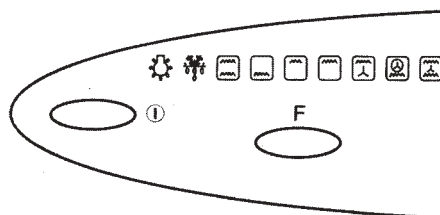
Chaleur traditionnelle ventilée : Chauffe par la partie supérieure et inférieure, en répartissant la chaleur avec un ventilateur.

FUNCTIONNEMENT DU FOUR

- 1** En premier lieu, avant d'effectuer tout type d'opération, mettre l'horloge du programmeur à l'heure (voir fonctionnement du programmeur). Introduire l'aliment dans le four, sur le plateau et au niveau recommandés (voir tableaux).



- 2** Appuyer sur le bouton de marche-arrêt. ① Choisir le mode de chauffage à l'aide du bouton de fonctions. F
Par exemple :  (Voir tableaux)



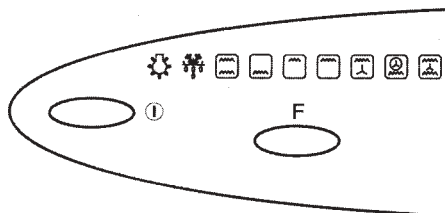
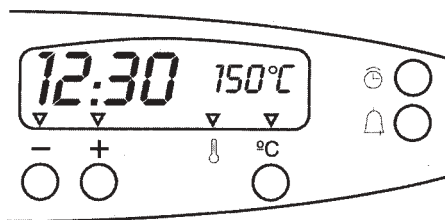
- 3** Le four se mettra en marche automatiquement à une température présélectionnée (Adaptée au programme choisi), que vous pourrez maintenir ou changer à tout moment.

Pour la modifier, appuyez tout d'abord sur le bouton de température °C.

Puis à l'aide des boutons - +, sélectionner la température désirée.

Par exemple : 150 °C (Voir tableaux). Quelques secondes plus tard, le four se mettra en marche.

Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton de marche-arrêt ① pour arrêter le four. Il convient d'avoir présent à l'esprit que le four est en train de fonctionner sans programmeur, et que fin de la cuisson requiert l'intervention de l'utilisateur.

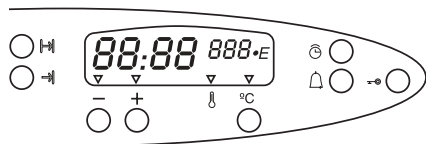



FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR

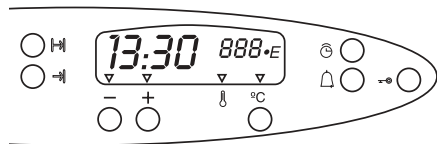
Ce programmateur peut être utilisé pour définir un temps de cuisson au bout duquel le four s'arrêtera automatiquement; ou même pour que le four se mette en marche et s'arrête de façon automatique pendant que vous vous absentez. Si vous ne voulez pas programmer, vous pouvez l'utiliser en fonctionnement normal sans aucune programmation. Ce programmateur peut aussi être utilisé comme un avertisseur (sans obligatoirement mettre le four en marche) et fait également office d'horloge.

REGLAGE DE L'HORLOGE

- 1** Au moment de l'installation du four, ou après une coupure de courant, l'écran affiche 00:00 clignotant.





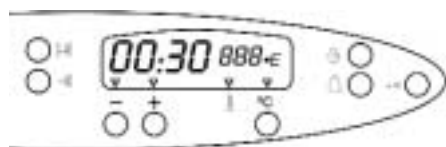
- 2** Appuyer sur le bouton , puis à l'aide des boutons - +, introduire l'heure. Par exemple : 13:30. Une fois ces opérations effectuées le four pourra être mis en marche.



UTILISATION DE LA MINUTERIE

Vous pouvez utiliser le four sans que le programmateur n'en arrête le fonctionnement, mais tout en déclenchant un signal d'alarme au bout d'un certain temps. Ou encore l'utiliser pour vous servir d'alarme, en rapport ou non avec le four.

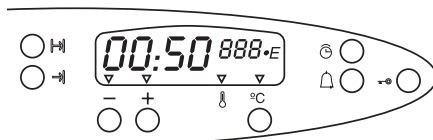
- 1** Appuyer sur le bouton  puis à l'aide des boutons - +, introduire le temps d'alarme. Par exemple : 30 min. La minuterie se déclenchera une fois le temps écoulé. Pour l'éteindre, appuyer sur le bouton .





PROGRAMMATION MISE EN MARCHE INSTANTANEE

Vous souhaitez commencer la cuisson dès maintenant, mais que le four s'arrête au bout du temps désiré.

- 1 Réaliser les opérations décrites dans "Fonctionnement du four"




- 2 Appuyer sur le bouton  et à l'aide des boutons - + sélectionner le temps : par exemple, 50 mn.
A la fin de la cuisson, le four sonnera et s'arrêtera. Pour éteindre l'alarme, appuyer sur le bouton .

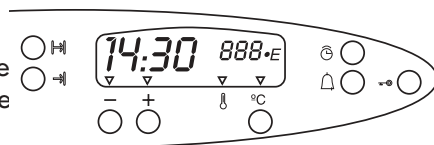
PROGRAMMATION MISE EN MARCHE DIFFEREE


Vous ne souhaitez pas commencer la cuisson tout de suite, car il est trop tôt, mais vous devez vous absenter de la maison et vous aimeriez qu'à votre retour, le four ait terminé son travail et cesse de fonctionner automatiquement.

- 1 Réaliser les opérations décrites dans "Fonctionnement du four"

- 2 Appuyer sur le bouton  et à l'aide des boutons - +, introduire l'heure de fin de cuisson désirée.


Par exemple, 14:30.

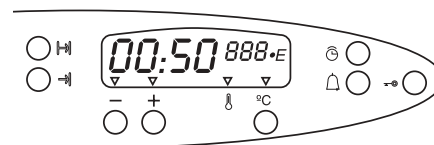


- 3 Appuyer alors sur le bouton , puis à l'aide des boutons - +, sélectionner la durée de cuisson.

Par exemple : 50 min.

Ainsi le four sera programmé. Dans l'exemple proposé, le four se mettra en marche 50 minutes avant 14:30, puis s'arrêtera automatiquement à 14:30 et commencera à sonner.

Pour faire silence, appuyer sur le bouton .



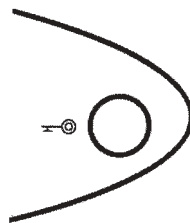
REMARQUE : Il est encore possible de modifier l'heure finale et la durée quand le four est en marche. A cet effet, utiliser les boutons \leftarrow et \rightarrow . Avant de programmer définitivement le four, il est recommandé d'effectuer une programmation d'essai.

FONCTION DE BLOCAGE DU FOUR

Le blocage du four empêche des changements par erreur pendant le fonctionnement.

Les choix initiaux sont maintenus et les indicateurs restent allumés. Il convient de bloquer le four pour éviter toute manipulation fortuite par les enfants ou autres.

Maintenir la touche de blocage \rightarrow ⓪ enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à faire apparaître la lumière du symbole correspondant.



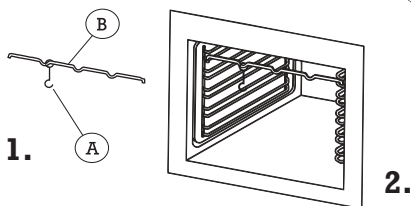
En guise de mesure de sécurité, le bouton de marche-arrêt ⓘ reste actif, le four peut donc être déconnecté à tout moment. De même, le bouton d'alarme 🔔 reste actif, pour pouvoir ainsi être utilisé.

DEBLOCAGE

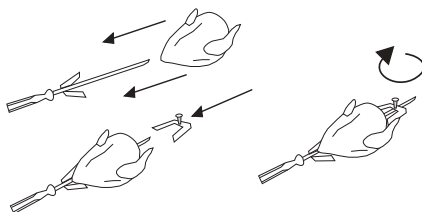
Maintenir enfoncée la touche de blocage \rightarrow ⓪ pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la lumière du symbole correspondant disparaisse.

TOURNEBROCHE

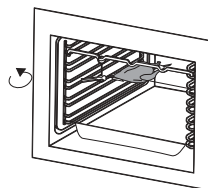
- 1** Placez le crochet de la broche « A » dans le support de broche « B » conformément à la figure 1, puis placez-le à l'intérieur du four selon figure 2.





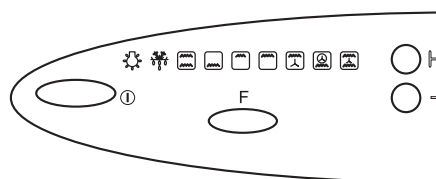
- 2** Embrocher l'aliment et le maintenir à l'aide des fixations coulissantes.



- 3** Introduire la broche dans l'orifice se trouvant au fond du four et laisser reposer l'autre extrémité sur son support. Placer la plaque au premier niveau et dévisser le manche de la broche afin de pouvoir fermer la porte.

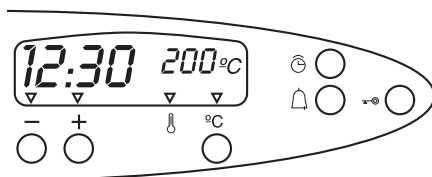


- 4** Appuyer sur le bouton de marche-arrêt ① puis, à l'aide du bouton de fonctions, F placer le grill sur l'une des deux positions   en sélectionnant une température de 200 °C.

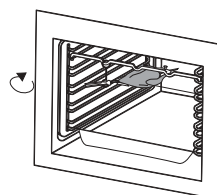


Appuyer ensuite sur le bouton de marche-arrêt ① pour mettre le four en marche.

IMPORTANT ! Ne pas oublier de toujours fermer la porte !

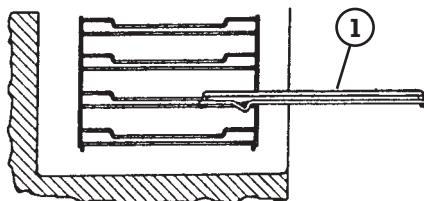


- 5** Lorsque la cuisson est terminée, revisser le manche sur la broche et sortir celle-ci du four. Dégrager les fixations coulissantes et débrocher l'aliment.

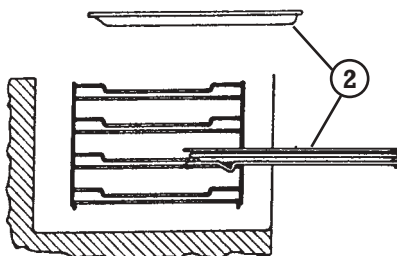


EXTRACTION DES PLAQUES

- 1** En premier lieu, introduire la grille porte-plaque 1 jusqu'à la position indiquée sur la figure.

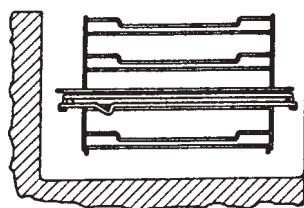


- 2** Ensuite, introduire la plaque 2 dans la partie supérieure de la grille 1, dans la position montrée sur la figure.



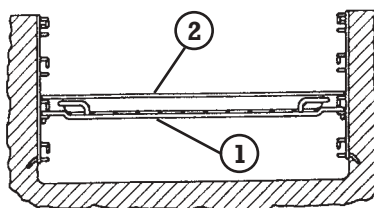
- 3** Introduire l'ensemble à l'intérieur du four. Pour sortir les plaques après la cuisson, tirer la grille porte-plaque vers l'extérieur jusqu'à heurter la butée. Dans cette position, deux opérations sont possibles.

- 1.- Sortir la plaque de la grille
- 2.- Sortir tout l'ensemble. Pour cela, soulever légèrement la grille pour contourner les butées servant à éviter la chute de la grille.



- 4** L'ensemble constitué de la grille et de la plaque pourra être placé à l'un quelconque des quatre niveaux prévus, en respectant leur position conformément à la figure :

- 1.- Grille
- 2.- Plaque



CONSEILS PRATIQUES

Pour programmer le four, se reporter toujours aux tables de ce manuel. Même si vous souhaitez faire une recette personnelle, un aliment similaire vous aidera à choisir le programme, la température et la position de la plaque.

**CONSULTER
TABLES**

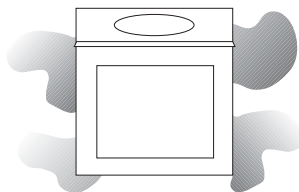
Les temps de cuisson sont indicatifs et devront être légèrement supérieurs si l'aliment sort du réfrigérateur. Les temps dépendent aussi des goûts de chacun, c'est-à-dire que l'aliment peut devoir être plus ou moins cuit.

**TEMPS
INDICATIFS**

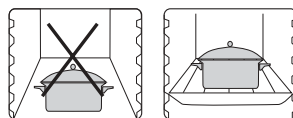
Les aliments en un seul bloc et de grande taille ont besoin de plus de temps. Les tables sont conçues sur la base de quantités pour 4 personnes.

**TABLES 4
PERSONNES**

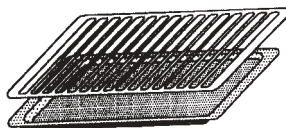
Utiliser les températures indiquées dans les tables. Une température supérieure à celle indiquée peut entraîner un excès de buée ou de fumée.



Ne placez pas un aliment ou un récipient directement sur la base du four. Utilisez toujours la plaque ou la grille.

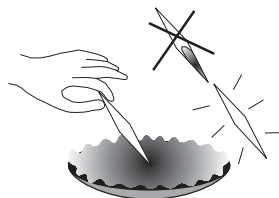


Au cas où vous auriez un gril dans votre four, pour les rôtis et les gratinées mettez la plaque sous le gril. De cette façon, les jus tomberont sur la plaque et votre four restera propre. Il est préférable de préchauffer le four pendant 10 minutes, surtout pour de la pâtisserie ou du poisson.



CONSEILS PRATIQUES

En pâtisserie, pour vérifier la cuisson de la pâte d'un biscuit, piquez-en le centre avec un couteau. Si la pâte n'y adhère pas, c'est que la cuisson est terminée.



Si la pâte en lève pas, la fois suivante, réduisez la température de 10 °C.

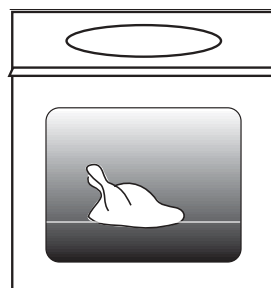
-10°C

Si le dessous d'un biscuit est trop cuit, la fois suivante, placez-le à un niveau plus élevé dans le four. Si au contraire c'est le dessus qui est trop cuit, placez-le à un niveau inférieur.

Dans tous les cas, utilisez une température légèrement inférieure la fois suivante.

-10°C

Avec les viandes et les volailles, laissez le rôti reposer entre 5 et 10 minutes à l'intérieur du four après la cuisson.



Utilisez toujours le grill avec le four fermé. Si l'aliment n'occupe pas toute la plaque, placez-la au centre. Pour faire bien dorer les volailles, les badigeonner de graisse.

TABLES

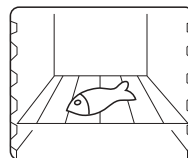
ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPS	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE	ACCESOIRES
ENTREES ET LEGUMES						
Oeufs en gratin		225 °	5 min		NON	
Canneloins		200 °	20 min		NON	
Gratin de choux-fleur		225 °	10-12 min		OUI	
Pommes de terre rôties		225 °	45-50 min		NON	
Poivrons rôtis		200 °	30-35 min		NON	
POISSONS ET FRUITS DE MER						
Colin grillé		210 °	15-18 min		OUI	
Thon au four		225 °	10-15 min.		OUI	
Sole grillée		250 °	30-35 min		NON	
Truites		210 °	12-14 min		OUI	
Daurade au four		210 °	25-30 min		SOUI	
Sole		225 °	6-10 min		OUI	
DIVERS						
Pizza		200 °	30-35 min		NON	
Friand au thon		200 °	25-30 min		OUI	
Pain		225 °	25-30 min		OUI	
Madeleines		200 °	12-14 min		OUI	

TABLES

ALIMENT	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPS	FONCTION ALIMENT	PRECHAUFFAGE	ACCESOIRES
VIANDES ET VOLAILLES						
Faux-filet entier		175 °	60-70 min		NON	
Côtes de boeuf		150 °	90-110 min		NON	
Agneau rôti		175 °	60-70 min		NON	
Lapin en sauce		175 °	45-55 min		NON	
Rosbif		150 °	70-80 min		NON	
Queue de boeuf mode		200 °	120-140 min		NON	
Gigot d'agneau 1Kg		150 °	50-60 min		NON	
Poulet rôti		200 °	45-50 min		NON	
Dinde rôti		190 °	140-160 min		NON	
Canard à l'orange		210 °	90-100 min		NON	
Perdrix rôties		225 °	7-10 min		OUI	
DESSERTS						
Tarte aux pommes		190 °	40-45 min		NON	
Poires au vin ou compote		225 °	45-50 min		NON	
Flan		175 °	30-35 min		NON	
Soufflet		200 °	10-12 min		OUI	
Biscuit		180 °	30 min		OUI	
Pommes rôties		175 °	30-35 min		NON	
Feuilleté		175 °	30-35 min		OUI	

DECONGELATION

Pour décongeler, placer toujours l'aliment sur la grille au niveau 2.



Appuyer sur le bouton de marche-arrêt. ⓘ
 Utiliser le programme ❄️ de décongélation à l'aide du bouton de fonction **F**.
 La température se règle automatiquement sur 75 °C.
 Lorsque la décongélation est terminée, pour arrêter, appuyer sur le bouton de marche-arrêt. ⓘ

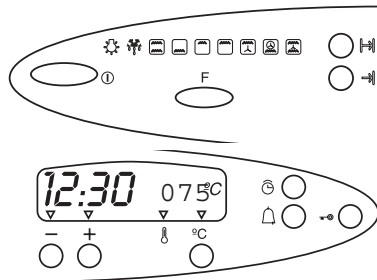


TABLE DE DESCONGELATION

ALIMENTS	POIDS	TEMPS	POIDS
VIANDES			
Roulé	1.000 grs.	90 min	1
Filets de boeuf	400 grs.	20 min	4
Viande hachée	1.000 grs.	60 min	1
Viande en morceaux	1.000 grs.	70 min	20
Poulet entier	1.200 grs.	70 min	1
Poulet en morceaux	1.200 grs.	40 min	20
Saucisses	500 grs.	25 min	12
Echine de porc	1.000 grs.	90 min	1
Filet de porc	450 grs.	40 min	8
POISSONS			
Darne de colin	800 grs.	60 min	1
Filets de colin	480 grs.	20 min	4
Petits poissons (truites saumonées)	700 grs	30 min	
Darne de thon	1.200 grs.	25 min	2
Gambas	1.000 grs.	30 min	40
DIVERS			
Tous types de légumes	400 grs.	20 min	
Pain, brioches, etc	250 grs.	10 min	
Plats préparés	500 grs.	30 min.	

NETTOYAGE

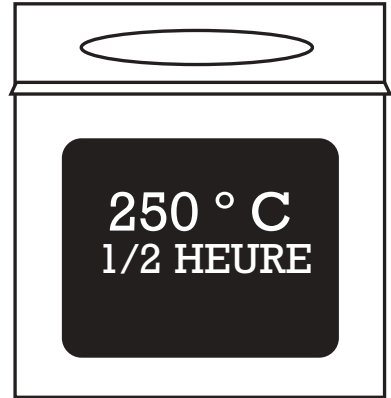
N'employez jamais de poudres à récurer ni de détergents abrasifs. Nettoyez l'extérieur. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse.



Toutes les parois internes du four, exception faite de celle du bas, et la supérieure sont recouvertes d'un émail autonettoyant.

Ces parois éliminent les petites éclaboussures de graisse produites pendant la cuisson sans besoin de nettoyage.

Il peut exister des projections plus importantes qui ne disparaissent pas immédiatement; pour cela, retirer le rôti puis maintenir le four à 250 °C pendant médie heure. Pendant cotte operation ne laissez pas s'approcherles enfants au four.

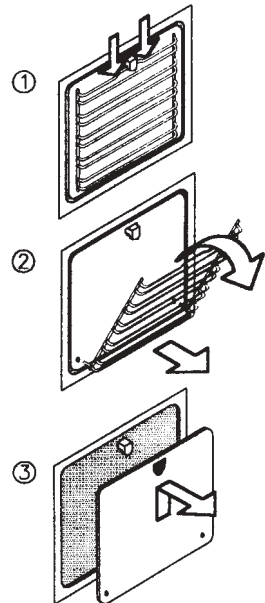


Néanmoins, si l'émail est couvert avec des grosses quantités de graisse, il faudra nettoyer les parois. Pour rendre plus facile le nettoyage, les parois latérales sont également démontables, en pouvant les nettoyer bien dans le lave-vaisselle ou bien à la main avec de l'eau chaude et une éponge non métallique.

Instructions pour démonter les parois.

- 1) Poussez la tige supérieure des glissières vers le bas jusqu'à ce qu'il soit dégagé.
- 2) Tournez les glissières selon la figure et tirez vers l'extérieur. Les glissières resteront libres.
- 3) Décrochez le panneau.

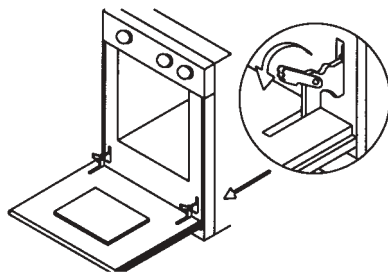
NOTE: N'utilisez pas de sprays spéciaux pour fours auto-nettoyables.



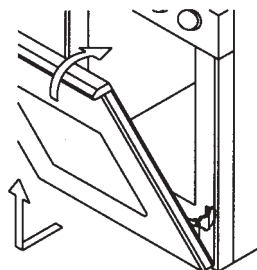
NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage, on peut également démonter la porte. A cet effet, et pour ne pas provoquer de dommages, on devra suivre exactement la procedure suivante.

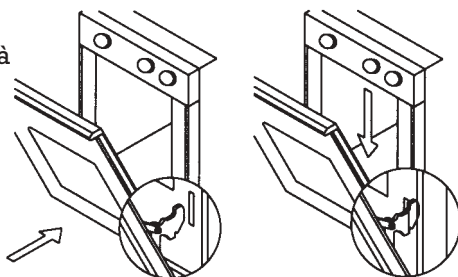
- 1** Ouvrir totalement la porte et tourner complètement les targettes.



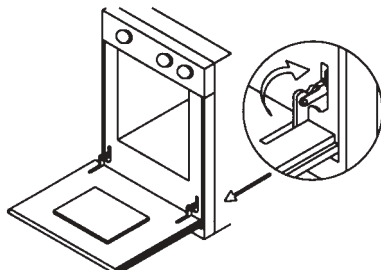
- 2** Fermer doucement la porte jusqu'à buter. Alors, en saisissant la porte avec les deux mains, tirer vers le haut et continuer à fermer la porte jusqu'à extraire les charnières de leurs rainures. La porte est alors démontée.



- 3** Pour remonter la porte, introduire à fond les charnières dans leurs rainures jusqu'à ce qu'elles soient bien mises, en suivant les indications de la figure.



- 4** Ouvrir la porte à fond jusqu'en bas et dégager les anneaux des charnières. La porte est de nouveau montée.



QUE FAIRE SI...

Le four ne fonctionne pas et l'écran du programmeur ne s'affiche pas.

- Les fusibles ont fondu. Changez-les.
- Les plombs sautent à nouveau. Il y a trop d'appareils connectés!
- En cas contraire, appeler le service technique.

Le four ne fonctionne pas et le programmeur clignote en affichant 0:00.

- Il y a vraisemblablement eu une coupure de courant. Régler l'heure sur le programmeur et remettre le four en marche.

La lumière ne fonctionne pas, bien que le four soit en marche.

- La lampe est vraisemblablement grillée. Une fois que le four est refroidi, dévisser la protection puis l'ampoule et remplacer cette dernière. (Par sécurité, couper préalablement le courant).

Le four dégage une grande quantité de fumée.

- Tout four produit de la fumée et de la buée, en plus ou moins grande quantité. Ceci est normal, surtout pour les rôtis. Vous pouvez minimiser cette fumée en réduisant la quantité de graisse ou de liquide ajouté dans la plaque et, la fois suivante, en utilisant une température légèrement inférieure. N'utilisez pas de températures plus élevées que celles indiquées dans les tables.
- La résistance du grill peut être sale, recouverte de graisse provenant d'une cuisson antérieure. Lorsque le grill se met en marche, cette graisse brûle et provoque pendant quelques minutes un fort dégagement de fumée. Il convient d'assurer toujours le nettoyage du grill.

Si ces conseils ne résolvent pas vos problèmes, appelez le Service Technique Autorisé. Celui-ci vous demandera de lui préciser quelques informations concernant votre appareil. Celles-ci se trouvent sur la plaque signalétique ou sur la Carte de Garantie. Reportez-les ici dans le cas où vous en auriez besoin.

N° SERIE:

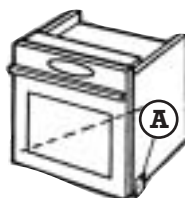
REFERENCE:

Sur la base d'une bonne information, le Service Technique pourra choisir les pièces de rechange nécessaires pour résoudre votre problème dès la première visite. Vous éviterez ainsi plusieurs déplacements et des frais inutiles.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Sortez soigneusement tous les éléments de protection de l'appareil. Il convient également de retirer les deux supports « A » qui se placent sur les deux parties du four, conformément aux indications de la figure.



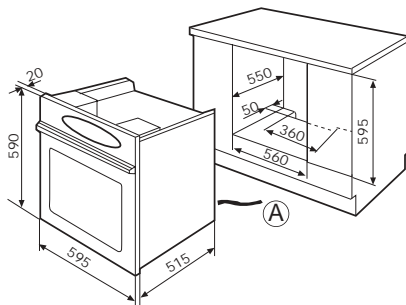
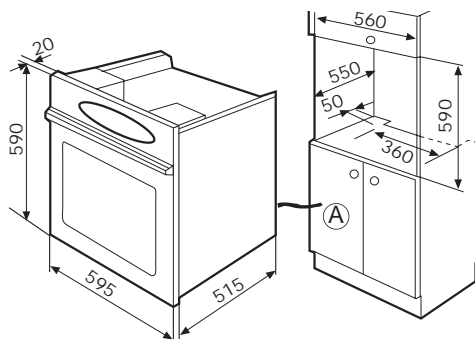
Selon qu'il s'agisse d'un meuble haut ou bas, les dimensions des orifices du meuble sont celles indiquées sur la figure.

Il est très important de respecter les orifices de ventilation arrière afin d'assurer un bon fonctionnement du four.

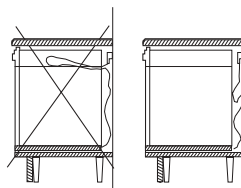
Le branchement électrique est réalisé par le câble "A".

La base de la prise doit être reliée à la terre.

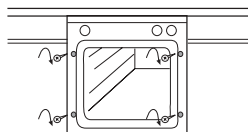
On devra installer un interrupteur en un lieu accessible qui permette de déconnecter toutes les phases, avec un minimum de 3 mm. entre contacts.



Après le branchement, introduire le four dans l'orifice, en veillant à ce que le surplus de câble ne reste pas coincé dans la partie supérieure du four.



Fixer le four au meuble à l'aide de 4 vis (fournies dans le sachet d'accessoires du four).



REMARQUE: Si vous souhaitez installer le four sans module d'encastrement, vous devrez vous procurer le kit de montage nécessaire, auquel seront jointes les instructions d'installation correspondantes.



Impreso en papel reciclado.
Imprimé sur papier recyclé.
Printed on recycled paper.
Imprasso em papel reciclado.
Gerukt op kringlooppapier.