

EN User Manual for Your Oven

FR Le guide d'utilisation de votre four

5H-730*

FAGOR 

Table of Contents

Introduction	P.3
What does your oven look like?	P.4
Description of the appliance	P.4
Accessories	P.5
Safety recommendations	P.6
How do you install your oven?	
Electrical connection	P.7-8
How do you change the bulb?	P.8
Useful dimensions for installing your oven	P.9
How does your oven work?	
Close-up of your programmer	P.10
How do you set the clock on the oven?	P.11
How do you program for immediate cooking?	P.12
How do you set a cooking programme?	P.12-14
How do you use the timer?	P.15
Oven cooking modes	P.16-17
How do you clean the cavity of your oven?	
What is pyrolysis?	P.18
In what situations should pyrolysis be used?	P.18
How do you use the pyrolysis function?	P.18-19
What do you do in case of operating malfunctions?	P.20

Throughout the manual,



indicates safety recommendations,



indicates advice and tips

Introduction

EN

Dear Customer,

*You have just acquired a **FAGOR oven** and we would like to thank you.*

Our research teams have created this new generation of appliances for you so that cooking is a pleasure every day.

*With pure lines and modern aesthetics, your new **FAGOR oven** will blend harmoniously into your kitchen and will perfectly combine cooking performance and ease of use.*

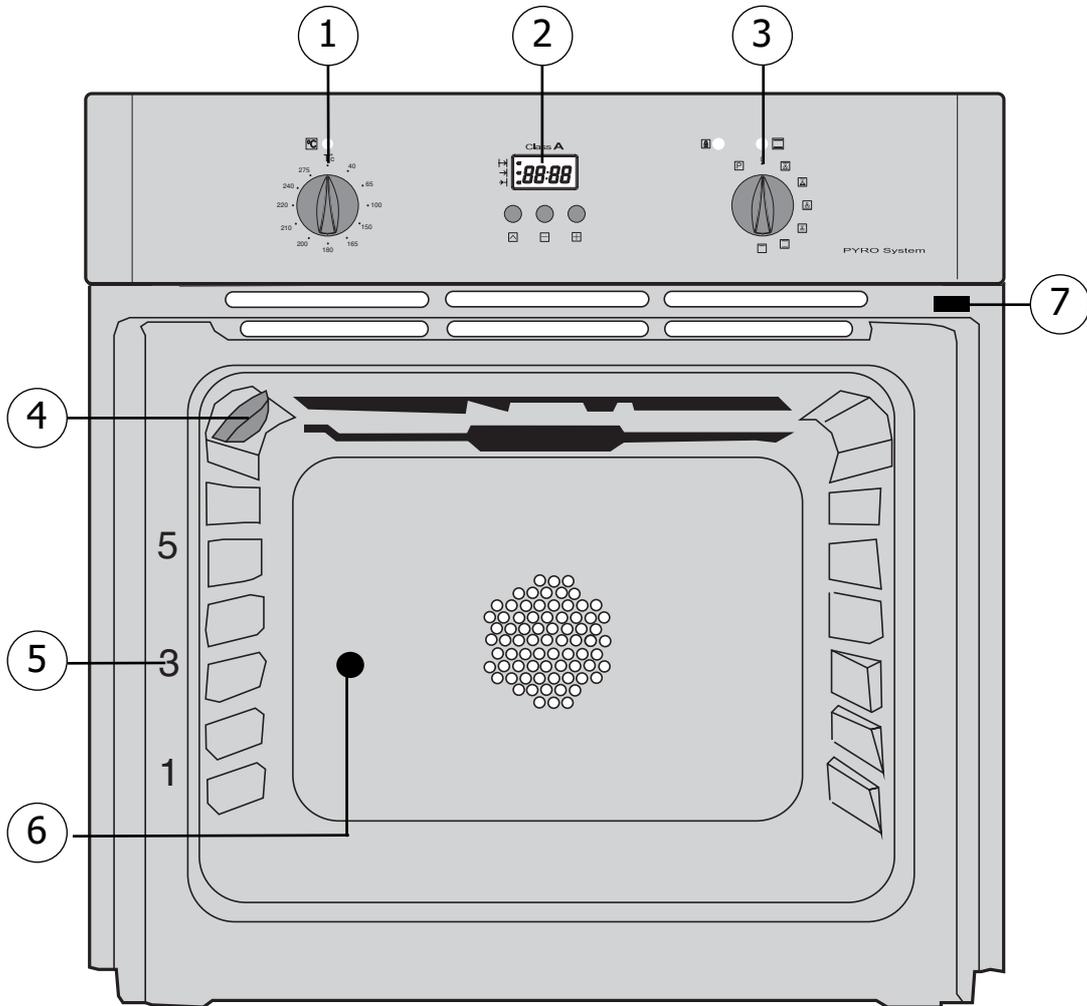
*In the FAGOR product line, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers and refrigerators that you can coordinate with your new **FAGOR oven**.*

Of course, in an ongoing effort to best satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

At the cutting edge of innovation, FAGOR helps to improve the quality of everyday life by bringing you products that are ever more effective, easy to use, environmentally friendly, attractive and reliable.

The FAGOR Brand

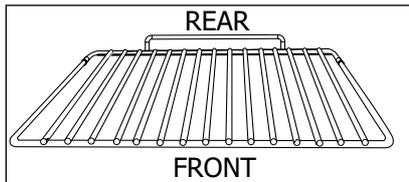
What does your oven look like?



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

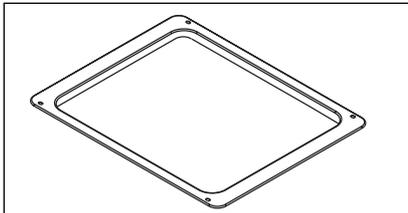
- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 Temperature selector | 5 Shelf support indicator |
| 2 Programmer | 6 Hole for turnspit |
| 3 Function selector | 7 Contact for open door detector |
| 4 Light | |

Accessories

EN


Anti-tipping safety grid

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

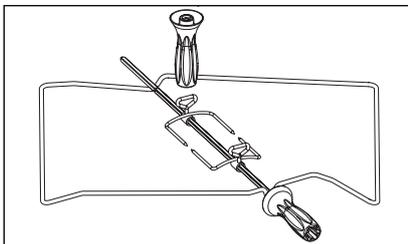


Multi-purpose dish (cake dish or drip tray)

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, madeleines, puff pastry, etc.

Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods.

Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major splattering on the oven walls.



Turn spit

To use it:

- Place the hollow dish on the grid on shelf support number 1 to catch the cooking juices or on the bottom heating element if the piece of meat being roasted is too big.
- Attach one of the forks onto the spit; pierce the piece of meat being roasted; insert the second fork; centre the meat and tighten the assembly by screwing in the two forks.

- Place the spit in its support.
- Gently push to lodge the tip of the spit in the guide slot located at the back of the oven (6).
- Remove the handle by unscrewing it. After cooking, screw the handle back into the spit to remove it without burning yourself.

Safety recommendations

Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

FIRST USE:

Before using your oven for the first time, heat it up while empty with the door closed for approximately 15 minutes using the maximum setting in order to "cure" the appliance. The rock wool that surrounds the oven cavity may initially release a particular odour caused by its composition. Similarly, you may notice the release of some smoke. All of this is normal.

SUBSEQUENT USE:

- Ensure that the door of your oven is completely closed so that the seal can properly do its job.

- Do not let anyone lean against or sit on the oven door when it is open.

- When using the grill with the door semi-open, exposed parts and surfaces may become hot. Keep small children away.

- When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.

- After cooking, do not use bare hands to touch the dishes or accessories (grid, turnspit, drip tray, turnspit support, etc.); use a potholder or heat-resistant material.

- Do not line your oven with sheets of aluminium. Otherwise, the result could be an accumulation of heat that could have an undesirable effect on cooking and roasting results and could damage the enamel.

- Before beginning a pyrolysis cleaning cycle in your oven, remove all parts of your grids, trays and accessories and remove major spill residue.

- Do not use a steam cleaner or high-pressure cleaner.

- During pyrolysis, the exposed surfaces become hotter than during normal use.

Keep small children away.

- Before any cleaning is undertaken in the oven cavity, the oven must be turned off.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

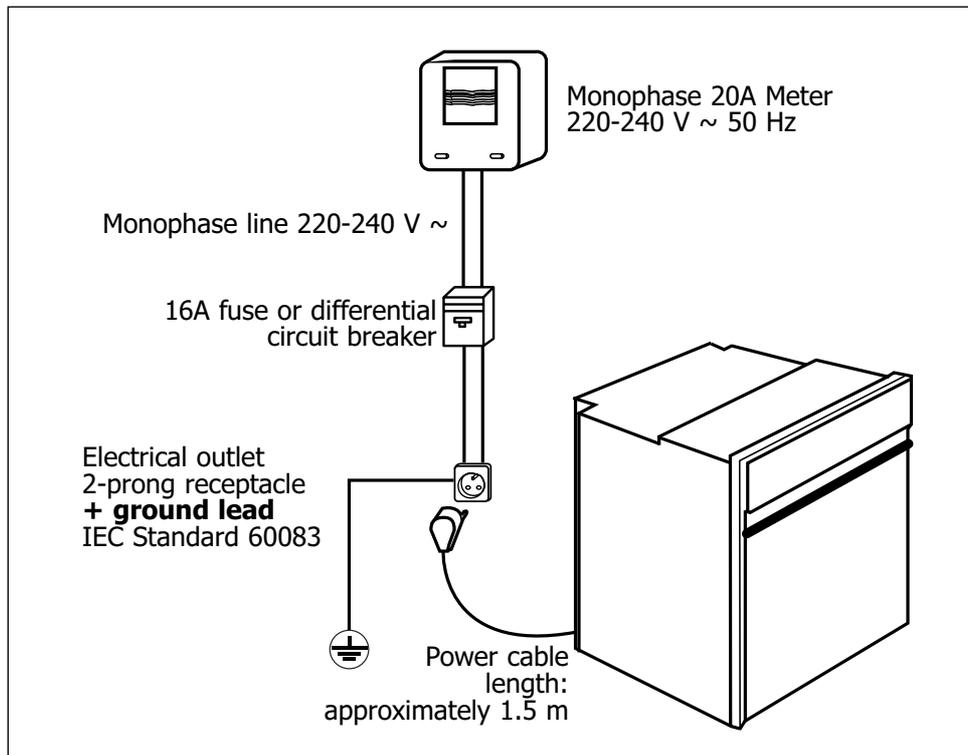
 Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

 **The function selector absolutely must be returned to 0 in order to use your oven again.**

How do you install your oven?

Electrical connection

EN


Before making the connection, ensure that the wires in your electrical set-up have enough cross-sectional area to properly supply electricity to the appliance (cross-sectional area must be at least equal to that of the power cable).

The fuse in your set-up must be 16 amperes.

The electrical connection should be performed before the appliance is installed in the cabinet.

- The oven must be connected with a power cable (standardised) with three 1.5 mm² conductors (1 ph +1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V network via a IEC 60083 standardised receptacle (1 ph +1 N + ground lead) or an all-pole cut-off device with a minimum distance between contact openings of 3 mm. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal  and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.
- In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.
- The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

How do you install your oven?

Changing the power cable

- The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet.
To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:
- Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.
- Strip 12 mm along each wire of the new power cable.
- Carefully twist together the strands.
- Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.
- Introduce the power cable through the side of the cover in the cable clip located to the right of the terminal board.
- Connect the power cord wires in accordance with the written markings on the terminal board.
- All the strands of the electricity wires must be captured under the screws.
- The phase wire on the L terminal.
- The green-yellow coloured ground wire should be connected to the \oplus terminal.
- The neutral conductor (blue) on the N terminal.
- Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.
- Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.
- Close the inspection flap using the two screws.



We cannot be held liable for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

How do you change the bulb?

- The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.



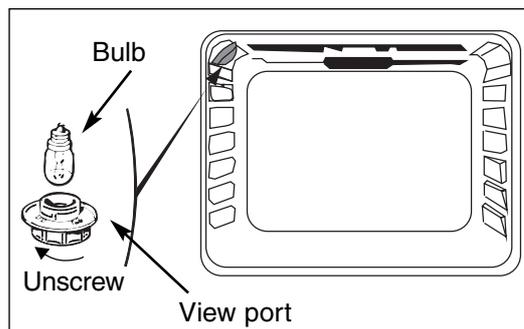
Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

- Unscrew the view port (see adjacent diagram).
- Unscrew the light bulb in the same direction.

Bulb specifications:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 cap

- Replace the bulb then reposition the view port and reconnect your oven.

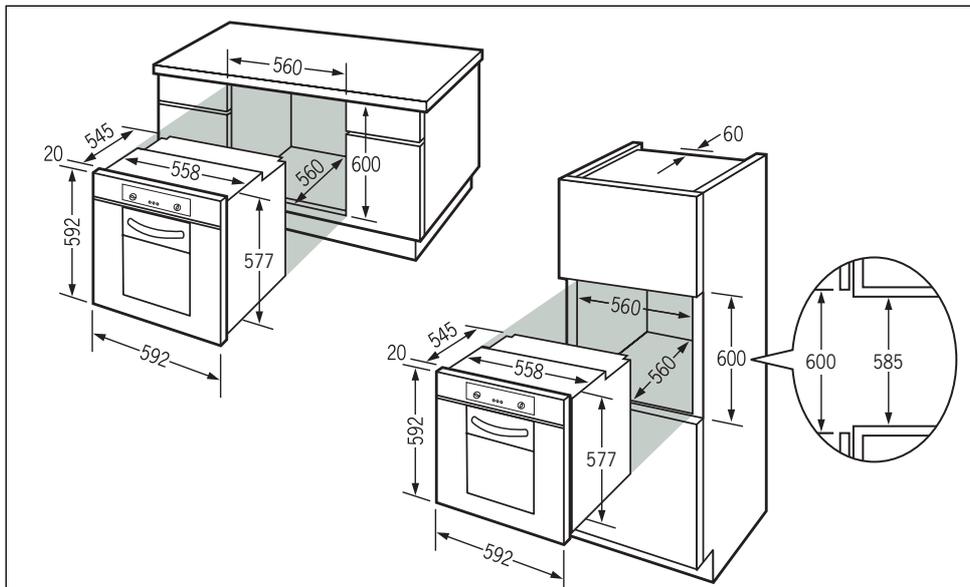


To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

How do you install your oven?

Useful dimensions for installing your oven

EN



The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
- The material of the built-in cabinetry must be heat resistant (or be covered with such a material).
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a \varnothing 3 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the two screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

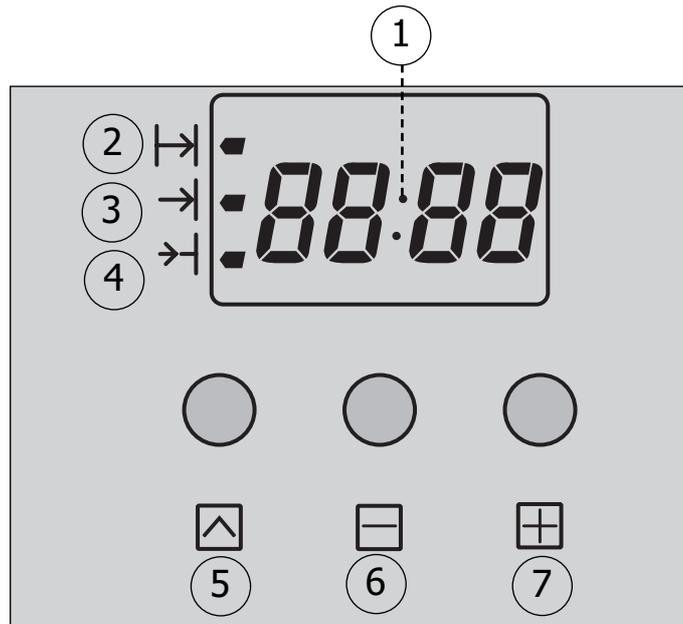
(*) If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).



To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

How does your oven work?

1. Close-up of your programmer



APPLIANCE DESCRIPTION

- ① **Display area for clock and cooking times**
- ② **Cooking time icon**
- ③ **Cooking end time icon**
- ④ **Independent timer**
- ⑤ **Touch control for accessing various time setting programmes**
- ⑥ ⑦ **Touch controls for setting time**

How does your oven work?

2. How do you set the clock on the oven?

EN

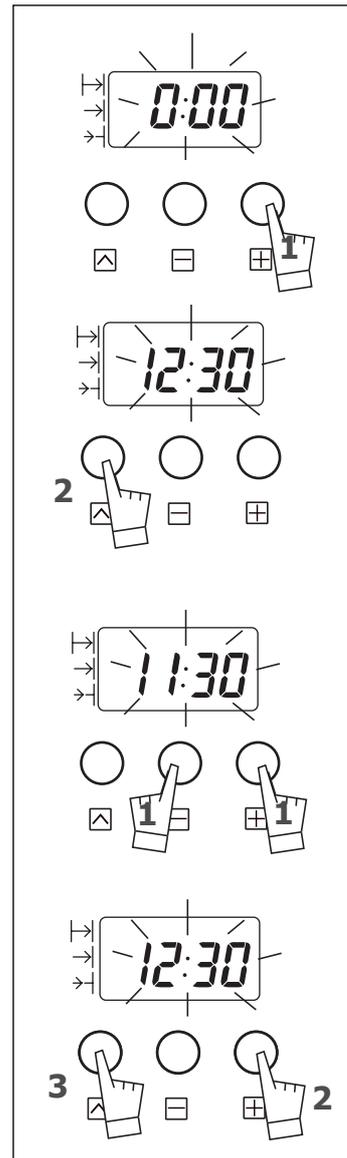
a) **W**hen supplied with electricity

- The display flashes.
- Set the time by pressing the  or  touch controls (holding your finger on the touch control allows for rapid number advancement).
- Press the  touch control to enter.

Example: 12:30.

b) **R**esetting the clock time

- Simultaneously press the  and  touch controls for a few seconds until the display flashes.
- Adjust the clock setting with the  or  touch controls.
- Press the  touch control to enter.



If the  touch control is not pressed, the setting will be automatically recorded after a few seconds.

How does your oven work?

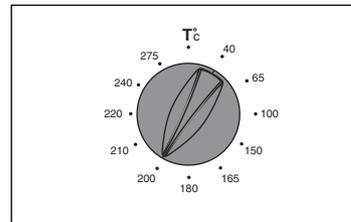
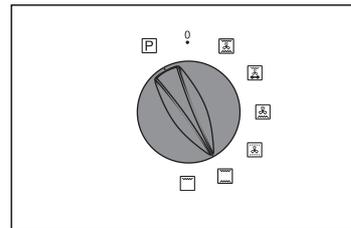
3. How do you program for immediate cooking?

The analogue programmer should display only the time; it should not be flashing.

- Choose the cooking mode:
Turn the selector knob to the position of your choice.

Example: "  " position.

- Choose the cooking temperature
Turn the thermostat (temperature selector) to the temperature recommended in your recipe.
Example: Temperature set to 200°.



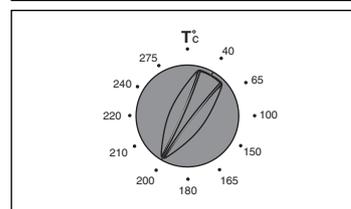
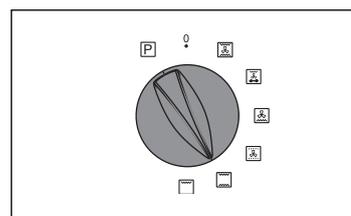
4. How do you set a cooking programme?

a) Program a cooking cycle with a defined duration:

- Choose the cooking mode.
Turn the selector knob to the position of your choice.

Example: "  " position.

- Choose the cooking temperature.
Turn the selector knob(temperature selector) to the temperature recommended in your recipe.
Example: Temperature set to 200°.



How does your oven work?

- Choose the cooking time.

Press the  touch control once.
The cooking time (at 0:00) and the corresponding icon flash to indicate that you can now enter the information. You can now set the cooking time.

Press the  or  touch controls to set the desired time.

Example: 30 minutes cook time.

The countdown of the cooking duration begins immediately after the  or  touch controls have been released.

- After these steps, the oven starts heating up and the thermostat indicator lights up.

The cooking time icon is lit up and the time of day is displayed again.

- At the end of cooking (end of programmed time),
- The oven stops,
 - The cooking time icon is no longer displayed,
 - 0:00 is displayed,
 - A series of beeps is emitted for a few minutes.

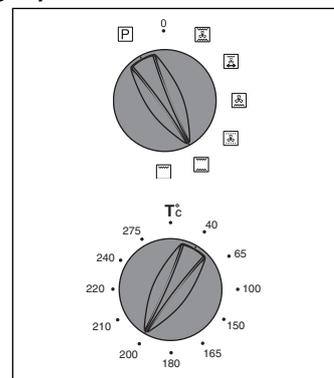
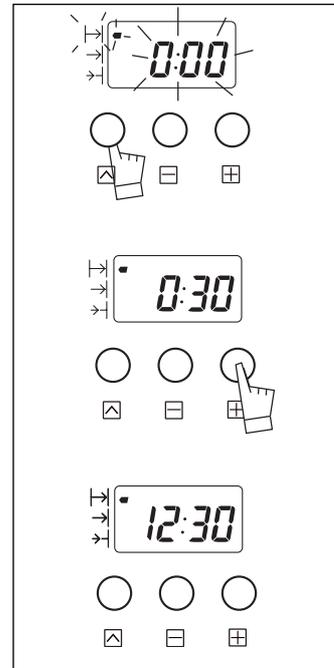
The beeps are definitively deactivated by pushing on any touch control, when the display also returns to the time of day.

b) How do you program a delayed cooking cycle with a defined cooking time:
(programming the time at which cooking is complete)

- Adjust the temperature and set the cooking mode.

Example: "" position,

temperature set to 200°.



How does your oven work?

- Press the  touch control once.
The cooking time (at 0:00) and the corresponding icon flash to indicate that you can now enter the information. Now you can set the cooking time for up to 23:59 hours.

- Press the  or  touch controls to set the desired time.

Example: 25 min cooking time

When you first press the , touch control, the flashing stops.

- Press again the  touch control until the cooking end time flashes, along with the corresponding icon.
- You can now set the cooking end time.
- Program the desired cooking end time by pressing on the  and  touch controls.

Example at right: cooking is to end at 13:00.

The cooking end time is automatically recorded after a few seconds.

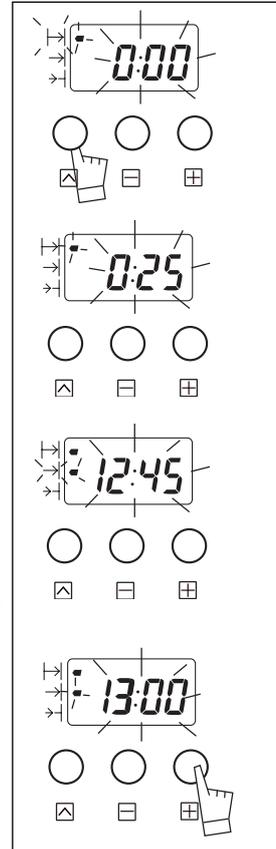
After these steps, the heating of the oven is delayed so that cooking will finish at the programmed time (e.g. 13:00).

When cooking begins, the cooking end time programme icon is no longer displayed.

At the end of cooking (end of programmed time),

- The oven stops,
- The cooking time icon is no longer displayed,
- 0:00 is displayed
- A series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeps are definitively deactivated by pushing on any touch control, when the display also returns to the time of day.



**Please note: at this moment, your oven begins to heat up.
To stop this heating, return the temperature and function selectors to "Off".**

It is possible to



- Adjust the cooking time at any moment.
- View the cooking end time at any moment by pressing the  touch control,
- Cancel the programme at any time by holding for a few seconds the  touch control until you hear a beep.

5. How do you use the timer?

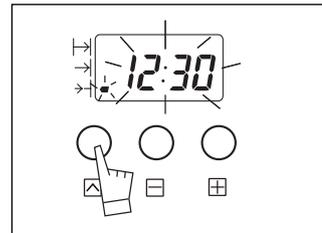
Your oven is equipped with a timer that is independent of the oven functions, making it possible to measure times.

- Press several times on the  touch control until the timer icon starts flashing, along with the corresponding display .
- Enter the desired time by pressing the touch controls  or . The time is programmed in 30-second increments and the time displayed is in minutes/seconds.

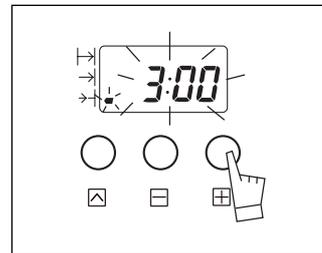
If you hold down the touch control, you will obtain rapid advance of the numbers.

The countdown begins a few seconds after you have finished setting the time and can be viewed at all times on the display. When the selected time has expired, a series of beeps is emitted (display 0:00).

The beeping can be stopped by pressing the button of your choice.



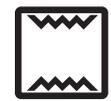
EN



 **It is possible to change or cancel the timer programme at any time.**

7. Cooking methods

Symbol Name of cooking mode Description of cooking mode

*		<p>Traditional fan heating Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Quick temperature increase. ▶ Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
		<p>Grill (fan-assisted) + Turnspit Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ No need for preheating ▶ Roasts and poultry that are juicy and crispy all over. ▶ The turnspit continues to work until the door is opened. ▶ Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
		<p>Bottom-cooking, fan-assisted Cooking controlled by the bottom element combined with a slight dose of the grill and the fan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. ▶ Place the grid on the lower shelf support.
*		<p>Hold warm function Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stabilisation at low temperatures.
*		<p>Traditional Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Requires preheating before placing the dish in the oven.
		<p>Grill Cooking controlled by the upper element without the fan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat the oven for five minutes. ▶ Slide the drip tray onto the bottom shelf support.

Cooking methods

cooking mode

Recommendations

- ▶ Recommended for **meats, fish** and **vegetables**, preferably placed in a terra-cotta dish.

EN

-
- ▶ Recommended for all **poultry** or **roasts** on the turnspit.
▶ For sealing and thoroughly cooking **lamb roasts**, beef cuts.
For preserving tenderness in filets of **fish**.

-
- ▶ Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc.).
▶ The crust will be thoroughly cooked on the bottom.
Recommended for **dishes that rise** (cake, brioche, kouglof, etc.) and for soufflés that will not be stuck by a crust formed on the top.

-
- ▶ Recommended for **letting dough rise for bread, brioche, kouglof...** without exceeding 40° C (plate warming, defrosting).

-
- ▶ Recommended for **slow, gentle cooking:** tender game meat, etc.
▶ To seal **roasts** of red meat
To simmer **in a covered stew pan** dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew, etc.)

-
- ▶ Recommended for **grilling chops, sausages, slices of bread, prawns** placed on the grid.

How do you clean the cavity of your oven?

1. What is pyrolysis?

- Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills. The smoke and odours released are destroyed as they move through a catalyzer.
- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the dirtiness warrants it.
- As a safety measure, the cleaning operation only begins after the door has automatically locked. As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door - even if the "function selector" knob is turned to 0.

2. In what situations should pyrolysis be used?

If your oven emits smoke during preheating or releases large volumes of smoke during cooking.

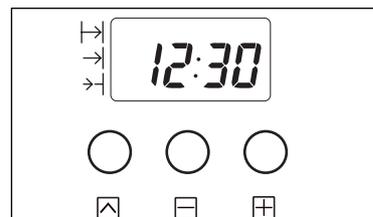
If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, barbecue, etc.).

RELATIVELY CLEAN COOKING APPLICATIONS	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés	Splatter-free cooking Pyrolysis is not warranted
DIRTY COOKING APPLICATIONS	Meats, fish, (in a dish) stuffed vegetables	Pyrolysis is warranted after three cooking cycles
VERY DIRTY COOKING APPLICATIONS	Large cuts of meat on the spit	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind if there is a lot of splattering

 **You should not wait until the oven is coated in grease to initiate a cleaning cycle.**

3. How do you use the pyrolysis function?

- a) Remove the grids, trays and wire shelf supports from the oven and clean any major spill residue.
- b) Ensure that the analogue programmer displays the time of day and that it is not flashing.



c) Turn the "function selector" knob to the "PYRO" position.

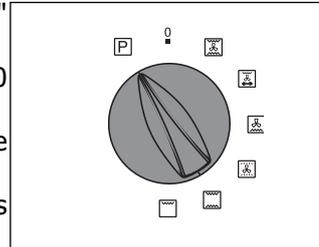
The oven will be unavailable for cooking for 2:30 "PYRO"(cannot be modified).

This time includes the cooling time until the door can be unlocked.

- During the pyrolysis cycle, the lock warning light is activated to indicate that the door is locked.
- Pyrolysis automatically stops when the lock warning light turns off and it is then possible to open the door.

d) Return the function selector to the 0 position.

e) When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.



EN

Sommaire

Edito	P.21
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.22
Accessoires	P.23
Conseils de sécurité	P.24
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.25-26
Comment changer l'ampoule ?	P.26
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.27
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.28
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.29
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.30
Comment programmer une cuisson ?	P.30-32
Comment utiliser la minuterie ?	P.33
Modes de cuisson du four	P.34-35
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.36
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.36
Comment faire une pyrolyse ?	P.36-37
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.38

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un **four FAGOR** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four FAGOR** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits FAGOR, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four FAGOR**.*

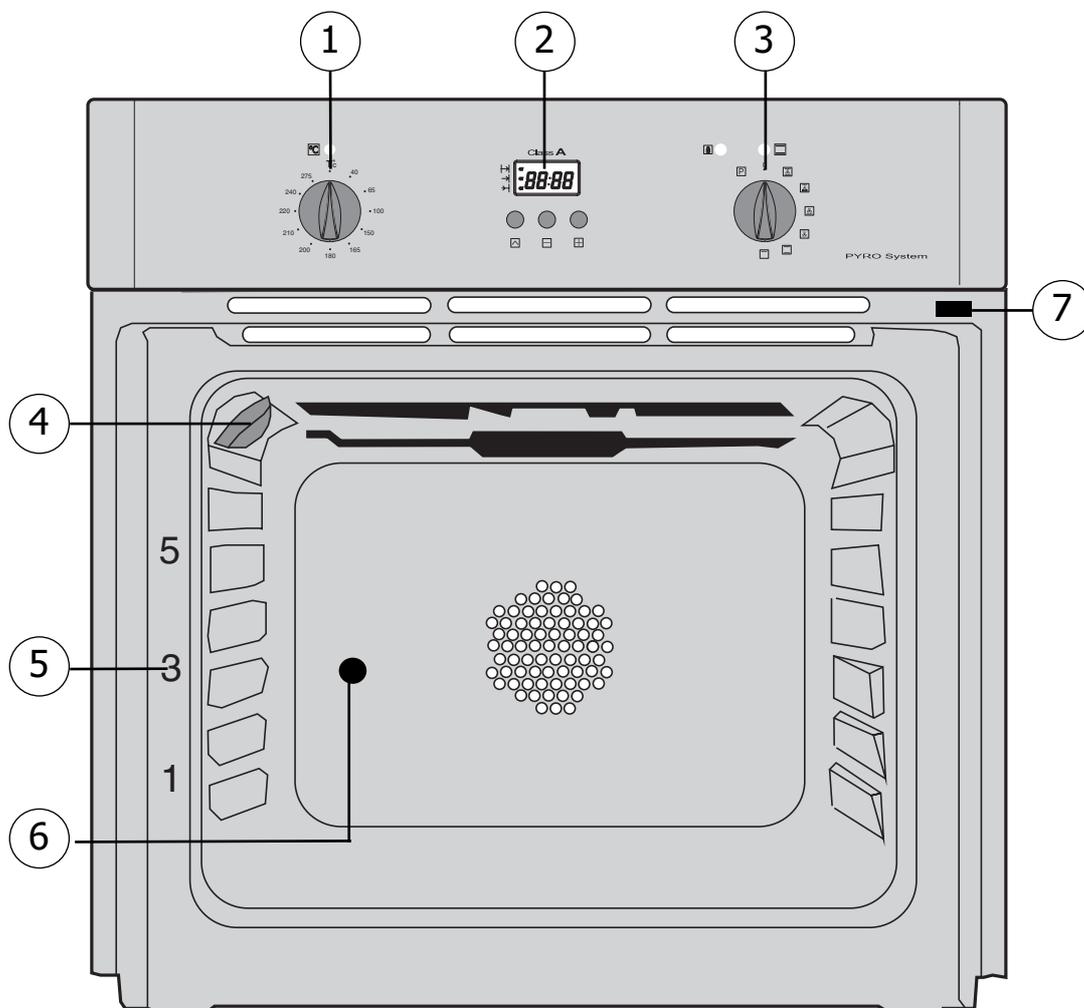
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

A la pointe de l'innovation, FAGOR contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque FAGOR

FR

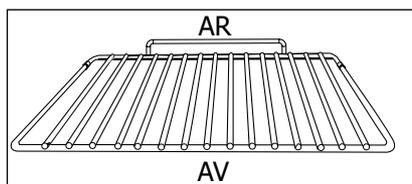
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Sélecteur de température | 5 Indicateur de gradin |
| 2 Programmeur | 6 Trou pour tourne broche |
| 3 Sélecteur de fonctions | 7 Contact de détection d'ouverture de porte |
| 4 Lampe | |

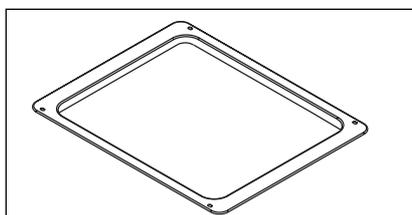
Accessoires



Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

FR



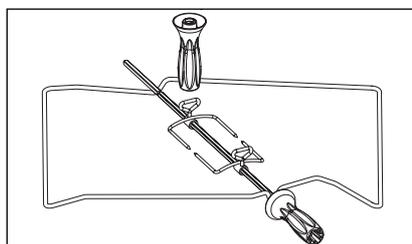
Plat multi usages

(plat à gâteaux ou lèche-frite)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N° 1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- 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.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloigner les jeunes enfants.**
- **Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

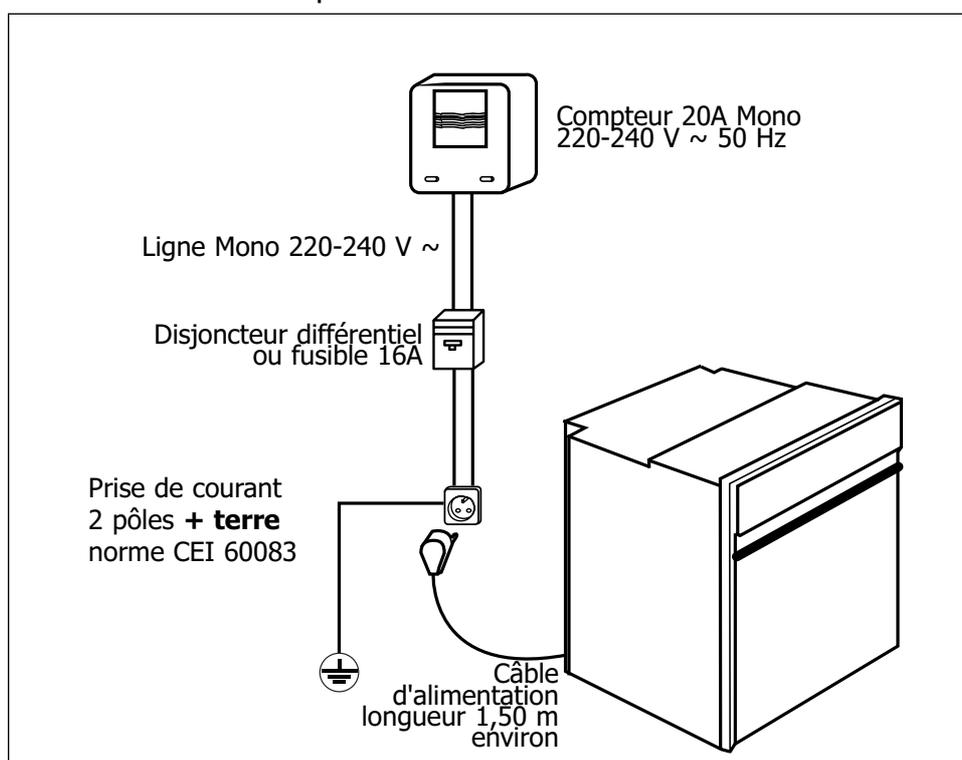
Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

 **Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.**

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique



FR

**⚠ Avant d'effectuer le branchement, s'assurer 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.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 60083 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 terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Comment installer votre four ?

Changement du câble d'alimentation

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
- Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



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

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.



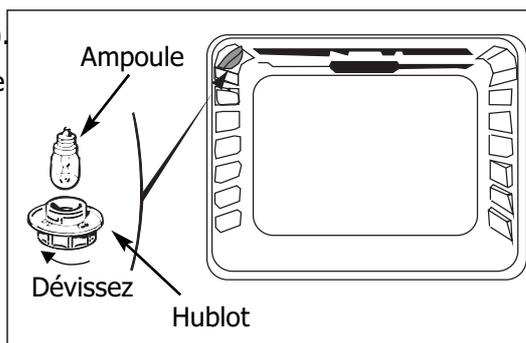
Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14

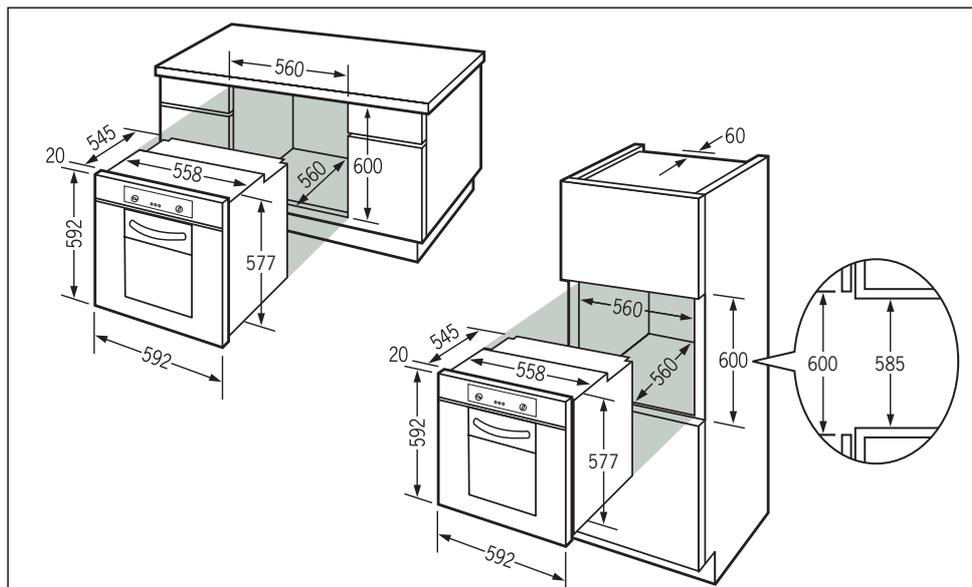
- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



FR

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

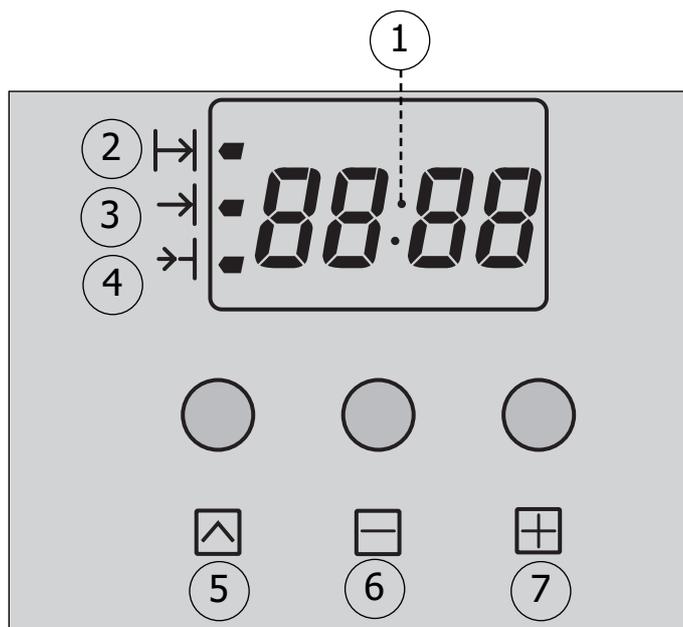
(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



DESCRIPTIF APPAREIL

- ① **Affichage des temps et durées**
- ② **Symbole de durée de cuisson**
- ③ **Symbole de fin de cuisson**
- ④ **Minuteur indépendant**
- ⑤ **Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps**
- ⑥ ⑦ **Touches de réglages du temps**

Comment utiliser votre four ?

2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches  ou  (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

- Appuyez sur la touche  pour valider.

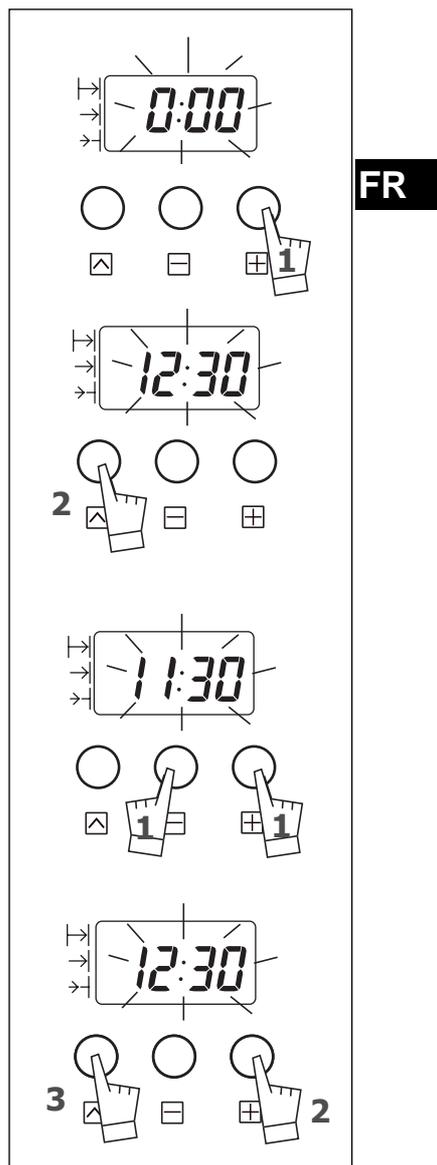
Exemple : 12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage

- Ajustez le réglage de l'heure avec les touches  ou .

- Appuyez sur la touche  pour valider.



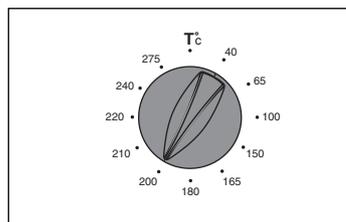
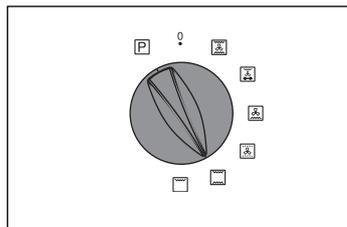
S'il n'y a pas de validation par la touche , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

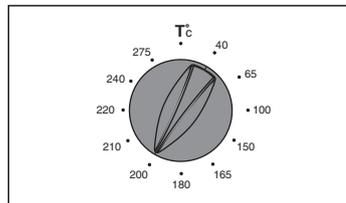
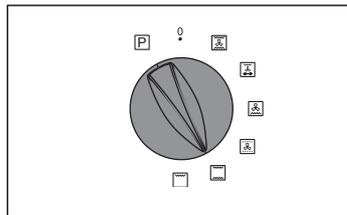
- Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position " ".
- Choisissez la température de cuisson
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 200°.



4. Comment programmer une cuisson ?

a) Faire une cuisson avec une durée définie :

- Choisissez le mode de cuisson.
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position " ".
- Choisissez la température de cuisson.
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.
Exemple : repère de température 200°.



Comment utiliser votre four ?

- Choisissez la durée de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche . La durée de cuisson (à 0H00) et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. Il est possible de régler la durée de cuisson.

Appuyez sur les touches  ou  pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 minutes de cuisson.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches  ou .

- Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.

Le symbole de durée de cuisson est fixe et l'heure se réaffiche.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

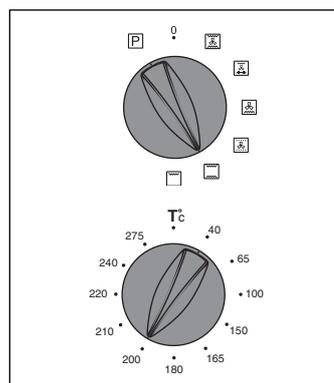
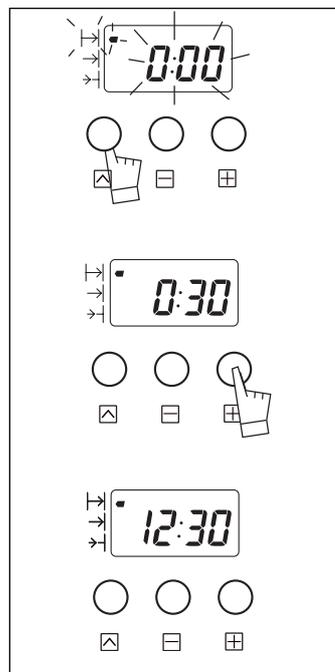
L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure.

b) Faire une cuisson différée avec une durée définie (heure de fin choisie)

- Ajustez la température et réglez le mode de cuisson.

Exemple : position ",

repère de température 200°.



Comment utiliser votre four ?

- Appuyez une fois sur la touche .
La durée de cuisson à 0H00 et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23h59.

- Appuyez sur les touches  ou  pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson

Au premier appui sur la touche , le clignotement s'arrête.

- Appuyez à nouveau sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'heure de fin de cuisson et son symbole associé. Son réglage est alors possible.

- Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches  ou .

Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

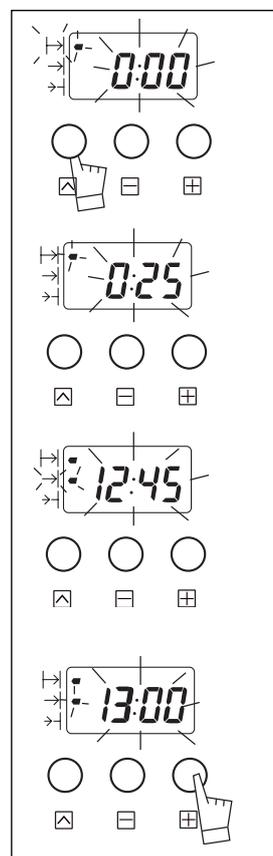
Après ces actions, le départ de la chauffe du four est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée (ex : 13h00).

Au démarrage de la cuisson, le symbole de fin de cuisson s'éteint.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.



Attention : à ce moment, votre four se remet à chauffer. Pour arrêter la chauffe, remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.

Il est possible



- de modifier à tout moment la durée de cuisson,
- de consulter à tout moment la durée restante de cuisson en appuyant sur la touche «  »,
- d'annuler à tout moment la programmation en maintenant pendant quelques secondes la touche «  » jusqu'au bip.

Comment utiliser votre four ?

5. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'un minuteur **indépendant du fonctionnement du four** permettant de décompter un temps.

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie et l'affichage correspondant .

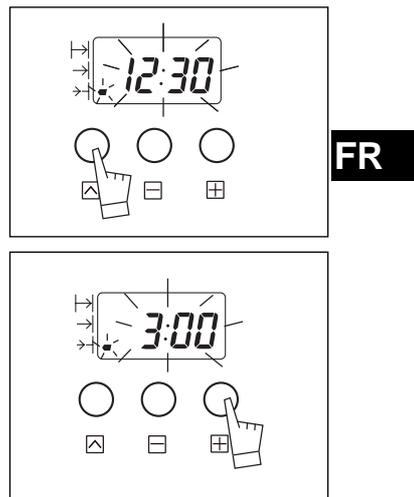
- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches  ou . Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde.

Le maintien de l'appui sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide.

Le décomptage débute quelques secondes après la fin du réglage et est visible en permanence sur l'affichage.

En fin de décomptage du temps choisi, une série de bips est émise (affichage 0:00).

L'arrêt des bips se fait en appuyant une fois sur la touche de votre choix.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

7. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
---------	--------------------	----------------------------

* 	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Montée rapide en température. ▶ Certains plats peuvent être enfournés four froid.
	Gril pulsé + Tournebroche La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffage inutile ▶ Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. ▶ Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. ▶ Glissez la lèche frite au gradin du bas.
	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. ▶ Placez la grille sur le gradin bas.
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maintien au chaud.
* 	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Effectuez un préchauffage de 5 minutes. ▶ Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme eu

Modes de cuisson du four

Recommandations

- ▶ Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

FR

Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche.

- ▶ Pour saisir et cuire à coeur **gigot**, côtes de bœuf.
Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...).
La pâte sera bien cuite dessous.

- ▶ Recommandé pour les **préparations qui lèvent** (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croute dessus.

- ▶ Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

Recommandé pour les **cuissons lentes et délicates** : gibiers moelleux...

- ▶ Pour saisir **rôtis** de viande rouge.
Pour mijoter **en cocotte fermée** plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).

- ▶ Recommandé pour **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce une pyrolyse ?

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- 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 les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

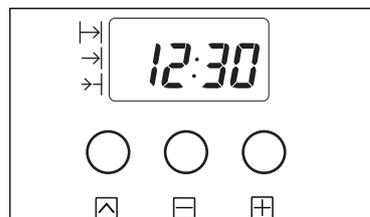
CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

3. Comment faire une pyrolyse ?

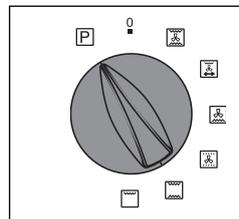
- a) Retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire
- b) Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.



c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO» .
La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 en «PYRO»(non modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.



d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

FR

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le thermostat est défectueux. • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur T°C clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service, • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de « porte fermée » est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.

