

| | |
|--|----|
| 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION | 44 |
| 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE | 46 |
| 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT | 48 |
| 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR..... | 49 |
| 5. UTILISATION DU FOUR..... | 51 |
| 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 55 |
| 7. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE..... | 59 |
| 8. INSTALLATION DU FOUR..... | 61 |

CES INSTRUCTIONS SONT UNIQUEMENT VALABLES POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, 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 contrôle fonctionnel de l'appareil.



1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE L'APPAREIL. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE PROFESSIONNEL, ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : LA CUISSON D'ALIMENTS, TOUT AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE L'UTILISEZ PAS EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.



N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL POUR RECHAUFFER UNE PIECE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



NE VOUS APPUYEZ PAS ET NE VOUS ASSEYEZ PAS SUR LA PORTE OUVERTE DE L'APPAREIL.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUEE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR L'APPAREIL.
N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUS LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



VEILLEZ A CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCE DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION, L'INTERIEUR DE L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



Avertissements généraux

FR-BE



IL EST NECESSAIRE DE LAVER LES LECHEFRITES AVANT L'EMPLOI AVEC UN PRODUIT VAISSELLE SPECIFIQUE (N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS).



LE FOUR EST DIMENSIONNE POUR UNE CHARGE MAXIMALE DE 3,5 KG.



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

UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ECHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE.

EVITEZ DE LAISSER SECHER A L'INTERIEUR DU FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). ELLES RISQUENT, SI ELLES SÉCHENT TROP LONGTEMPS, D'EN ABIMER LES SURFACES.



N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU DE RECIPIENTS EN PLASTIQUE. LES HAUTES TEMPERATURES A L'INTERIEUR DU FOUR RISQUENT DE FAIRE FONDRE CE MATERIAU ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.



N'INTRODUISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMEES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC UN RISQUE D'EXPLOSION.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'EN ECOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



DURANT LA CUISSON, NE COUVREZ PAS LA SOLE DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM ET N'Y POSEZ PAS DE CASSEROLES OU DE LECHEFRITES POUR EVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE.



NE PROCEDEZ A LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMEE.



2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SECURITE POUR APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

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

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

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



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU RESEAU ELECTRIQUE.



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 DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE, PROCEDEZ IMMEDIATEMENT A SON REMPLACEMENT.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVEZ VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



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



DURANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'APPAREIL EST DESTINE A L'USAGE PROFESSIONNEL DE LA PART DE PERSONNES FORMEES. N'AUTORISEZ PAS LES ENFANTS A S'APPROCHER DE L'APPAREIL PENDANT LE FONCTIONNEMENT OU DE L'UTILISER COMME UN JOUET.



Avertissements généraux

FR-BE



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE JETS DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR RISQUE D'ATTEINDRE LES PARTIES ELECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL MENAGER LORSQU'IL EST EN FONCTION.

N'UTILISEZ PAS DE SPRAY TANT QUE L'APPAREIL EST ENCORE CHAUD.



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.



3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique qu'au terme de sa vie utile le produit doit être collecté séparément des autres déchets. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

3.2 Votre respect 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. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne les laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.

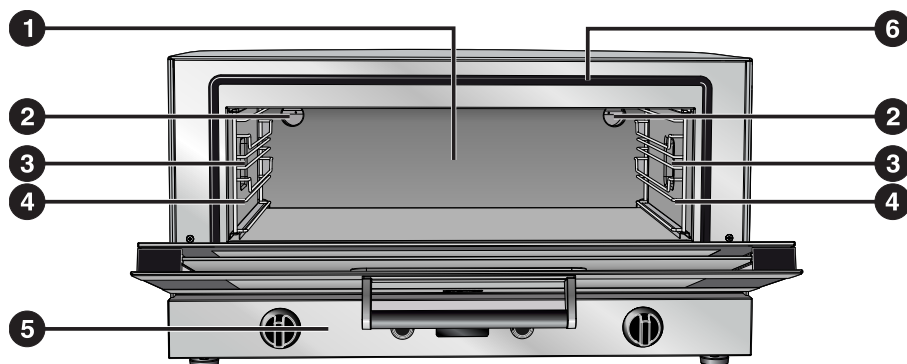
Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

Important : remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement au le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



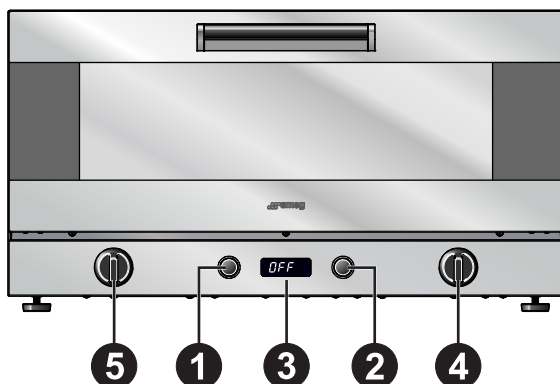
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



- 1** Intérieur du four en pierre réfractaire émaillée
- 2** Évacuation vapeur
- 3** Lampe
- 4** Glissières de support pour grilles et lèchefrites (Les glissières standards sont visualisées à titre informatif)
- 5** Panneau de commandes
- 6** Joint



4.1 DESCRIPTION DES COMMANDES



- 1 BOUTON START** : Ce bouton permet de démarrer les cuissons.
- 2 BOUTON STOP** : Ce bouton permet de terminer les cuissons à tout moment.
- 3 AFFICHEUR** : Il permet d'afficher le programme sélectionné ainsi que les paramètres de cuisson.
- 4 MANETTE DE SELECTION DES PROGRAMMES** : Permet de sélectionner la cuisson à travers l'un des programmes, régler la température et la durée de la cuisson.
- 5 MANETTE D'EVACUATION DE LA VAPEUR** : Cette manette permet, durant la cuisson, d'éliminer la vapeur qui se forme durant la cuisson des aliments. Les valeurs d'évacuation vont de 0 à 1 et toutes les zones intermédiaires peuvent être utilisées.





5. UTILISATION DU FOUR



Le four est dimensionné pour une charge maximale de 3,5 kg.

5.1 Avertissements et conseils généraux



Lorsqu'on utilise le four pour la première fois, on conseille de le chauffer à sa température maximale pendant une durée suffisante pour brûler les résidus huileux de fabrication.

5.2 Choix des programmes

Cet appareil permet de sélectionner **40** programmes de cuisson dont :

- 39 programmes éditables et mémorisables au choix de l'utilisateur ;
- 1 programme de préchauffage avec démarrage différé « **P40** » ;

On fournit ci-après le tableau indiquant les découpages du courant des résistances pour chaque programme :

| Prog | Supérieur | Inférieur | Prog | Supérieur | Inférieur |
|------|-----------|-----------|------|-----------|-----------|
| 1 | 100% | 10% | 22 | 80% | 100% |
| 2 | 100% | 10% | 23 | 80% | 100% |
| 3 | 100% | 10% | 24 | 80% | 100% |
| 4 | 100% | 30% | 25 | 60% | 10% |
| 5 | 100% | 30% | 26 | 60% | 10% |
| 6 | 100% | 30% | 27 | 60% | 10% |
| 7 | 100% | 60% | 28 | 60% | 30% |
| 8 | 100% | 60% | 29 | 60% | 30% |
| 9 | 100% | 60% | 30 | 60% | 30% |
| 10 | 100% | 100% | 31 | 60% | 60% |
| 11 | 100% | 100% | 32 | 60% | 60% |
| 12 | 100% | 100% | 33 | 60% | 60% |
| 13 | 80% | 10% | 34 | 60% | 100% |
| 14 | 80% | 10% | 35 | 60% | 100% |
| 15 | 80% | 10% | 36 | 60% | 100% |
| 16 | 80% | 30% | 37 | 0% | 100% |
| 17 | 80% | 30% | 38 | 0% | 100% |
| 18 | 80% | 30% | 39 | 100% | 0% |
| 19 | 80% | 60% | 40 | 100% | 10% |
| 20 | 80% | 60% | | | |
| 21 | 80% | 60% | | | |



Les pourcentages du découpage ne sont pas éditables par l'utilisateur.



5.3 Modification / mémorisation d'un programme

Le four dispose de 39 programmes modifiables par l'utilisateur (de **P01** à **P39**).
Pour sélectionner les paramètres de fonctionnement d'un programme :

- 1 Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour sélectionner le programme à mémoriser / modifier.
- 2 Maintenez la manette « **PUSH** » enfoncée pendant 3 secondes : l'afficheur indiquera la température de cuisson.
- 3 Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour sélectionner la température de cuisson.
- 4 Appuyez sur la manette « **PUSH** » : l'afficheur indiquera le temps de cuisson.
- 5 Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour sélectionner la durée de cuisson (de 1 à 99 min. ou INF infini).
- 6 Appuyez sur la manette « **PUSH** » pour sortir de la phase de sélection et de mémorisation des données. L'afficheur indiquera « **PEnd** » et les paramètres seront mémorisés.
- 7 Au bout de 3 secondes, l'afficheur affiche tour à tour les paramètres sélectionnés.
- 8 Pour revenir à l'état « **OFF** » maintenez le bouton « **STOP** » enfoncé pendant 4 secondes.

5.4 Exécution d'un programme

A partir de l'état « **OFF** » procédez comme suit :

- 1 Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour sélectionner l'un des programmes disponibles de **P01** à **P39**. L'afficheur indiquera tour à tour les paramètres du programme sélectionné.
- 2 Pour lancer le programme, appuyez sur le bouton « **START** ». L'appareil exécutera un cycle de préchauffage, et l'afficheur indiquera « **PrEh** ».
- 3 À la fin du préchauffage, une série de signaux sonores d'une durée de 3 secondes signalera la possibilité de procéder à la cuisson. Sur l'afficheur clignotera « **PrEh** ».
- 4 Pour commencer la cuisson, maintenez le bouton « **START** » enfoncé pendant 2 secondes. L'afficheur indiquera la suite des paramètres sélectionnés, le temps restant avant la fin de la cuisson et le programme sélectionné.
- 5 On peut anticiper la cuisson avant que la température de préchauffage ne soit atteinte, en maintenant le bouton « **START** » enfoncé pendant 3 secondes.
- 6 Durant la dernière minute de cuisson, seul le compte à rebours des 60 dernières secondes s'affichera. En fin de cuisson, un signal sonore et « **End** » clignotant (pendant 20 minutes), indiqueront que la cuisson est terminée.
- 7 Pour revenir à l'état « **OFF** » maintenez le bouton « **STOP** » enfoncé pendant 4 secondes.



5.4.1 Continuation de la cuisson

À la fin d'une cuisson, il est possible de continuer à cuire manuellement :

- 1 Lorsque l'afficheur indique « **End** » appuyez sur le bouton « **START** » ; l'afficheur indiquera « **tP00** ».
- 2 Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour sélectionner les minutes supplémentaires de cuisson (pour un maximum de 20 minutes).
- 3 Pour démarrer la cuisson avec le temps supplémentaire qu'on vient de sélectionner, appuyez sur le bouton « **START** » pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore indiquera la reprise de la cuisson.
- 4 En fin de cuisson, « **End** » continuera à clignoter pendant les 20 minutes successives et la lampe du four restera allumée.

5.4.2 Modification d'un programme durant la cuisson

On peut modifier un programme durant une cuisson :

- 1 Appuyez sur la manette « **PUSH** » : l'afficheur indiquera la température de cuisson.
- 2 Procédez à la modification des sélections tels qu'on le décrit aux points 3 - 8 du paragraphe « 5.3 Modification / mémorisation d'un programme ».



La modification du programme durant la cuisson n'est pas mémorisable.

- 3 3 secondes après la dernière modification, le programme quitte automatiquement l'état de modification en sauvant les sélections (les paramètres modifiés tel qu'on le décrit dans ce paragraphe, ne restent mémorisés que jusqu'à la fin de la cuisson).



5.5 Préchauffage avec démarrage différé

La sélection du programme avec préchauffage différé est effectuée comme suit :

- Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour sélectionner le programme « **P40** ».
- Appuyez sur le bouton « **PUSH** » pendant au moins 3 secondes : l'afficheur indiquera l'heure actuelle clignotante.
- Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour régler l'heure actuelle.
- Appuyez sur le bouton « **PUSH** » : l'afficheur indiquera les minutes clignotantes.
- Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour régler les minutes.
- Appuyez sur le bouton « **PUSH** » : l'afficheur indiquera la température clignotante.
- Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour régler la température.
- Appuyez sur le bouton « **PUSH** » : l'afficheur indiquera l'heure de début de cuisson clignotante.
- Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour régler l'heure de début du préchauffage.
- Appuyez sur le bouton « **PUSH** » : l'afficheur indiquera les minutes clignotantes.
- Tournez la manette vers les symboles **+** ou **-** pour régler les minutes.
- Appuyez sur le bouton « **PUSH** » pour sortir de la phase de réglage et de mémorisation des données ; l'afficheur indiquera « **PEnd** » et, au bout de 3 secondes, il indiquera tour à tour **P40**, la température et l'heure de début du préchauffage.
- Pour activer le programme, appuyez sur le bouton « **START** » pendant au moins 2 secondes. L'afficheur indiquera tour à tour l'heure actuelle et « **P40A** » jusqu'à l'activation du programme à l'heure programmée.



Le four exécutera le préchauffage à l'heure programmée ; durant cette phase, l'afficheur indique tour à tour « **P40A** », « **InF** » et la température programmée ; celle-ci restera constante jusqu'à l'interruption par l'intermédiaire du bouton « **STOP** ». L'activation du programme doit être effectuée chaque jour ; pour l'activer sélectionnez la fonction P40 et appuyez sur le bouton « **START** » pendant au moins 2 secondes.



6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'UTILISEZ PAS DE JETS DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.



Ne dirigez pas de jets d'eau directs contre le four ; évitez d'utiliser des lances sous pression.



Avant toute intervention, débranchez le four.

6.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement en fin de journée après l'avoir laissé refroidir.

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

Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

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

Utilisez des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles de bois ou en plastique.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.





6.2 Nettoyage de l'intérieur du four

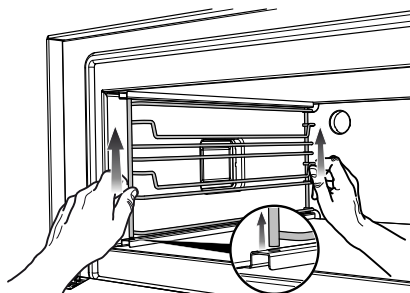


Pour une bonne conservation du four, nettoyez-le régulièrement en fin de journée, après l'avoir laissé refroidir.

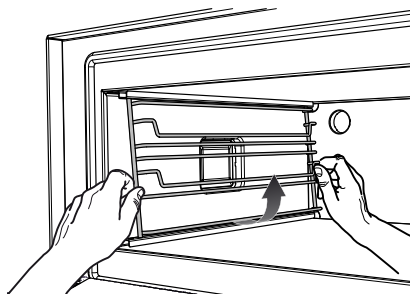
Le démontage des supports des glissières facilite le nettoyage des parties latérales du four.

Pour démonter les supports des glissières :

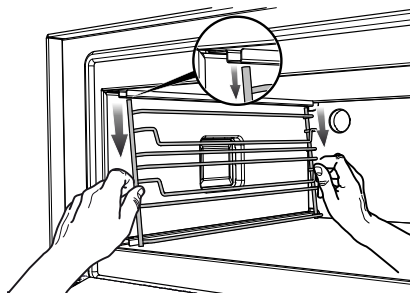
- 1 Tirez le support vers le haut pour le dégager des deux encastresments sur la glissière inférieure.



- 2 Tournez légèrement le support vers l'intérieur du four.



- 3 Tirez le support vers le bas pour le dégager des deux encastresments sur la glissière supérieure.





6.3 Nettoyage des pierres

Pour le nettoyage, utilisez un chiffon en microfibre imprégné d'eau et de vinaigre ; après, rincez seulement avec de l'eau et laissez sécher.



Ne procédez pas à un nouveau réchauffement tant que les plaques sont encrassées.

- Avant de la nettoyer, enlevez les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique.
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède.
- En cas de saleté résistante, utilisez des éponges à maille métallique ou du scotch-brite abrasifs, trempés dans du vinaigre.
- N'utilisez pas de détergents.
- A l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.



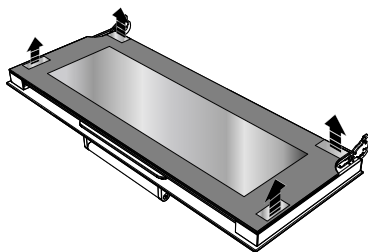
6.4 Nettoyage et démontage des vitres de la porte

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir « 7.2 Démontage de la porte ») et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.

Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.

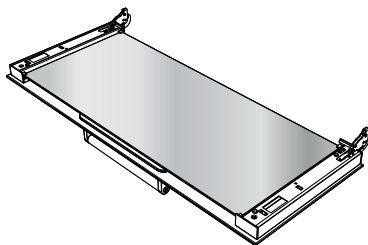
1 Démontage de la vitre interne :

Démontez la vitre interne en la tirant vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



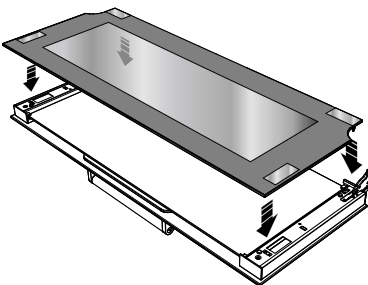
2 Nettoyage :

Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



3 Remise en place des vitres :

Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.



Attention : avant d'extraire les vitres, vérifiez si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe « 7.2 Démontage de la porte ». Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.



7. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées.

Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.

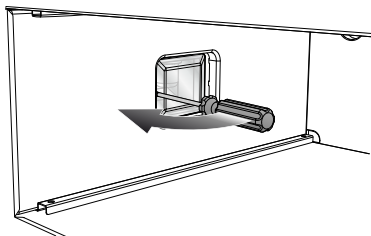


Avant toute intervention, débranchez le four.

7.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les supports des glissières, voir « 6.2 Nettoyage de l'intérieur du four ».

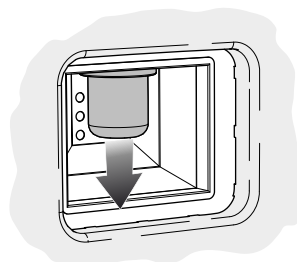
Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant tel qu'on l'indique.

Les lampes sont de type halogène ; il ne faut donc pas les toucher directement avec les doigts, mais munissez-vous d'une protection isolante.

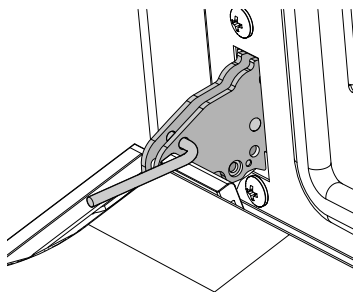
Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W). Après le remplacement, remontez le couvercle.



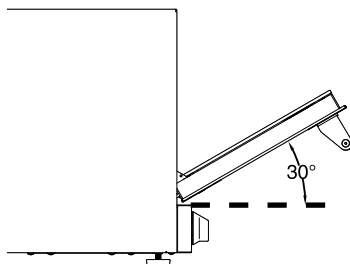


7.2 Démontage de la porte

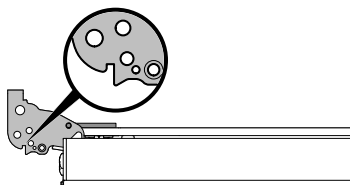
Ouvrez complètement la porte.
Soulevez les deux pivots dans les trous des charnières situées contre ces derniers et accrochez-les.



Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en s'assurant que les rainures **C** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.





8. INSTALLATION DU FOUR



Installez le four sur un plan de travail horizontal en pose libre. La distance du mur postérieur devra faciliter l'accès au bornier de branchement du câble d'alimentation. L'installation doit être effectuée par un **technicien qualifié** et conformément aux DIRECTIVES CE actuellement en vigueur.

8.1 Branchement électrique



Assurez-vous que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sur le côté du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

Le four est équipé d'un câble tripolaire **H07RN-F** pour le fonctionnement à **220-240V~** et (sur certains modèles uniquement) d'une fiche d'alimentation.



Le câble fourni est tripolaire 3 x 1,5 mm² de type H07RN-F.

Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par le constructeur ou par un centre d'assistance agréé de manière à prévenir toute sorte de risque.



La fiche et la prise murale devront être du même type (conformément aux normes en vigueur). Vérifiez que la ligne d'alimentation est munie d'une mise à la terre adéquate. Évitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou des shunts.



Si l'appareil est branché sur le réseau électrique de façon permanente, prévoyez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.



ATTENTION : si la tension de phase descend sous 190V~, le four pourrait subir une baisse des performances qui n'est pas due au produit.



La borne marquée de ce symbole raccorde entre elles les parties qui sont normalement raccordées au potentiel de terre. Raccordez opportunément les appareils en utilisant cette borne pour en garantir l'équipotentialité.

8.1.1 Thermostat de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui intervient en cas de grave dysfonctionnement. Pour le réarmement de la sécurité, contactez le service après-vente.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.



8.2 Nivellement

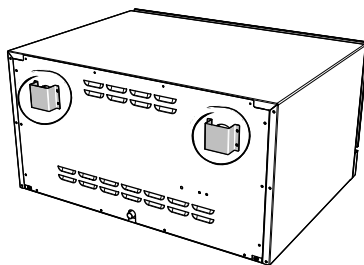


Mettez le four à nivel sur le sol en agissant sur le quatre pieds réglables. Pour effectuer le réglage, dévissez le pied. La course totale de la vis de réglage est de 10 mm.

8.3 Tuyau d'évacuation de la vapeur

Suivant le modèle, on a prévu à l'arrière du four deux tuyaux d'évacuation de la vapeur produite durant la cuisson. Ceux-ci **doivent** rester complètement libres.

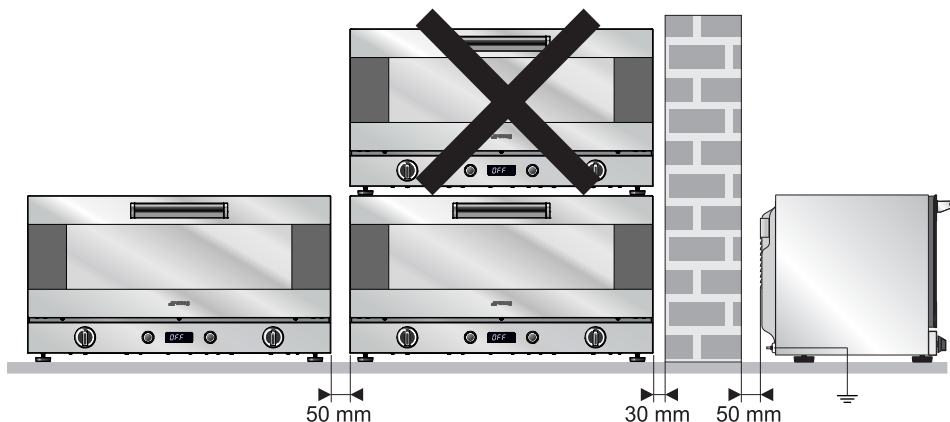
En éviter l'écrasement.



8.4 Installations groupées



En cas de installations groupées, rapprochez les deux appareils à une distance de 50mm de l'un à l'autre et positionnez-les à une distance minimale de 50mm de l'éventuelle paroi postérieure et de 30mm de l'éventuelle paroi latérale. Il est interdit de superposer plusieurs appareils.



Attention : le plan d'appui de l'appareil ne doit pas dépasser la hauteur de **1,60m** au-dessus du sol.



914774820 / A