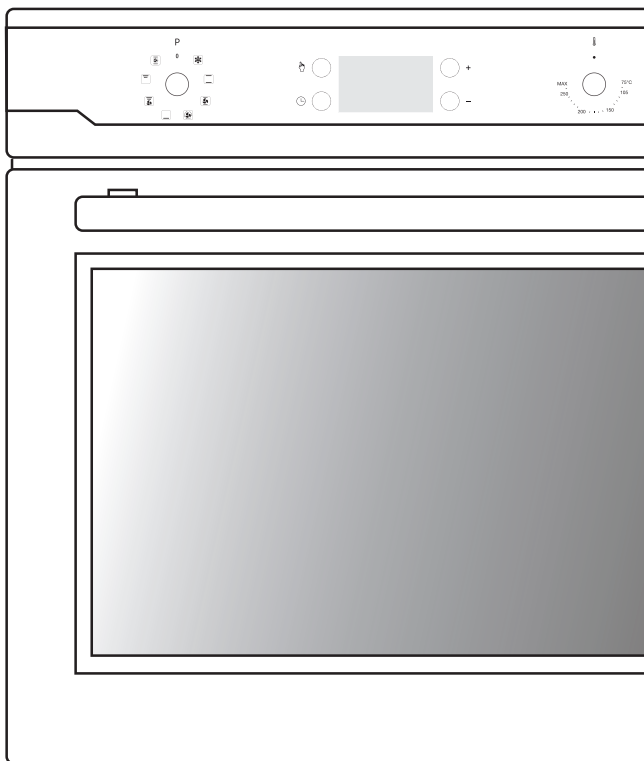


essentiel 

## Four encastrable multifonction catalyse

EFMC 82i, 82b & 82n



## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce Four vous donnera entière satisfaction.

---

## sommaire

<b>consignes de sécurité</b>	<b>5</b>
<b>Fiche produit</b>	<b>10</b>
<b> votre produit</b>	<b>11</b>
<b>Contenu de l'emballage</b>	<b>11</b>
<b>Vue d'ensemble</b>	<b>11</b>
<b>Bandeau de commande</b>	<b>11</b>
<b>Accessoires amovibles</b>	<b>12</b>
LES GRILLES	12
LA LECHEFRITE PROFONDE	12
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DE LA LECHEFRITE SUR LES GRADINS	12
<b>installation</b>	<b>13</b>
<b>Choix de l'emplacement</b>	<b>13</b>
INSTALLATION SOUS UN PLAN DE TRAVAIL	13
INSTALLATION DANS UN MEUBLE EN COLONNE	13
CIRCULATION DE L'AIR	14
<b>Montage des gradins</b>	<b>14</b>
<b>branchement</b>	<b>15</b>
<b>Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique</b>	<b>15</b>
BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RESEAU	15
REMPACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	16
<b>Fixation du four</b>	<b>17</b>
<b>Première mise en fonction</b>	<b>17</b>
<b>Remplacement du câble d'alimentation</b>	<b>17</b>
<b>avant la première utilisation</b>	<b>18</b>
<b>Premier nettoyage du four</b>	<b>18</b>
<b>Première cuisson</b>	<b>18</b>
<b>Conseils pour économiser l'énergie</b>	<b>18</b>
<b>Horloge</b>	<b>19</b>
REGLAGE DE L'HEURE	19
MODIFIER L'HEURE	20
<b>Luminosité de l'écran</b>	<b>20</b>
<b>utilisation du Four</b>	<b>20</b>
<b>Recommandations pour la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades</b>	<b>20</b>
RECOMMANDATIONS POUR LA PATISSERIE	20
RECOMMANDATIONS POUR LA ROTISSERIE	20
RECOMMANDATIONS POUR LES GRILLADES	21

<b>Sélectionner une température et un mode de cuisson</b>	<b>21</b>
REGLER LE MODE DE CUISSON	22
REGLER LE THERMOSTAT (TEMPERATURE DE CUISSON)	22
<b>Arrêt du four électrique</b>	<b>22</b>
<b>Position des grilles sur les gradins</b>	<b>22</b>
<b>Modes de cuisson</b>	<b>23</b>
<b>Utilisation du minuteur</b>	<b>24</b>
REGLER LE MINUTEUR EN MODE ENTIEREMENT AUTOMATIQUE	24
REGLER LE MINUTEUR EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE	25
ANNULER LE MINUTEUR	26
<b>Tableau des temps de cuisson</b>	<b>27</b>
CONSEILS POUR LA CUISSON DES GATEAUX	29
CONSEILS POUR LA CUISSON DE LA PATE	29
CONSEILS POUR LA CUISSON DES LEGUMES	30
<b>Utilisation du grill</b>	<b>30</b>
ALLUMER LE GRIL	30
ARRETER LE GRIL	30
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON POUR LE GRIL	30
<b>Utiliser l'alarme</b>	<b>31</b>
DEFINIR L'ALARME	31
DESACTIVER L'ALARME	31
DESACTIVER L'ALARME AVANT ECHANGE	31
MODIFIER LA TONALITE DE L'ALARME	32
<b>Verrouillage des touches</b>	<b>32</b>
ACTIVER LE VERROUILLAGE DES TOUCHES	32
DESACTIVER LE VERROUILLAGE DES TOUCHES	32
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>33</b>
<b>Nettoyage du bandeau de commande</b>	<b>33</b>
<b>Nettoyage du four</b>	<b>33</b>
NETTOYER LES GRILLES LATERALES	33
NETTOYER LES PAROIS CATALYTIQUES LATERALES	34
NETTOYER LES PAROIS EN EMAIL LISSE	34
NETTOYER LA PORTE DU FOUR	34
<b>Démonter la porte du four</b>	<b>34</b>
<b>Retirer le panneau vitré intérieur de la porte</b>	<b>35</b>
<b>Remplacer l'ampoule</b>	<b>36</b>
<b>guide de dépannage</b>	<b>36</b>
<b>Conditions de fonctionnement normales</b>	<b>37</b>
<b>Equipement électrique</b>	<b>37</b>

## consignes de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

### Usage

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial) est proscrit.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'encasté.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les plats utilisés deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Les matériaux d'emballage (ex : polystyrène, sacs en plastique) peuvent être dangereux pour les enfants. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants (risque d'asphyxie).

### Utilisation quotidienne

- **ATTENTION** : Le four devient très chaud durant le fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- **ATTENTION** : Les parties extérieures, telles que la porte, peuvent être très chaudes.
- Utilisez des maniques ou gants de protection pour enfourner ou retirer les plats et accessoires du four.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four car ces produits risqueraient de

s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.

- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud, cela risquerait d'endommager le revêtement émaillé.
- Surveillez régulièrement la cuisson lorsque vous cuisinez avec une quantité importante de graisses ou d'huile car celles-ci peuvent prendre feu facilement. Ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes à l'aide d'un linge humide.
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne recouvrez pas la sole du four ni les accessoires avec du papier d'aluminium.
- Veillez à ne pas obstruer les ouvertures d'aération.
- Ne vous appuyez pas et ne posez rien sur la porte du four ouverte.
- Utilisez exclusivement des récipients de cuisson résistants à la chaleur et adaptés au four (référez-vous aux instructions fournies sur les emballages des récipients).
- Pour l'entretien, ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout danger.

## **Branchement et réparations**

- **ATTENTION** : Le raccordement de cet appareil au réseau électrique (mise à la terre, branchement) doit être effectué par un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
- **ATTENTION**: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre distributeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION** : En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Confiez les réparations exclusivement à un personnel qualifié.
- Les réparations effectuées par une personne non qualifiée peuvent constituer un danger pour l'utilisateur et entraînent l'annulation de la garantie.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Contrôlez que le four n'a subi aucun dommage durant le transport. Si le four présente des dommages visibles ou des problèmes de fonctionnement, débranchez-le du réseau électrique et contactez le service après-ventes de votre magasin revendeur.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise pour raccorder l'appareil.

- La prise doit rester accessible après que l'appareil ait été encastré.
- Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparation, l'appareil doit être mis hors tension. Le four n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
  - Les fusibles de l'installation domestique sont retirés,
  - La fiche du câble d'alimentation est débranchée.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

## **Nettoyage et entretien**

- Laissez le four et ses accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- Utilisez uniquement une éponge douce et un détergent doux (type liquide vaisselle).
- N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer le verre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Evitez de laisser des liquides acides (vinaigre, jus de citron, etc.) sur les surfaces émaillées.

## Mise au rebut

- Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant de la prise de courant et en sectionnant le cordon d'alimentation.
- Condamnez les parties pouvant être dangereuses pour les enfants (portes, serrure, etc.).

## Fiche produit

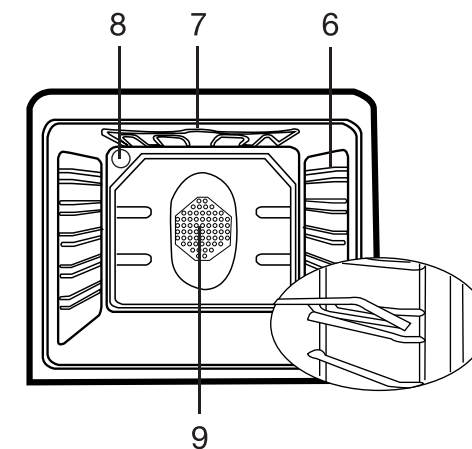
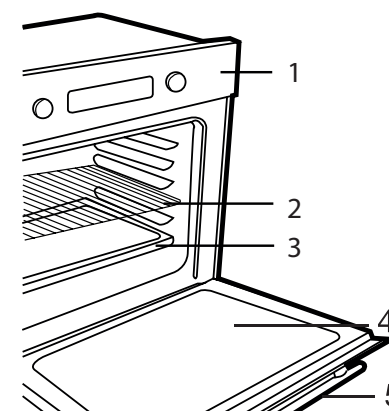
Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	EFMC 82i, 82n & 82b	
Type de four	Multifonction chaleur tournante	
Tension / Fréquence	220-240 V / 50 Hz	
Consommation d'énergie totale	3,1	kW
Gril	Electrique	
Cuisson	5 niveaux	
Thermostat	0 à 250	°C
Protection par fusible	Min. 16	A
Type de câble / section transversale	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	
Longueur du câble	Max. 2	m
Nettoyage	Catalyse	
Niveau de bruit	46	dB
Eclairage interne	Oui	
Dimensions extérieures (H x L x P)	59,5 x 59,4 x 56,7	cm
Dimensions d'installation (H x L x P) sous plan de travail	60 x 56 x 55	cm
Dimensions d'installation (H x L x P) dans meuble colonne	59 x 56 x 55	cm
Poids	41	kg

## vosre produit

### Contenu de l'emballage

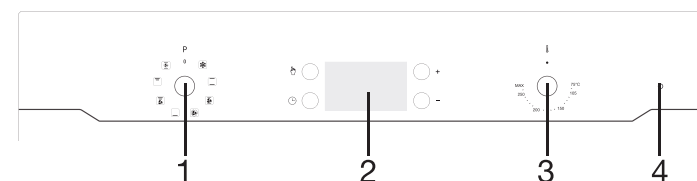
- 1 four multifonction
- 2 grilles
- 1 lèchefrite profonde
- 1 notice d'utilisation

### Vue d'ensemble



1	Bandeau de commande	6	Gradins (x5)
2	Grille	7	Elément chauffant supérieur (résistance de voûte)
3	Lèchefrite profonde	8	Lampe
4	Porte	9	Ventilateur
5	Poignée de porte		

### Bandeau de commande

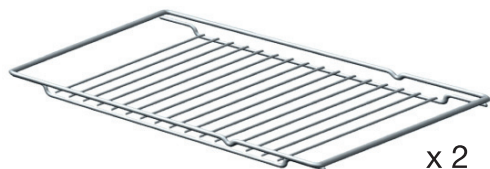


1	Bouton de sélection des modes de cuisson	3	Bouton du thermostat (sélection des températures)
2	Afficheur minuterie	4	Lampe du thermostat



## Accessoires amovibles

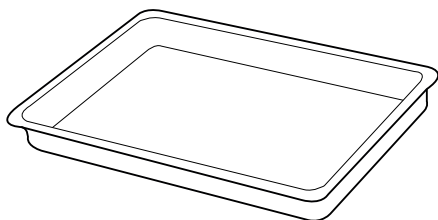
### LES GRILLES



x 2

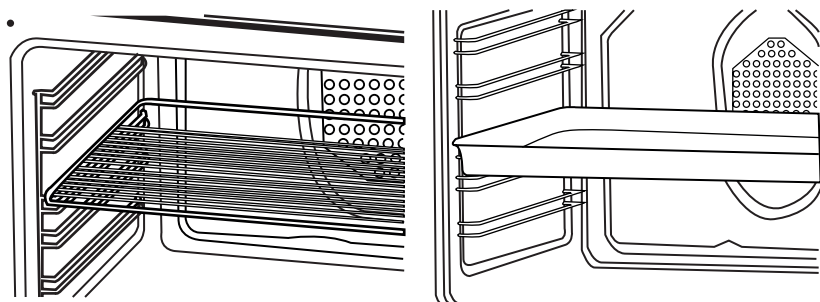
Elles peuvent être positionnées sur les 5 niveaux. Elles servent à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Elles peuvent également être utilisées pour cuire les grillades (à poser directement sur les grilles).

### LA LECHEFRITE PROFONDE



Elle peut être utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis et les aliments à forte teneur en liquide, ainsi que pour les frites lorsque le four est utilisé en position gril.

### POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DE LA LECHEFRITE SUR LES GRADINS



Il est important de bien positionner les grilles et/ou la lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser entièrement les grilles/la lèchefrite entre les 2 rails et veillez à ce qu'elles soient stables avant de poser un plat dessus (voir schémas ci-dessus).

## installation



**Risque de choc électrique !** Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, maintenance, etc.

### Choix de l'emplacement

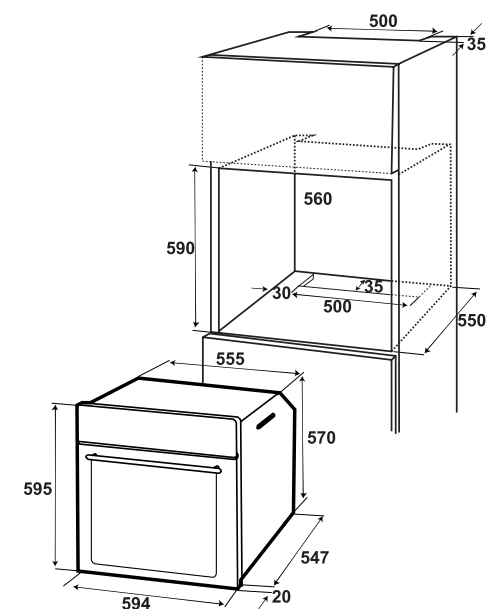
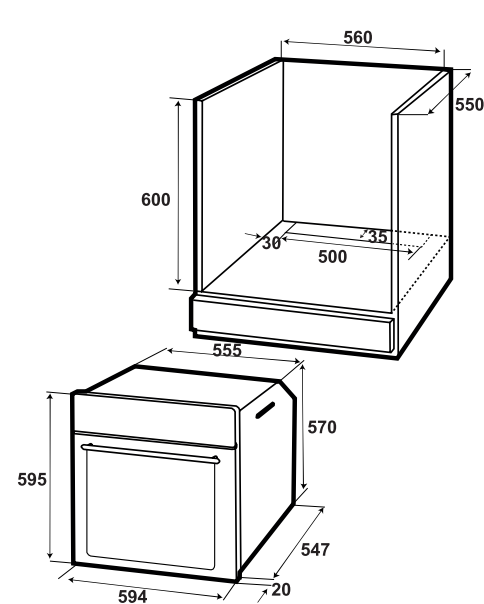
Votre four peut être encastré soit sous un plan de travail, soit dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Veuillez respecter les dimensions de découpe indiquées sur les deux schémas suivants (les dimensions sont en mm).

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, le meuble dans lequel le four sera encastré doit posséder des caractéristiques adaptées :

- les panneaux adjacents au four doivent être composés d'une matière résistante à la chaleur ;
- Si les meubles adjacents sont en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 100°C.

Installation sous un plan de travail

Installation dans un meuble en colonne



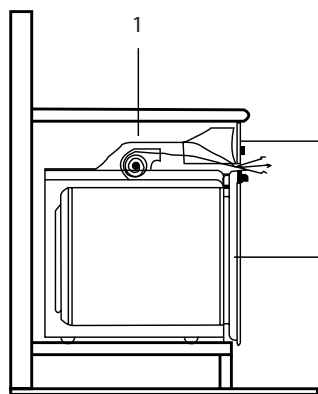


**Attention !** La poignée de la porte ne doit pas être utilisée pour soulever ou déplacer l'appareil.

## CIRCULATION DE L'AIR

La partie arrière de la niche où le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante.

- Si le four est installé dans une colonne et qu'aucune ouverture n'est prévue dans la partie supérieure du meuble, effectuez une découpe de 560 mm de large et 40 à 50 mm de haut dans la partie inférieure du meuble.
- Si le four est installé au-dessous du plan de travail, cela n'est pas nécessaire.



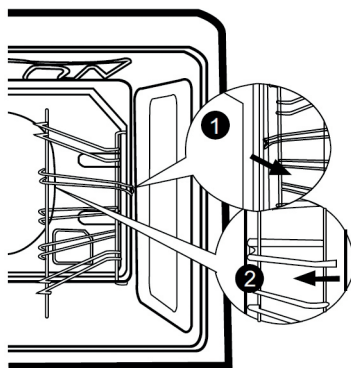
Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes, même lorsque le four est éteint. Ce délai dépend de la température intérieure du four à la fin de la cuisson.

1. Ventilateur
2. Bandeau de commande
3. Porte

## Montage des gradins

- Insérez la partie arrière du châssis en veillant à ce qu'elle soit correctement maintenue par la vis de fixation arrière.
- Fixez la partie avant du châssis en la poussant vers la paroi latérale.
- Effectuez à nouveau l'opération avec le deuxième gradin.
- Vérifiez que les gradins sont correctement fixés avant utilisation.



## branchement

### ATTENTION !

- Cet appareil doit être relié à la terre. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, maintenance, etc.
- Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur.
- Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

### ATTENTION !

- Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé, ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-ventes ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

### BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RESEAU

Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Pour le branchement, utilisez le câble flexible fourni du type H05RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit donc pas être serré, plié ou pincé, ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucun point ne dépasse la température ambiante de plus de 50°C.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que :

- » la prise soit mise à la terre et qu'elle soit conforme aux normes en vigueur;
- » la prise soit en mesure de supporter la charge maximale de puissance du four;
- » la tension d'alimentation de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Quand l'appareil est installé, l'accès au câble d'alimentation et à la prise de courant doit pouvoir s'effectuer facilement.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou coincé après l'installation.
- Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé.


Si ces règles ne sont pas respectées, nous déclinons toute responsabilité concernant les dommages provoqués à des personnes ou à des objets.

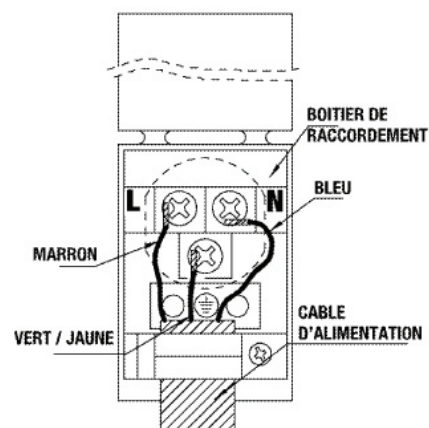
#### REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-ventes.

- Utilisez exclusivement du câble flexible du type H05W-FG 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> adapté à la charge et à la température de fonctionnement.
- L'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux deux autres conducteurs (phase et neutre) et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement au niveau du bornier électrique.

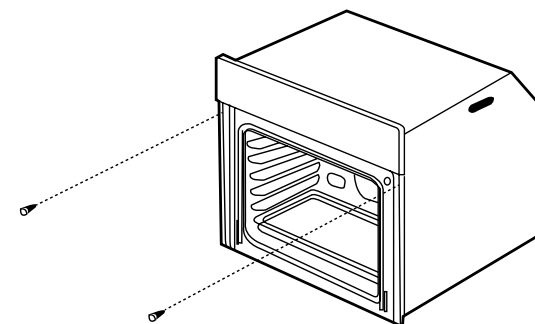
Pour une connexion monophasée, veuillez à effectuer les branchements suivants :

- Câble marron = L (phase)
- Câble bleu = N (neutre)
- Câble vert/jaune = E (terre) 



#### Fixation du four

Le four doit être fixé au meuble au moyen de 2 vis dans les trous prévus sur les montants du four.



- Deux personnes minimum sont nécessaires pour transporter l'appareil.
- Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer le produit.
- Faites attention en insérant le four dans son logement à ne pas prendre appui sur la porte. Veillez également à ne pas soumettre la porte à des pressions excessives lorsqu'elle est ouverte.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit ni plié ni coincé après l'installation, et assurez-vous que la prise de courant et le câble d'alimentation demeurent facilement accessibles.

#### Première mise en fonction

- Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible sur votre tableau électrique.
- Allumez l'appareil pour vérifier son bon fonctionnement.

8. Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.

#### Remplacement du câble d'alimentation

Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-ventes.

Utilisez un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine (reportez-vous à la section "Caractéristiques techniques") et adapté à la puissance et la température requise. Le câble devra également respecter les consignes concernant le branchement électrique.

## avant la première utilisation

### Premier nettoyage du four

- Retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four avant la première utilisation, y compris l'autocollant apposé sur l'afficheur numérique.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez à l'eau claire puis séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

### Première cuisson

1. Faites chauffer l'appareil à vide pendant 30 minutes en mode "cuisson traditionnelle" et à température maximale afin d'éliminer les résidus gras et les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson, et aérez la pièce. (Pour sélectionner le mode de cuisson et le thermostat, reportez-vous à la section "Utilisation")
2. Eteignez votre four. L'appareil est désormais prêt à être utilisé.

**Remarque :** Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation. Ceci est normal.

**ATTENTION !** Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, risque de brûlure. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants de protection.

### Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des couvercles non transparents et de préférence recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.

- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans la description de la recette.
- Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Vous pouvez cuire deux plats différents en même temps ou cuire les plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Eteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson en maintenant la porte du four fermée.

### Horloge

1	Touche de sélection des fonctions
2	Temps de cuisson
3	Heure de fin de cuisson
4	Alarme
5	Touche -
6	Touche +
7	Réglage de la luminosité de l'écran
8	Tonalité de l'alarme
9	Heure actuelle
10	Verrouillage des touches
11	Touche de validation des sélections

Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, l'écran affiche "00:00" clignotant et le voyant de l'horloge (9) clignote.

### REGLAGE DE L'HEURE

Avant d'utiliser le four, vous devez régler l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, le four ne fonctionnera pas.




Pour régler l'horloge, appuyez sur les touches - et +. En appuyant brièvement sur les touches, vous pouvez avancer/reculer par incréments d'une minute. En maintenant les touches enfoncées, les minutes défilent plus rapidement.

Si l'horloge n'a pas été réglée, l'heure commencera à augmenter à partir de 12:00. Le voyant de l'horloge (9) s'éteindra une fois l'horloge réglée.

En cas de coupure de courant, la programmation de l'horloge est annulée et il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.



## MODIFIER L'HEURE

Pour modifier une heure prédéfinie :

1. Appuyez sur la touche de réglage . Le voyant de l'heure actuelle  (9) s'allume.
2. Réglez l'heure à l'aide des touches - et + comme indiqué dans la section précédente "Réglage de l'heure". Le voyant de l'heure actuelle  (9) s'éteint après quelques secondes.

## Luminosité de l'écran

Vous pouvez régler jusqu'à 3 niveaux de luminosité de l'écran d'affichage en procédant de la façon suivante :

1. Appuyez successivement sur la touche de réglage  jusqu'à ce que le voyant "Réglage de la luminosité de l'écran"  (7) s'allume.
2. Réglez la luminosité de l'écran à l'aide des touches - et +.

Le niveau de luminosité sélectionné s'affichera sous le format "d-01", "d-02" ou "d-03".

## utilisation

### Recommandations pour la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

#### RECOMMANDATIONS POUR LA PATISSERIE

- Utilisez des plaques en métal adaptées au revêtement antiadhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.

#### RECOMMANDATIONS POUR LA ROTISSERIE

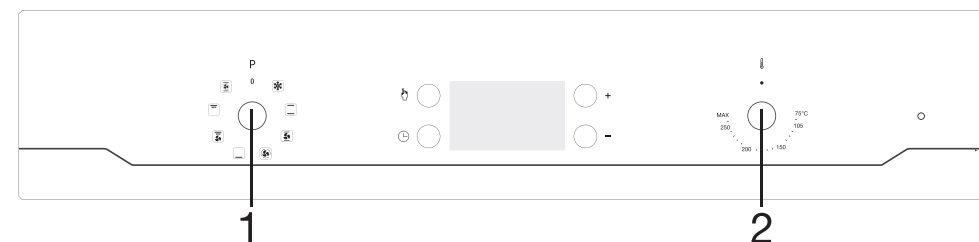
- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

#### RECOMMANDATIONS POUR LES GRILLADES

- Lorsque la viande, les poissons et les volailles sont grillées, ils brunissent, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viande et les saucisses, mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.
- Distribuez les pièces à griller sur la grille.
- Placez la lèchefrite au niveau du premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

### Sélectionner une température et un mode de cuisson



1. Bouton de sélection des modes de cuisson
2. Bouton de sélection de la température (thermostat)

#### REGLER LE MODE DE CUISSON

Tournez le bouton de sélection des modes de cuisson (1) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au mode de cuisson souhaité.

#### REGLER LE THERMOSTAT (TEMPERATURE DE CUISSON)

Tournez le bouton du thermostat (2) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée (250°C max.).

Le four chauffe jusqu'à la température sélectionnée puis il maintient cette température. Au cours de la chauffe, le voyant de température est allumé.

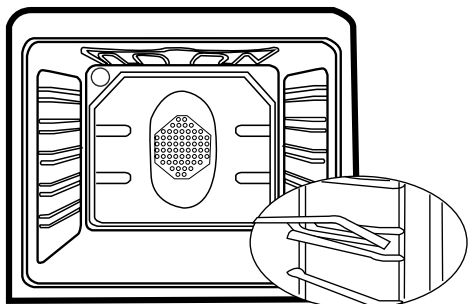


## Arrêt du four électrique

Tournez les boutons de sélection du mode de cuisson (1) et du thermostat (2) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0" (arrêt).

Le four s'arrête de fonctionner.

## Position des grilles sur les gradins



La grille doit être insérée correctement entre les 2 rails, comme indiqué dans le schéma ci-contre.

## Modes de cuisson

Symbole	Mode de cuisson	Description
	Décongélation	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.
	Cuisson traditionnelle	Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Mode particulièrement adapté aux gâteaux, pâtisseries, ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.
	Pain Poisson	L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.
	Cuisson multiple	L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur et de la résistance circulaire. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

	Tarte Flan	Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour les tartes et flans, et pour dorer le dessous des plats.
	Grillade Volaille	L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour griller de grandes quantités de viande. Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de gril pour les grillades. Réglez la température sur le niveau maximum. Retournez la nourriture à mi-cuisson.
	Turbo gril	Le grand gril sur le haut du four fonctionne. Adapté pour griller de grandes quantités de viande. Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de gril pour les grillades. Réglez la température sur le niveau maximum. Retournez la nourriture à mi-cuisson.
	Viande rouge	Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur et résistance circulaire sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

## Utilisation du minuteur

1	Touche de sélection des fonctions
2	Temps de cuisson
3	Heure de fin de cuisson
4	Alarme
5	Touche -
6	Touche +
7	Réglage de la luminosité de l'écran
8	Tonalité de l'alarme
9	Heure actuelle
10	Verrouillage des touches
11	Touche de validation des sélections




! Si le minuteur fonctionne en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous ne pouvez pas régler l'heure actuelle avant la fin du processus.

6 La durée maximum pouvant être réglée pour la fin du processus est de 23 heures et 59 minutes. En cas de coupure de courant, le programme sera annulé et une nouvelle programmation du minuteur sera nécessaire.





## REGLER LE MINUTEUR EN MODE ENTIEREMENT AUTOMATIQUE

Ce mode vous permet de régler la durée pendant laquelle le four fonctionne automatiquement (temps de cuisson) ainsi que l'heure d'arrêt automatique (heure de fin de cuisson).

### Régler la durée de cuisson :

1. Appuyez une fois sur la touche . Le voyant de la durée de cuisson  (2) s'affiche.
2. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches - et +. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer l'heure d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement. Le voyant de cuisson s'allume en continu.
3. Rappuyez sur la touche  pour valider.

### Régler l'heure de fin de cuisson :

1. Appuyez successivement sur la touche  jusqu'à ce que le voyant de l'heure de fin de cuisson  (3) s'affiche.
2. Réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches - et +. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer l'heure d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement. Appuyez sur la touche  pour valider. Le voyant de l'heure de fin de cuisson  (3) s'éteint lorsque la cuisson commence.
3. Placez votre plat dans le four.
4. Sélectionnez une température et un mode de cuisson (reportez-vous à la section "Utilisation - Sélectionner une température et un mode de cuisson").

Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson à partir de l'heure de fin et la durée de cuisson que vous avez définies. Lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée, le four chauffe à la température sélectionnée et maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.



8. A la fin de la cuisson, "END" (fin) s'affiche à l'écran et le signal d'alarme retentit pendant une durée de 2 minutes. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande. L'alarme s'arrête et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

! Après avoir arrêté l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton, le four recommence à fonctionner.

8. Eteignez le four à l'aide du bouton du thermostat et du bouton de sélection des modes de cuisson.

## REGLER LE MINUTEUR EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE

Ce mode de fonctionnement vous permet de régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Appuyez une fois sur la touche . Le voyant de la durée de cuisson  (2) s'affiche.
2. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches - et +. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer ou reculer la durée de cuisson d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement. Le voyant de cuisson s'allume en continu.
3. Placez votre plat dans le four.
4. Sélectionnez une température et un mode de cuisson. Le four chauffera jusqu'à la température définie et maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.




5. A la fin de la cuisson, "END" (fin) s'affiche à l'écran et le signal d'alarme retentit pendant une durée de 2 minutes. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande. L'alarme s'arrête et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

! Après avoir arrêté l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton, le four recommence à fonctionner.

8. Eteignez le four à l'aide du bouton de température et du bouton de sélection des modes de cuisson.

## ANNULER LE MINUTEUR






Pour annuler la programmation du minuteur :












1. Appuyez une fois sur la touche . Le voyant de l'heure de fin de cuisson  (3) s'affiche.
2. Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que "00:00" s'affiche.
3. Rappuyez sur la touche  pour valider.

⚠ Après avoir annulé le minuteur, si vous avez activé le bouton du mode de cuisson et du thermostat, le four commence à fonctionner.

### Tableau des temps de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

Aliments	Niveaux gradins	Mode cuisson	Position grille	Température (°C)	Durée cuisson (min)
(*) Gâteau dans une plaque	1 niveau		3	175	25-30
(*) Gâteau dans un moule	1 niveau		2	180	40-50
(*) Gâteau sur du papier	1 niveau		3	175	25-30
	2 niveaux		1-5	175	30-40
	3 niveaux		1-3-5	180	45-55

Aliments	Niveaux gradins	Mode cuisson	Position grille	Température (°C)	Durée cuisson (min)
(*) Gâteau éponge	1 niveau		3	200	5-10
	2 niveaux		1-5	175	20-30
(*) Cookies	1 niveau		3	175	25-30
	2 niveaux		1-5	170-190	30-40
	3 niveaux		1-3-5	175	35-45
(*) Pâte de pâtisserie	1 niveau		2	200	30-40
	2 niveaux		1-5	200	45-55
	3 niveaux		1-3-5	200	55-65
(*) Pâte au beurre	1 niveau		2	200	25-35
	2 niveaux		1-5	200	35-45
	3 niveaux		1-3-5	190	45-55



Aliments	Niveaux gradins	Mode cuisson	Position grille	Température (°C)	Durée cuisson (min)
(*) Pâte levée	1 niveau		2	200	35-45
	2 niveaux		1-3	190	35-45
Lasagnes	1 niveau		2-3	200	30-40
Pizza	1 niveau		2	200-220	15-20
Beefsteak (entier) / Rôti	1 niveau		3	25 min à 250 puis 180-190	100-120
Gigot d'agneau (ragoût)	1 niveau		3	25 min à 250 puis 190	70-90
Poulet rôti	1 niveau		2	15 min à 250 puis 180-190	55-65
	1 niveau		2	15 min à 250 puis 180-190	55-65
Dinde (5,5 kg)	1 niveau		1	25 min à 250 puis 180-190	150-210
	1 niveau		1	25 min à 250 puis 180-190	150-210
Poisson	1 niveau		3	200	20-30
	1 niveau		3	200	20-30

Le niveau 1 est le niveau le plus bas du four.



Lors de la cuisson avec 2 plaques simultanées, placez la plaque du four sur la partie supérieure et la plaque à pâtisserie sur la partie inférieure.

#### CONSEILS POUR LA CUISSON DES GATEAUX

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau s'effondre, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop brûlé sur le dessus, placez-le sur une plaque inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

#### CONSEILS POUR LA CUISSON DE LA PATE

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez ensuite les couches de pâte avec un mélange de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâte met trop de temps à cuire, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte n'excède pas la hauteur de la plaque et reste à niveau avec elle.
- Si la partie supérieure de la pâte devient dorée mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que la quantité de liquide utilisée pour préparer la pâte ne soit pas trop élevée au fond de celle-ci. Lors de la préparation, essayez de répandre le liquide de manière égale sur les couches de pâte pour permettre une cuisson homogène. Respectez le mode de cuisson et la température indiqués dans le tableau de cuisson, et assurez-vous que la pâte est placée au bon niveau dans le four.

#### CONSEILS POUR LA CUISSON DES LEGUMES



- Pour éviter que les légumes se dessèchent et perdent leur jus, faites-les cuire dans un récipient doté d'un couvercle plutôt que sur une plaque.
- Pour optimiser la cuisson des légumes, faites-les bouillir avant de les placer dans le four.

#### Utilisation du grill



**Attention :** Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Fermez la porte du four pendant les grillades.

## ALLUMER LE GRIL

- Réglez le bouton des modes de cuisson sur le mode "Grillades"  ou .
- Préchauffez le gril pendant environ 5 minutes si nécessaire.  
La lampe du thermostat s'allume.

## ARRETER LE GRIL

Tournez le bouton des modes de cuisson sur la position "0" (Arrêt).

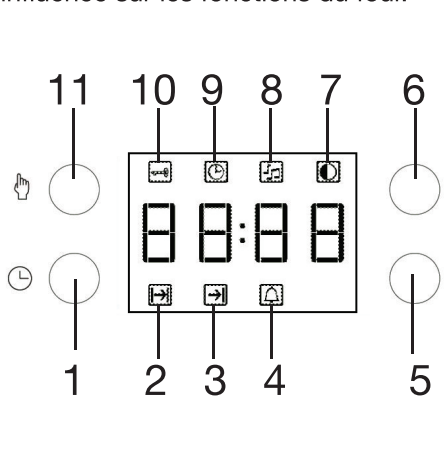
## TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON POUR LE GRIL

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (min)
Poisson	4-5	20-25*
Ailes ou cuisses de poulet	4-5	20-35
Côtelettes d'agneau	4-5	20-25
Rôti de boeuf	4-5	25-30*
Côtelettes de veau	4-5	25-30*

(\*) Selon épaisseur

## Utiliser l'alarme




Vous pouvez utiliser le minuteur comme une alarme.  
A la fin du temps prédéfini, le four émet un signal sonore. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four.



1	Touche de sélection des fonctions
2	Temps de cuisson
3	Heure de fin de cuisson
4	Alarme
5	Touche -
6	Touche +
7	Réglage de la luminosité de l'écran
8	Tonalité de l'alarme
9	Heure actuelle
10	Verrouillage des touches
11	Touche de validation des sélections

## DEFINIR L'ALARME



Vous pouvez définir une alarme avec un temps maximum de 23 heures et 59 minutes.


- Appuyez successivement sur la touche  jusqu'à ce que le voyant "Alarme"  (4) s'affiche.
- Réglez la durée de l'alarme à l'aide des touches - et +. En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer l'heure d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.
- Appuyez sur la touche  pour valider.  
Le symbole de l'alarme s'allume en continu lorsque la durée de l'alarme a été définie. Le décompte commence et s'affiche à l'écran.  
Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit.

## DESACTIVER L'ALARME



Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore de l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

## DESACTIVER L'ALARME AVANT ECHEANCE

- Appuyez successivement sur la touche  jusqu'à ce que le voyant de l'alarme  (4) s'affiche.
- Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que "00:00" s'affiche.

 Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte s'affiche.

## MODIFIER LA TONALITE DE L'ALARME



- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  (8) s'affiche.
- Sélectionnez la tonalité de votre choix à l'aide des touches - et +.

La tonalité de l'alarme sélectionnée s'affiche sous le format "b-01", "b-02" ou "b-03".


## Verrouillage des touches

### ACTIVER LE VERROUILLAGE DES TOUCHES



Vous pouvez empêcher l'utilisation des boutons de l'horloge en activant la fonction de verrouillage des touches.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  (10) s'affiche. L'écran affiche "OFF".
2. Appuyez sur la touche + (6) pour activer le verrouillage des touches. L'écran affiche "ON" et le voyant de verrouillage reste allumé.



Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche  (11) reste active.

### DESACTIVER LE VERROUILLAGE DES TOUCHES

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  (10) s'affiche. L'écran affiche "ON".
2. Appuyez sur la touche - (5) pour désactiver le verrouillage des touches. L'écran affiche "OFF" et le voyant de verrouillage s'éteint.

## nettoyage et entretien



### IMPORTANT :

- Laissez les surfaces chaudes refroidir avant de nettoyer le four.
- Assurez-vous que le four est à l'arrêt (le bouton de sélection des modes de cuisson et du thermostat doivent être sur la position « 0 » (arrêt) et qu'il n'y ait aucune programmation en cours.

Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four. En particulier, il doit être nettoyé chaque fois que le gril est utilisé pour empêcher un encrassement excessif de l'intérieur du four qui peut provoquer des fumées ou des odeurs pendant la cuisson suivante.



N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'objets tranchants pour nettoyer le four. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

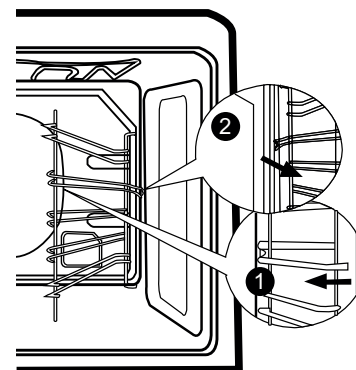
### Nettoyage du bandeau de commande

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux.

### Nettoyage du four

L'intérieur du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide.

### NETTOYER LES GRILLES LATÉRALES



1. Retirez la partie avant du châssis grillagé en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez la grille latérale complètement en la tirant vers vous.
3. Essuyez la grille avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-la ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
4. Repositionnez la grille sur la paroi.

## NETTOYER LES PAROIS CATALYTIQUES LATÉRALES

Les parois latérales du four sont recouvertes d'un émail catalytique. Elles ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone). Utilisez une balayette pour faire tomber les résidus brûlés des parois catalytiques.

## NETTOYER LES PAROIS EN EMAIL LISSE

Les parois arrière, supérieure et inférieure du four sont recouverte d'un émail lisse.

- Essuyez les parois en émail lisse avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-les ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-les soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer ou d'objets tranchants pour le nettoyage pour éviter tout risque de dommage.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

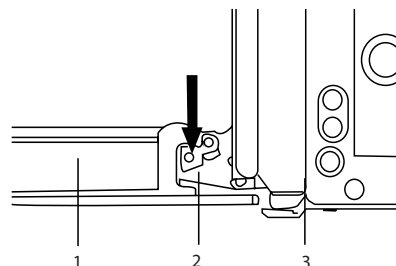
## NETTOYER LA PORTE DU FOUR

Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser.

- Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer les vitres de la porte côtés intérieur et extérieur. Vous pouvez également utiliser une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).

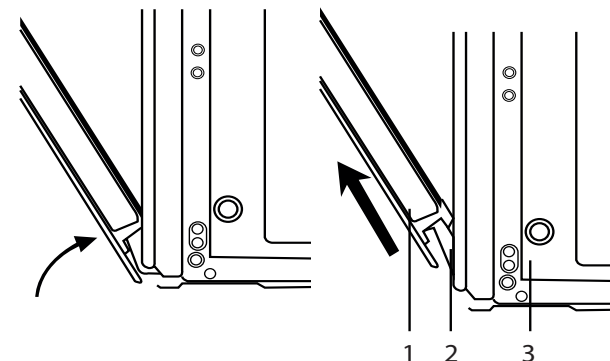
### Démonter la porte du four

Vous pouvez démonter la porte du four pour un nettoyage approfondi (si nécessaire). Procédez comme suit :



1. Ouvrez complètement la porte du four (1).
2. A l'aide d'un tournevis à tête plate, basculez vers l'arrière les leviers (2) situés sur les charnières latérales du four (3) tel qu'illustré dans le schéma ci-contre.

5. Refermez lentement la porte du four jusqu'à la butée (angle d'environ 70°), puis soulevez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières.



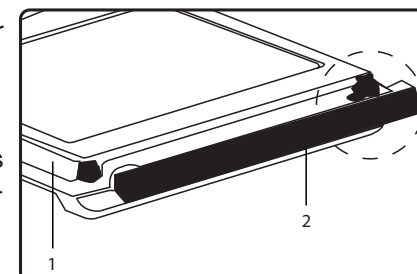
Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Pour remonter la porte du four, les étapes effectuées au cours de la procédure de retrait doivent être réalisées dans l'ordre inverse (étapes 3, 2 et 1). N'oubliez pas de refermer les leviers sur les charnières latérales à l'aide d'un tournevis.

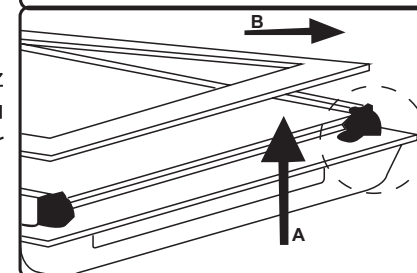
### Retirer le panneau vitré intérieur de la porte

Le panneau vitré intérieur de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four (1).
2. Retirez le protège-vitre (2) en le tirant vers l'arrière comme indiqué sur le schéma ci-contre.



3. A l'aide de la spatule (fournie), soulevez légèrement la partie supérieure du panneau vitré puis tirez-le vers l'arrière pour le sortir de son logement.





Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la vitre en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

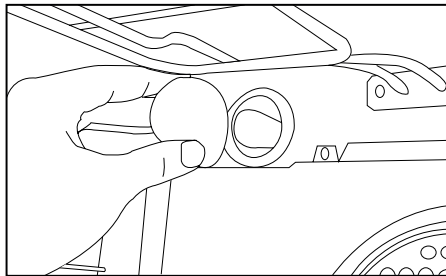
- Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer les vitres de la porte côtés intérieur et extérieur. Vous pouvez également utiliser une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).
- Pour remonter le panneau vitré, effectuez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverses.

### Remplacer l'ampoule



**ATTENTION !** Avant d'effectuer la manipulation, assurez-vous que le four et la lampe ont complètement refroidi et débranchez le four de la prise murale afin d'éviter tout choc électrique.

La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistant à la chaleur (T 300°C). Reportez-vous à la section "Caractéristiques techniques".



- Coupez le courant.
- Dévissez le cache de la vitre en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve aux caractéristiques identiques.
- Reposez le cache en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

### guide de dépannage



**DANGER!** Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie. Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-ventes de votre magasin revendeur.

### Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-ventes, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

### Equipement électrique

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
	Les touches de programmation ne fonctionnent pas.	Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Déverrouillez le bandeau de commande.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacez l'ampoule du four.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réactivez-les le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat sont sur la position "0" (Arrêt).	Actionnez les boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat.
	La minuterie ne fonctionne pas.	Réglez l'heure.
	Pas de courant.	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusible.
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	Le courant a été coupé.	Réglez l'heure de nouveau après avoir éteint le four à l'aide des boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat.

Si le problème persiste, débranchez l'appareil du secteur et contactez le service après-ventes de votre magasin revendeur.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.



## Four encastrable multifonction catalyse

EFMC 82i, 82b & 82n

### Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.



### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

