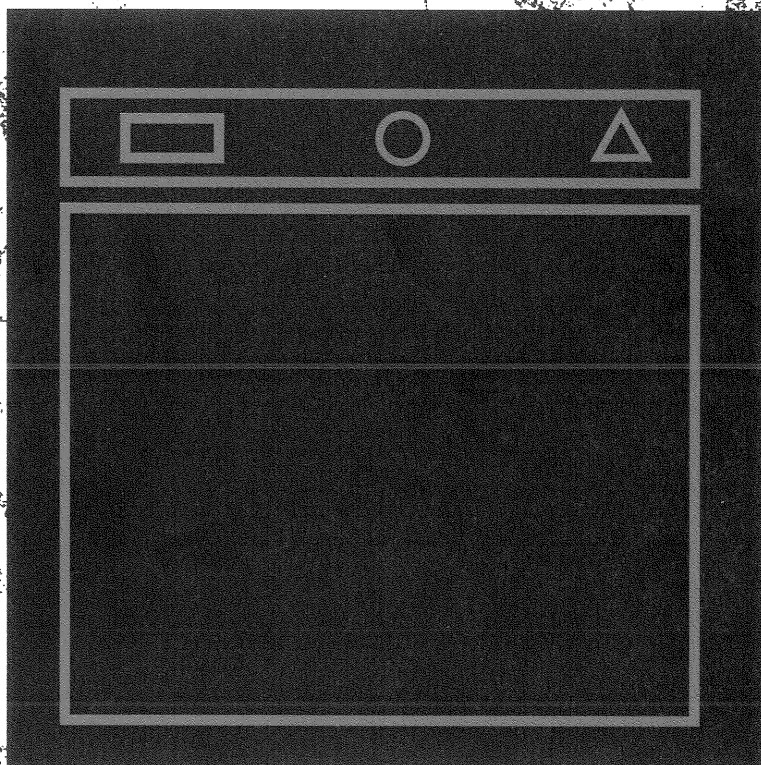


LES FOURS

GUIDE PRATIQUE



Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un de nos fours et nous vous en félicitons. Celui-ci a été soigneusement conçu, fabriqué et testé pour votre plus grande satisfaction. Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement la NOTICE D'UTILISATION fournie avec l'appareil et ce GUIDE ; les instructions et les conseils qu'ils contiennent vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

SOMMAIRE

UTILISATION

LE FOUR

- Préalable	2
- Les commandes	2
- Les modes de cuissons	3
- Conseils	8

LA CASSEROLERIE	10
-----------------------	----

ENTRETIEN

ENTRETIEN GENERAL	12
-------------------------	----

NETTOYAGE

- Four à émail normal	13
- Four à émail catalytique	13
- Four pyrolytique	14

INTERVENTIONS COURANTES	15
-------------------------------	----

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	17
-----------------------------------	----

INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE	18
-------------------------------	----

ENCASTREMENT	19
--------------------	----

SERVICE APRES-VENTE

LE FOUR

■ PREALABLE

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position "traditionnel" (thermostat à la position 10). La laine minérale qui entoure le moufle, peut dégager, au début, une odeur et un dépôt (nettoyable), due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe des résistances.

Certains types de fours sont équipés d'une turbine de refroidissement des composants situés au-dessus du four. Cet air de refroidissement est soufflé au niveau de la poignée. La turbine peut s'enclencher immédiatement ou de façon retardée. De même, il est normal qu'elle continue de fonctionner après l'arrêt du four, pendant le temps nécessaire au refroidissement.

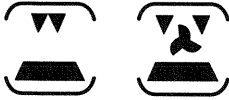
■ LES COMMANDES

L'utilisation précise des commandes et la liste des fonctions situées sur le bandeau sont décrites sur votre Notice d'Utilisation qui est spécifique à votre type de four.

LE FOUR

EXPLICATIONS DES MODES DE CUISSON SUIVANT LES DIFFERENTS TYPES DE FOUR

Vous trouverez dans la notice d'utilisation les fonctions exactes dont votre four est muni.

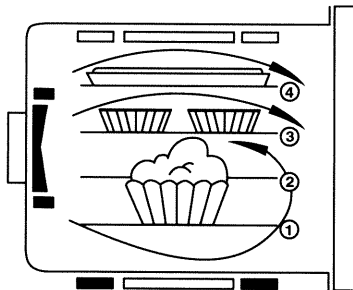
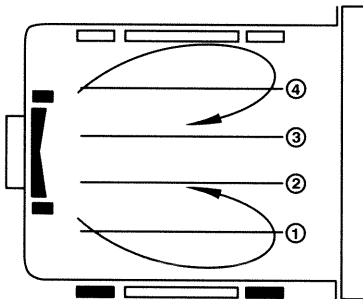


PRECHAUFFAGE PULSE OU NON

Il permet un préchauffage (encore plus rapide en pulsé), avant la cuisson de plats tels que rôtis, volailles, tartes (pâte brisée ou feuilletée) garnies de fruits crus, poissons, gratins de légumes.



FOUR PULSE (chaleur tournante)



Convient particulièrement :

- pour cuire la pâtisserie, même en grande quantité (sur trois niveaux) ; pour cuire simultanément plusieurs préparations identiques ou plusieurs aliments de nature différente.

Pour accentuer la coloration, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes en réglant la manette sur une position au-dessus de celle recommandée ou prolongez la cuisson pendant quelques minutes.

Si les pâtisseries sont effectuées sur un seul niveau, occupez le 1er ou le 2e gradin à partir du bas.

Si vous utilisez plusieurs niveaux, ne posez surtout pas la préparation la plus basse sur le "plancher" du four (sole). Occupez le 1er gradin, et en fonction de la hauteur ou du volume de la préparation, occupez ensuite le 3e ou 4e gradin, car il faut un espace suffisant entre les différents niveaux.

Pour les tartes, quiches, etc., utilisez, de préférence, un moule en tôle d'acier ou fonte émaillée, ou en fer étamé, plutôt qu'un moule en aluminium.

Pour les viandes blanches et les volailles, placez la pièce à cuire sur une grille, selon l'épaisseur, au 2e ou au 3e gradin et placez en-dessous, sur une autre grille au 1er ou au 2e gradin, un plat à bords hauts contenant une quantité d'eau pour récupérer les sauces.

LE FOUR



PRECHAUFFAGE

Certains fours sont équipés d'une fonction "préchauffage".

Dans le cas d'un four multifonction non muni de cette position, vous pouvez réaliser la fonction "préchauffage" en plaçant le sélecteur sur une fonction cuisson.

La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson de plats tels que rôtis, volailles, tartes (pâte brisée ou feuilletée) garnies de fruits crus, poissons, gratins de légumes.



DECONGELATION

Certains fours multifonctions sont équipés d'une position "décongélation".

● Décongélation de viande et légumes :

Ex : poulet (1,300 kg) = 55 minutes en le retournant plusieurs fois.

- . Placez le thermostat à **1** et le commutateur de four sur la position "décongélation".
- . Posez la pièce à décongeler sur la grille plate, au 2e gradin, et le plat lèchefrite multi-usages au 1er gradin pour recueillir le jus du dégivrage.
- . Quand la décongélation est terminée, opérez suivant les indications du tableau de recettes de la notice d'utilisation de l'appareil.

● Décongélation de fruits :

Ex : framboises (500 g) : 20 minutes.

- . Placez le thermostat à **0** et le commutateur de four sur la position "décongélation".
- . Répartir les fruits dans un plat en pyrex. Posez celui-ci sur la grille plate au 3e gradin.

Nota : Si vous souhaitez gagner du temps, il est possible de placer le thermostat sur **1** ; le résultat risque d'être un peu moins bon.

LE FOUR

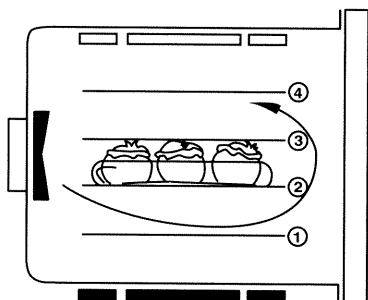


SOLE

A utiliser pour les pâtisseries délicates (ex : meringues), et le réchauffage des plats cuisinés.



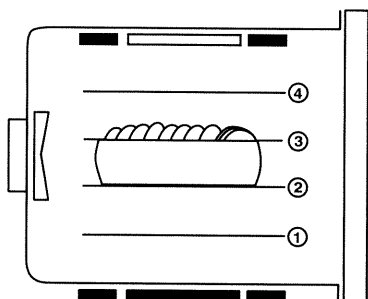
SOLE PULSEE



Convient particulièrement pour les pâtisseries (brioches, cakes), oeufs au lait, tomates farcies, sur un seul niveau : occupez le 2e gradin à partir du bas.



TRADITIONNEL



Convient particulièrement pour des rôtis de viande rouge.

Préchauffez le four au même réglage de température que pour la cuisson afin de "saisir" la préparation à cuire dès son introduction dans le four.

Enfournez dès que la lampe témoin s'éteint.

Placez directement sur la grille, au milieu du four, les mets dans des plats, de préférence en terre cuite.

Employez toujours des plats très creux.

LE FOUR

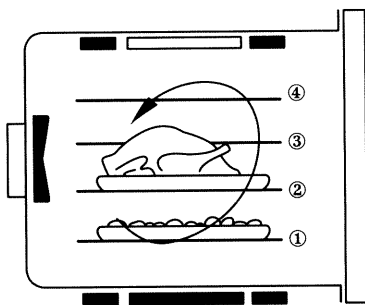
Placez les meringues, sablés, macarons, petits gâteaux, petits fours, etc. sur le plat lèchefrite multi-usages.

Placez les tartes et pâtisseries en moule sur une grille (1e ou 2e gradin à partir du bas).

Attention : L'utilisation du plat lèchefrite multi-usages est à proscrire comme "plat à rôtir". En effet, les salissures excessives des parois provoquent une fumée importante par carbonisation des graisses (risque d'inflammation).



TRADITIONNEL PULSE



Utilisez cette position pour les viandes blanches, volailles, pâtisseries (tarte, quatre-quarts, chaussons aux pommes), quiches, soufflés, gratins, pizzas, placés au 2e gradin à partir du bas.

Pour les volailles cuites directement sur la grille au 2e ou au 3e gradin, prévoyez un plat à bords hauts contenant une quantité d'eau pour récupérer les sauces sur une grille au 1er ou au 2e gradin.



GRIL MOYEN ET GRIL FORT

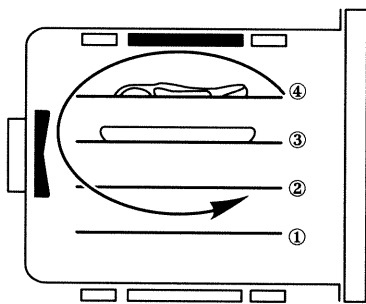
On choisira entre GRIL MOYEN et GRIL FORT **selon les surfaces à griller** ; le GRIL FORT est destiné aux plus grandes surfaces.

NOTA : Votre four a été spécialement étudié pour fonctionner porte fermée pendant les grillades. De ce fait, il est déconseillé d'ouvrir la porte pendant les grillades..

LE FOUR



GRIL MOYEN PULSE



Cette position permet de cuire porte fermée et de griller des rôtis de viandes blanches ou rouges.

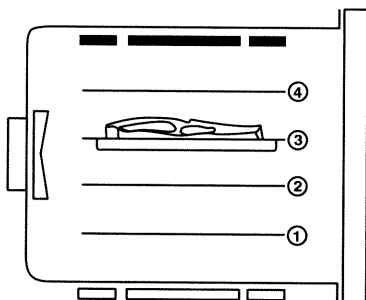
Utilisez le 3e ou 4e gradin à partir du bas, selon l'épaisseur de la pièce et disposez un plat à bords hauts contenant une quantité d'eau pour récupérer les sauces sur une autre grille au-dessous de la pièce à cuire, dans la mesure où celle-ci est posée à même une grille.

Pour les viandes rouges, préchauffez pendant 5 à 10 minutes, porte fermée, grille dans le four, en réglant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson.

Pour obtenir une homogénéité de coloration, il est conseillé de retourner les rôtis pendant leur cuisson.



GRIL FORT



Cette position est à utiliser porte fermée y compris pour les grillades.

Enfournez en respectant les positions indiquées dans la notice d'utilisation de l'appareil et posez le plat lèche-frite multi-usages sur la sole, pour recueillir le jus lorsque la viande est posée directement sur une grille.

LE FOUR

■ CONSEILS GENERAUX POUR L'UTILISATION DU FOUR

Afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

Sur les notices, les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif.

Les tableaux de cuisson de la notice d'utilisation de l'appareil donnent les indications nécessaires aux cuissons d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

Avant d'effectuer une cuisson, choisissez la fonction la plus appropriée, le réglage de la température et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.

Pendant la cuisson, il est normal que le voyant du thermostat s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

En coupant le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée dans le four et réaliserez ainsi des économies d'énergie.

LE FOUR

■ CONSEILS GENERAUX POUR L'UTILISATION DU FOUR

CUISSONS SIMULTANÉES (four multifonction)

C'est une technique particulière qui consiste à mettre au four, simultanément, des aliments qui demandent la même température de cuisson.

La cuisson simultanée peut être accomplie en utilisant le programmeur si les divers aliments demandent, non seulement un temps de cuisson identique mais également la même température.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, l'opération sera difficilement programmable. Il suffira d'enfourner ceux-ci de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

Dans la cuisson au four, les aliments en présence gardent chacun leur personnalité, sans transmission d'odeur ni de goût. Ainsi pourront être cuits ensemble : poissons, viandes, légumes, pâtisseries. Les pâtisseries seront de préférence, placées sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.

Votre Notice, au chapitre "Tableau des Cuissons", vous donne les règles à appliquer en cuissons simultanées.

REMARQUES :

- Influence des moules sur les cuissons : si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante : (tarte, quiche...).
- La consommation d'énergie nécessaire à la cuisson simultanée de plusieurs préparations est moins élevée que celle nécessaire à la cuisson séparée de ces mêmes préparations.

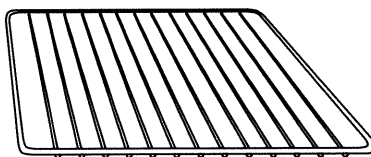
LA CASSEROLERIE

Certains modèles d'accessoires ci-dessous sont **spécifiques** à certains appareils. Votre notice d'utilisation comprend la liste des équipements dont votre four est équipé.

GRILLE PLATE

La grille plate peut être utilisée pour supporter :

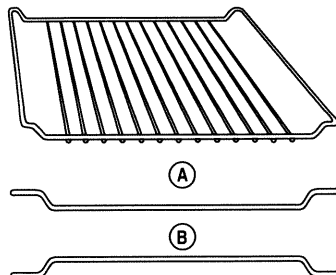
- Tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.
- Les grillades. Elle est placée généralement sur le gradin supérieur et préalablement chauffée.



GRILLE CAMBREE

Cette grille remplit les mêmes fonctions que la grille plate.

Elle permet de doubler le nombre de positions sur les gradins, selon qu'elle est placée à l'endroit **A** ou à l'envers **B**.



PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES

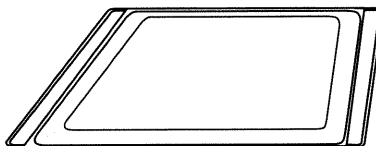
Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au dernier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Evitez de mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car vous auriez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.



LA CASSEROLERIE

TOURNEBROCHE

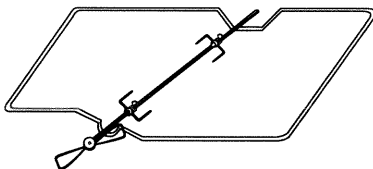
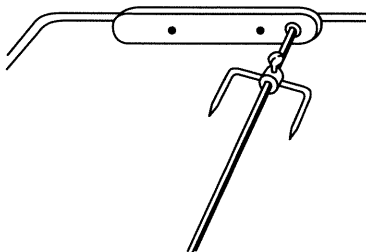
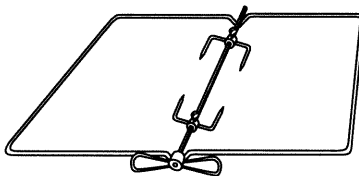
Suivant le type de four, le tournebroche, monté sur berceau, peut être muni ou non d'un renvoi pour l'entraînement par le moteur de la broche ou d'un berceau recevant la broche en diagonale.

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas ;
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes ;
- placez la broche sur son berceau ;
- enduisez la pièce à rôtir d'huile ou de beurre ramolli ;
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four ou dans la pièce de renvoi ;
- placez le sélecteur sur la position GRIL MOYEN ou GRIL FORT et appuyez sur la touche commandant la mise en route du moteur (suivant modèle).

Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.



ENTRETIEN GENERAL

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRET. **De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.**

SURFACES METALLIQUES POLIES, PEINTES OU EMAILLEES

Utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

VITRE DE PORTE DE FOUR

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec un produit du commerce non abrasif. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec un produit ou des éponges agressives.

MANETTES DE COMMANDE (sans bouton poussoir)

Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi.

En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.

MANETTES DE COMMANDE (avec bouton poussoir)

Le paragraphe ci-dessus ne s'applique pas pour les manettes avec bouton poussoir car celles-ci ne se démontent pas.

GRILLES

Utilisez une éponge imprégnée d'un produit du commerce non abrasif ; jamais d'objets tranchants.

NETTOYAGE DES FOURS

■ FOUR A EMAIL NORMAL

Nettoyez les parois avec un chiffon imprégné de produit à récurer du commerce, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage très fréquemment.

Lors d'un débordement important, essayez-le si possible avec une éponge humide ou une brosse douce ; n'attendez pas son durcissement. Si besoin, d'un produit à récurer du commerce, non abrasif, pour émail ou inox, couvrez les croûtes et taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit : les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

■ FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (AUTODEGRAISSANT)

COMMENT FONCTIONNE VOTRE FOUR AUTODEGRAISSANT

Ce four, à nettoyage continu, est constitué de pièces recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres. C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordement de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- de ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants,
- de ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce
- Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

CONSEILS

- Le four ne doit pas dégager de fumée. **La cause principale de fumée est une température de cuisson (éclaboussures) trop élevée.** Dans ce cas, réduire le réglage du thermostat.

NETTOYAGE DES FOURS

■ FOUR PYROLYTIQUE

COMMENT FONCTIONNE VOTRE FOUR PYROLYTIQUE

Ce type de four nettoie par destruction à haute température les souillures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Les fumées dégagées sont rendues "propres" par leur passage dans un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Son coût est peu élevé et récupéré en quelques cuissons par suite du renforcement de l'isolation thermique du four rendu indispensable par la température élevée de la pyrolyse (environ 500°C).

La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage **automatique** de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse la température maximale de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte.

Un voyant couleur cristal s'allumera dès que vous aurez sélectionné sur votre sélecteur la fonction nettoyage ; il ne s'éteindra que lorsque le sélecteur aura été ramené à zéro ou sur une autre fonction, **et** lorsque la porte sera déverrouillée.

Pour les modèles à programmeur, consultez le paragraphe de votre notice d'utilisation concernant la mise en route et l'arrêt automatique de la pyrolyse.

RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage, qui peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :

- **retirez tous les accessoires de four**, y compris la casseroles (grille, plat lèchefrite multi-usages) ;
- **enlevez les débordements importants** qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

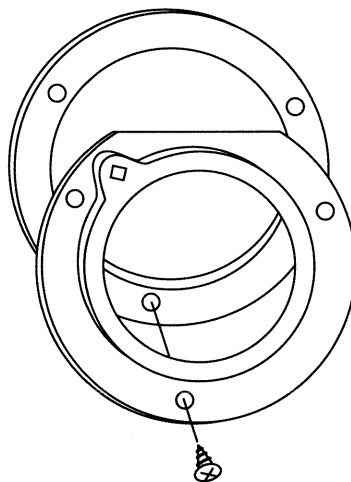
Il est normal que la turbine s'enclenche immédiatement sur certains fours de façon retardée, après la mise en route. De même, il est normal qu'elle continue de fonctionner après l'arrêt du four, pendant le temps nécessaire au refroidissement.

INTERVENTIONS COURANTES

ATTENTION : débranchez l'appareil
avant toute intervention

REPLACEMENT DE LA LAMPE DE FOUR

- Ouvrez la porte du four (ou enlevez-la si nécessaire, comme indiqué p. 15).
- Démontez les 3 vis de la collerette de la lampe située au fond du four, en haut, à gauche.
- Tirez la collerette, son joint et le hublot vers vous.
- Dévissez la lampe et sortez-la. La lampe est de type sphérique, \varnothing 45 mm, culot E 14, puissance 40 W sous 220/230 V.
- Revissez la collerette, en changeant son joint si nécessaire.



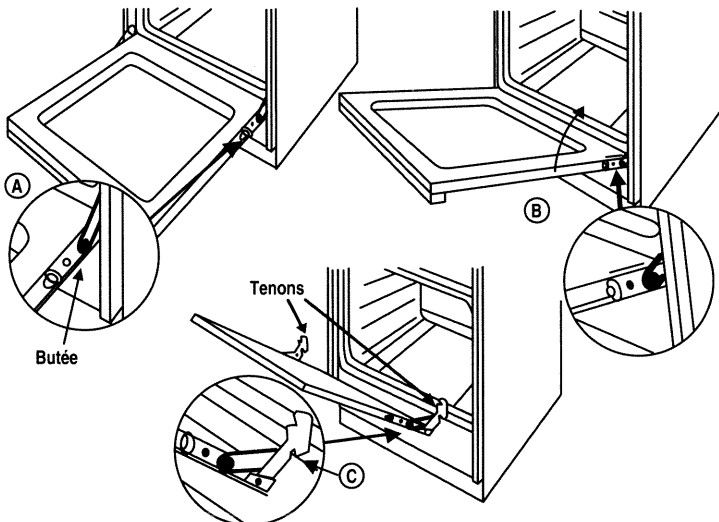
ENTRETIEN

INTERVENTIONS COURANTES

DEPOSE DE LA PORTE

L'ensemble porte et articulations peut être déposé de la façon suivante :

- Ouvrez la porte à l'horizontale.
- Introduisez dans chacune des fentes situées sur les montants de porte, à droite et à gauche, une butée (livrées dans le sachet d'accessoires). **A**
- Refermez partiellement la porte jusqu'à la butée sans exercer de contrainte. **B**
- Saisissez la porte par les bords gauche et droit et tirez vers vous pour dégager les tenons inférieurs des articulations.
- Rebaïssez légèrement pour dégager les tenons supérieurs. **C**



Ne cherchez jamais à retirer les butées quand la porte est démontée car les ressorts d'équilibrage internes à la porte sont bandés et leur libération provoquerait un mouvement brutal et dangereux des pièces de tourbillonnement.

REMONTAGE DE L'ENSEMBLE PORTE

- Présentez la porte verticalement devant l'appareil.
- Engagez les tenons supérieurs dans les fentes correspondantes de la façade.
- Abaissez l'ensemble pour poser la porte sur les encoches des tenons intérieurs, comme indiqué par la flèche sur la figure **C**.
- Vérifiez que les tenons gauche et droit sont convenablement engagés puis ouvrez la porte à l'horizontale.
- Retirez les butées à gauche et à droite.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

QUE SE PASSE-T-IL ?

- Votre four ne chauffe pas.
- Le nettoyage PYROLYSE ne s'est pas effectué.
(Selon modèle)
- Votre four fume anormalement lors de cuissons.
- Buée.
- La turbine de refroidissement fonctionne après l'arrêt complet du four (selon modèle).
- La turbine de refroidissement ne fonctionne pas (selon modèle).
- Il est impossible d'ouvrir la porte.
(Four à pyrolyse)

CONSEILS

- Vérifiez la position MANUEL de votre programmeur (voir notice).
- N'omettez jamais de remettre celui-ci dans la position MANUEL après une cuisson automatique.
- Vérifiez si la pièce de verrouillage a été retirée (voir p.17).
- Si cette pièce a bien été retirée, fermez la porte correctement jusqu'à un déclic franc.
- Vérifiez le temps affiché sur votre programmeur ou minuterie (voir notice).
- Baissez les températures de cuissons indiquées à titre indicatif sur le guide de cuissons.
- N'utilisez pas votre plat léchefrite multi-usages comme plat à cuire.
- Procéder au nettoyage de votre four.
- Pour des cuissons très humides (ex. : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage à température de cuisson ; afin d'éviter les condensations sur les surfaces vitrées froides.
- Cette turbine fonctionne selon la température de l'environnement. Il est normal que celle-ci fonctionne après l'arrêt complet de votre four, voire même se remet en marche après un certain temps d'arrêt.
- Vous pourrez continuer à faire vos cuissons habituelles ; par contre, la pyrolyse ne s'effectuera plus correctement. Appelez votre technicien SAV.
- Lors d'une pyrolyse la porte est condamnée, on ne pourra ouvrir celle-ci que lorsque la température du four sera redescendue en-dessous de 300°C et après avoir placé le sélecteur sur la position zéro.
- Dans tous les cas votre four doit être sous tension.

Si malgré ces conseils, votre four ne vous donne pas entière satisfaction, appelez votre technicien SAV.



INSTALLATION

■ RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué par un installateur électricien qualifié.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Les fours sont livrés avec câble d'alimentation (normalisé) H 05 RRF à 3 conducteurs de 1,5 mm² (2 phases + terre) et doivent être branchés sur réseau 220/230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisé CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la  de l'installation.

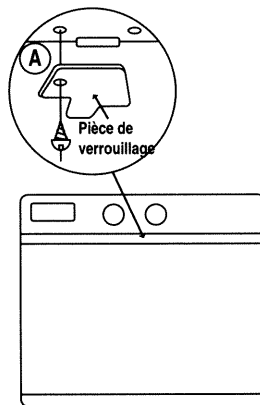
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

PRECAUTION PARTICULIERE POUR FOUR A PYROLYSE

Une sécurité à été placée au niveau du verrouillage de la porte, pour empêcher le blocage de celle-ci lorsque le four n'est pas branché. Il vous faut donc l'enlever avant toute utilisation du four. Pour cela, procédez comme sui :

- Retirez la pièce de blocage du verrouillage repérée "A" EN DEVISSANT la vis située au-dessus du logement de verrouillage sous le tableau de commande.

- **REMETTEZ** la vis.



ENCASTREMENT des fours pyrolytiques

ENCASTREMENT

Votre four est prévu pour s'encaster dans un meuble répondant à certaines dimensions (A) - (B).

Les fours pyrolytiques ont une sortie des gaz chauds vers l'avant.

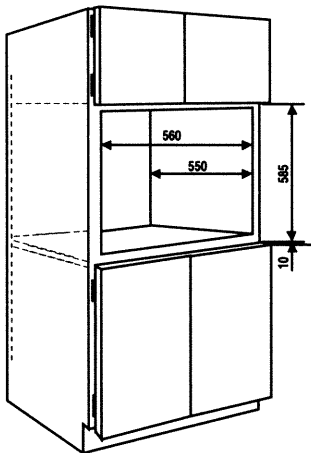
Ces fours peuvent donc être installés sous plan de travail ou dans un meuble colonne.

Dans tous les cas d'encastrement, l'arrière de la niche doit être complètement fermée.

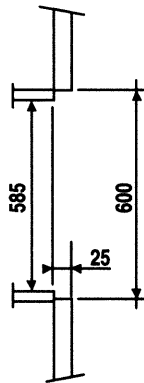
Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par deux vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (C).

Auparavant, effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

La niche d'encastrement doit être en matière résistant à la chaleur, soit revêtue d'une telle matière.

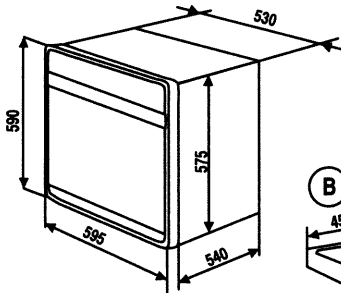


(A)

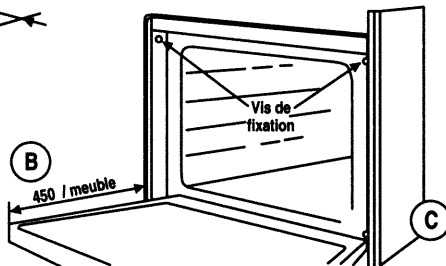


Cotes en mm

Niche complètement fermée



(B)



19

INSTALLATION

ENCASTREMENT des fours non pyrolytiques

ENCASTREMENT

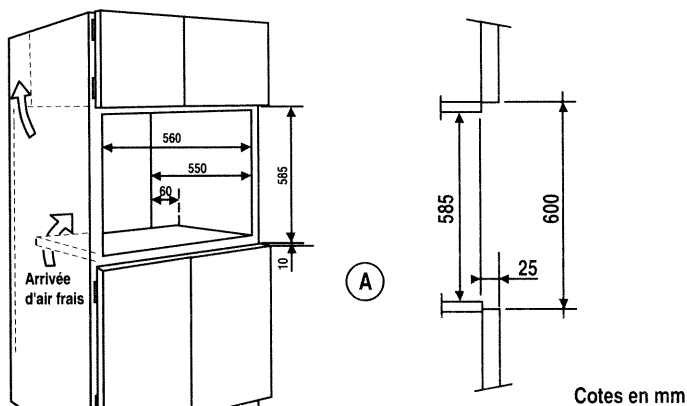
Votre four est prévu pour s'encaster dans un meuble répondant à certaines dimensions (A) - (B).

Dans ces conditions, la sortie des gaz chauds s'effectue à l'arrière par la partie supérieure du meuble. Cependant, si la disposition du meuble ne le permet pas, un kit "cheminée horizontale", livré séparément, permet de faire sortir les gaz chauds à l'avant, par la grille de façade du four.

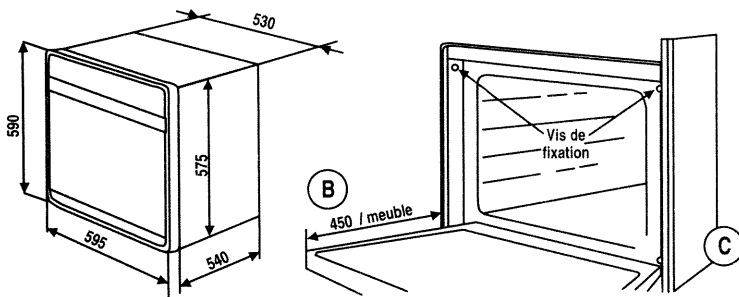
Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par deux vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (C).

Auparavant, effectuez un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

La niche d'encastrement doit être en matière résistant à la chaleur, soit revêtue d'une telle matière.



Niche ouverte à l'arrière en bas et en haut



SERVICE APRES-VENTE

Afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer votre certificat de garantie par votre installateur.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les concessionnaires et distributeurs de votre marque :

- connaissent parfaitement le matériel,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les **pièces d'origine**.

Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique visible, porte ouverte, dans le bas du four.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 16 août 1989, relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76.889 modifiée par la Directive CEE n° 87.308).

75x3966

64016043



87 X 0563 - 9954-4924 - 10/92 (12A)