

NOTICE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	25
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	26
MISES EN GARDE	26
AVANT D'UTILISER LE TIROIR CHAUFFANT POUR LA PREMIÈRE FOIS	27
ACCESSOIRES DU FOUR.....	28
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	29
DIAGNOSTIC DES PANNES.....	33
SERVICE APRÈS-VENTE.....	33

Pour tirer le meilleur parti de votre four, nous vous invitons à lire attentivement les notices d'emploi et à les conserver pour toute consultation ultérieure.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Recommandations

ATTENTION : Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le four de la prise de courant.

- L'installation doit être réalisée par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité
- Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. **En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche.**

Préparation du meuble pour l'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90°C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil. Prenez soin d'éliminer tous les copeaux et la sciure de bois qui pourraient entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
- **Une fois l'installation terminée, la partie arrière du four ne doit plus être accessible.**
- Installez le four en veillant à ce que les parois du four n'entrent pas directement en contact avec les meubles adjacents.

- **Pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil, l'ouverture minimum exigée entre le plan de travail et le côté supérieur du four ne doit pas être bouchée.**


Branchement électrique

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

- Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct de l'appareil et du respect des réglementations locales en vigueur en matière de sécurité.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Dans le respect des réglementations en vigueur en matière de sécurité, il est nécessaire d'utiliser, au moment de l'installation, un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques doivent être inaccessibles.

Branchement du four


- Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation.
La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Si le four n'est pas pourvu d'un cordon d'alimentation, procédez de la manière suivante :
 1. Enlevez les deux vis de fixation du couvercle du serre-fils situé sur la partie inférieure du panneau de couverture arrière du four.
 2. Retirez le couvercle pour accéder au serre-fils et introduisez le cordon d'alimentation (voir tableau) à travers l'ouverture située sur le fond du four.

Tableau des câbles d'alimentation	
N° des conducteurs	Type de câble
1N+  ~	H05 RR-F 3 X 1,5 mm ²

3. Raccordez le cordon au serre-fils en serrant les vis à fond et accrochez-le au câblier.
4. Réinstallez le couvercle en introduisant les deux ailettes dans leurs logements respectifs et fixez-le à l'aide des deux vis.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Mise au rebut du matériel d'emballage

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .
- Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.




Démolition des anciens appareils ménagers

- Les appareils ménagers sont fabriqués à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Pour la mise au rebut, respectez les normes locales en vigueur relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation

Votre four

Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

La démolition doit respecter les normes locales en vigueur relatives à l'élimination des déchets.

Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson figurant sur la Fiche produit séparée ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.

MISES EN GARDE

- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Toute réparation ou intervention éventuelle devra être réalisée exclusivement par un technicien qualifié.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.
- Évitez de placer des objets lourds sur la porte sous peine d'endommager la porte du four et les charnières.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four.
- Ne suspendez aucun objet à la poignée de la porte du four.
- Évitez de couvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou autres objets.
- La porte du four doit fermer parfaitement. Les joints de la porte doivent être propres.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud. Vous risqueriez d'endommager le revêtement émaillé.
- Évitez que du jus de fruit ne s'écoule de la plaque à pâtisserie, car ce type de tache est indélébile. Nous vous recommandons de nettoyer le four après chaque utilisation.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- À la longue, la condensation résiduelle qui se dégage en fin de cuisson peut endommager le four et les meubles situés à proximité de celui-ci. C'est pourquoi nous vous recommandons de :
 - programmer les températures conseillées par les tableaux de cuisson ;
 - essuyer les parties humides dès que le four est refroidi.

- Les graisses et les huiles surchauffées prennent feu facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile ou de la graisse à l'intérieur du four.
 - Évitez de toucher le four avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
 - Ne tirez pas sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher.
 - Les personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou les personnes manquant d'expérience ou de connaissances ne doivent pas utiliser l'appareil, à moins que des personnes responsables de leur sécurité ne leur aient fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
 - Les parties accessibles peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
 - Lorsque l'appareil est en service, il peut devenir très chaud. Veillez à ne pas toucher les résistances présentes à l'intérieur du four.
 - Empêchez les enfants d'entrer en contact avec :
 - les commandes et le four en général, en particulier pendant que le four fonctionne et immédiatement après l'avoir éteint, afin d'éviter toute blessure ;
 - les emballages (sacs, éléments en polystyrène, parties métalliques, etc.) ;
 - l'appareil à mettre au rebut.
 - Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
 - Le four est équipé d'un système de refroidissement à air pour éviter que sa face avant et la cavité du meuble n'atteignent des températures excessives.
- Attention :** l'air chaud est évacué à travers une ouverture située entre le bandeau de commandes et la porte du four. Évitez d'obstruer l'ouverture de ventilation.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
 - Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four.
 - Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par ex.) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
 - Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
 - N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four (sauf s'ils sont spécialement conçus pour ce type de cuisson ; consultez à ce propos les instructions du fabricant), car ils pourraient fondre à des températures élevées.
 - Évitez d'extraire les accessoires du four lorsque ceux-ci sont lourdement chargés. Procédez toujours avec beaucoup de prudence.
 - Les aliments chauds ne doivent être placés à l'intérieur du four qu'après l'avoir préchauffé.

AVANT D'UTILISER LE TIROIR CHAUFFANT POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection. Laissez la fenêtre ouverte pendant toute la durée de l'opération.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez :
 - les adhésifs recouvrant la partie avant du four et la porte du four, à l'exception de la plaque signalétique ;
 - les protections en carton et les films plastiques présents sur le bandeau de commandes et sur d'autres parties du four ;
 - les étiquettes adhésives présentes éventuellement sur les accessoires (sous la lèchefrite, par exemple).

ACCESSOIRES DU FOUR

Les accessoires varient en fonction du modèle. La liste des accessoires fournis avec le four figure dans la Fiche produit séparée du four (au paragraphe Accessoires).

Lèchefrite (1)

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèchefrite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments. Vous pouvez également vous en servir comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson avec ou sans légumes. Versez de l'eau au fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (2)

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (3)

La grille peut être utilisée pour cuire des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et de tout autre récipient. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être positionné soit vers le haut soit vers le bas.

Tournebroche (4)

Utilisez le tournebroche suivant les instructions fournies dans le chapitre correspondant de la Fiche produit séparée.

Kit pour gril (5)

Le kit se compose d'une grille (5a), d'un récipient émaillé (5b) et d'une ou de deux poignées (5c).

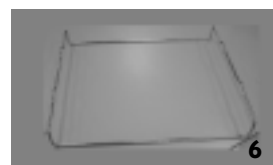
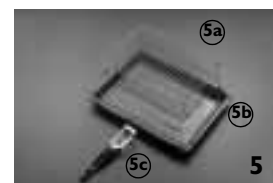
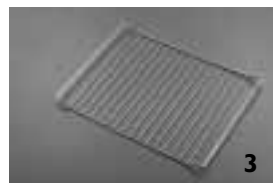
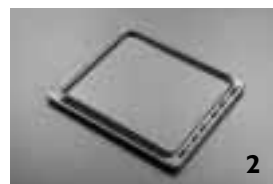
Cet accessoire doit être placé sur la grille (3) et être utilisé avec la fonction Gril.

Support de lèchefrite (6)

Utiliser ce support pour servir directement sur la table le plat cuisiné, à l'intérieur de la lèchefrite ou de la plaque à pâtisserie. Placez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie contenant les aliments dans les logements prévus à cet effet, comme le montre la photo 2.

Senseur de cuisson (7)

Thermomètre permettant de mesurer la température à l'intérieur des aliments durant les différentes phases de cuisson.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque importante : n'utilisez jamais des nettoyeuses à vapeur.

Extérieur du four

- Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon doux.
- N'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ni de détergents abrasifs qui risqueraient d'opacifier le revêtement.
Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.
- De légères différences de couleur sur le devant de l'appareil peuvent être déterminées par les matériaux utilisés, tels que le verre, le plastique et le métal.

Fours avec panneau avant en aluminium

- Nettoyez à l'aide d'un détergent délicat et d'une peau de chamois ou d'un chiffon en microfibre qui ne laisse aucune fibre sur la surface. Essayez avec un mouvement horizontal, sans exercer de pression.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, d'éponges à récurer ou des chiffons rêches. Nettoyez les surfaces en aluminium à l'aide d'un chiffon sec.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Fonction de pyrolyse Le four est autonettoyant.

Cela signifie qu'il élimine la saleté produite par la cuisson des aliments durant les cycles de cuisson, en chauffant à une température de 500 °C environ. À cette température, les dépôts se transforment en cendre qui peut être facilement éliminée avec un chiffon humide, une fois que le four est redevenu froid.

- Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement lorsque le four est très sale.
- Si le four est installé sous un plan de cuisson, vérifiez que les feux ou plaques chauffantes sont éteints pendant le déroulement du cycle de pyrolyse.

- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse. Cependant vous pourrez y laisser la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite : elles seront nettoyées elles aussi par pyrolyse. Dans ce cas, le nettoyage du fond de la cavité du four pourrait ne pas être parfait.
 - Pour obtenir un nettoyage parfait, éliminez les dépôts de grandes dimensions à l'aide d'une éponge humide avant de lancer le cycle de pyrolyse.
 - Pour s'adapter à toute situation, le four est muni de 2 cycles de pyrolyse :
 - un cycle économique (PYROLYSE EXPRESS) ; la consommation est réduite de 25% environ par rapport au cycle de pyrolyse standard. Utilisée régulièrement (toutes les 2 ou 3 fois qu'on cuisine de la viande), cette fonction permet de maintenir le four toujours propre.
 - un cycle standard (PYROLYSE) garantissant un nettoyage efficace d'un four très sale.
- Sur les modèles munis du dispositif 6th Sense, la durée du cycle de pyrolyse est calculée automatiquement en fonction du degré de saleté.
- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la fonction de pyrolyse a été validée. Du fait de la haute température atteinte par l'appareil durant la pyrolyse, il est impossible d'ouvrir la porte du four même en positionnant le sélecteur des fonctions sur 0.

Dans quels cas faut-il lancer une pyrolyse ?

Durant le préchauffage ou si le four produit beaucoup de fumée durant le cycle de cuisson. Lorsque le four dégage à froid une odeur désagréable après la cuisson de différents aliments (agneau, poisson, grillades...).

CUISSONS PROVOQUANT PEU DE SALETÉ	Biscuits, légumes, gâteaux, quiches, soufflés. Cuissons ne provoquant pas d'éclaboussures.
CUISSONS PROVOQUANT UNE QUANTITÉ NORMALE DE SALETÉ	Viande, poisson (dans un plat à four), légumes farcis.
CUISSONS PROVOQUANT UNE GRANDE QUANTITÉ DE SALETÉ	Gros morceaux de viande à la broche.

Attention : pour effectuer les opérations suivantes, il est conseillé de se munir de gants de protection. Pour éviter toute blessure et ne pas endommager la porte et les charnières du four, les indications de cette notice doivent être respectées scrupuleusement.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (voir fig. 1).
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt et poussez-les en avant jusqu'à la butée (voir fig. 2).
3. Refermez la porte juste ce qu'il faut pour pouvoir l'extraire en la tirant vers le haut (voir fig. 3).



Pour démonter la porte du four :

1. Installez la porte du four sur un plan horizontal (fig. 1).
2. Dévissez les vis des 2 supports de la vitre (A) à l'aide d'un tournevis (fig. 1, fig. 2).



3. Retirez la première vitre en la soulevant par le bas et extrayez-la de son logement (fig. 3).



4. Retirez les 2 autres vitres (fig. 4, fig. 5).



5. Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse en contrôlant que l'inscription SAFEGLASS de la dernière vitre est dirigée vers le haut (fig. 7).



Faites particulièrement attention aux charnières durant l'opération de nettoyage et/ou de démontage de la porte (fig. 8).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leurs rainures et abaissez complètement la porte.
2. Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt.
3. Fermez complètement la porte du four.

Attention : Pour éviter toute blessure et ne pas endommager la porte et les charnières du four, les indications de cette notice doivent être respectées scrupuleusement.

Comment remplacer l'ampoule de l'éclairage arrière du four :

1. Débranchez le four.
2. Dès que le four est refroidi, dévissez le couvercle de l'ampoule en le tournant vers la gauche (voir fig. 9).
3. Comment remplacer l'ampoule (voir remarque).
4. Revissez le couvercle de l'ampoule.
5. Rebranchez le four.

Remarque : utilisez exclusivement des ampoules de 25 W/230 V, de type E-14, T500°C, disponibles auprès de votre Service Après-vente.

ATTENTION : mettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.



8



9

DIAGNOSTIC DES PANNES


Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

ATTENTION :

- Vérifiez que le bouton de commande du four n'est pas positionné sur "0" ou sur "éclairage" .

Si le programmeur électronique (si présent) indique "SEOP", consultez la Fiche produit séparée et/ou la description du programmeur électronique.

- Si le programmeur électronique (si présent) indique "F HH", contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre "F".

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre "Diagnostic des pannes".
2. Mettez l'appareil hors tension et ensuite de nouveau sous tension pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veillez toujours spécifier :

- une courte description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à **un Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et il est conçu conformément à la Directive européenne 1935/2004.
- Il a été conçu pour être utilisé exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux :
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23 CEE et amendements suivants).
 - exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE.
 - exigences de la Directive 93/68/CEE.