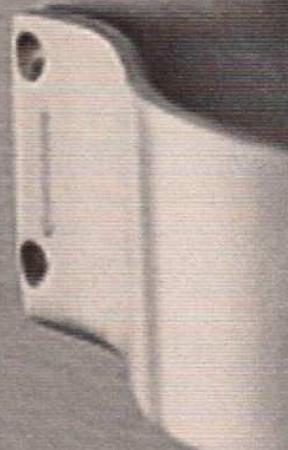
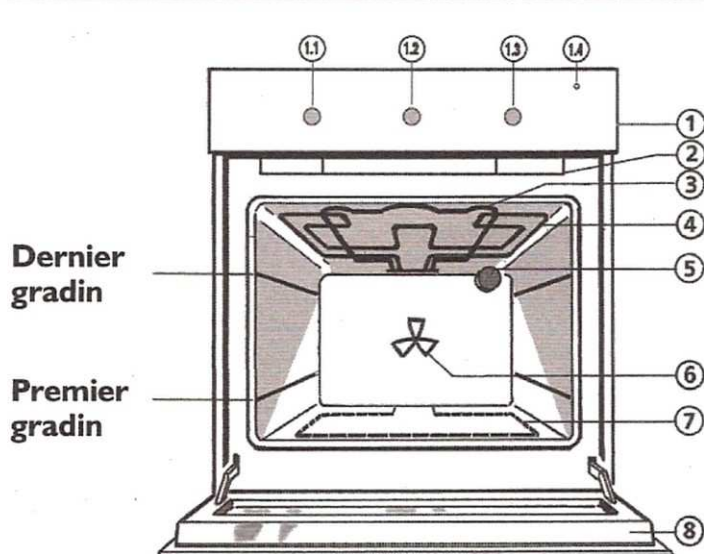


Mode d'emploi





1. Bandeau de commandes
 - 1.1. Bouton de sélection des fonctions
 - 1.2. Programmateur de temps de cuisson
 - 1.3. Bouton du thermostat
 - 1.4. Voyant rouge du thermostat
2. Ventilateur (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance du gril
5. Éclairage arrière du four
6. Ventilateur
7. Résistance inférieure (non visible)
8. Porte froide du four

ACCESSOIRES




MODE D'EMPLOI DU FOUR

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. La lampe du four s'allume.


Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-le sur la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position "0".

PROGRAMMATEUR DE TEMPS DE CUISSON

Ce bouton permet de programmer un temps de 1 à 120 minutes.

Pour sélectionner le temps de cuisson, après avoir sélectionné la fonction de cuisson, tournez complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre puis placez-le sur le temps de cuisson désiré en procédant en sens inverse. Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'éteint automatiquement et le programmateur reste sur "0". Pour utiliser le four en mode manuel, c'est-à-dire sans programmer de temps de cuisson, vérifiez que le bouton du programmateur est positionné sur le symbole .

Attention : Lorsque le programmateur est positionné sur "0", le four ne s'allume pas.

Pour allumer le four, positionnez le bouton du programmateur sur le symbole  ou programmez le temps de cuisson.

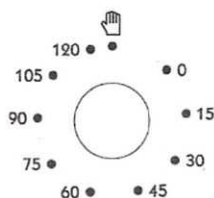








Tableau des fonctions du four

Fonction	Description de la fonction
0 Arrêt four	-
 ÉCLAIRAGE	Pour allumer l'éclairage du four.
 STATIQUE	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul niveau. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième niveau de cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; suivre les indications présentes sur l'emballage.
 VENTILATION/ PÂTISSERIE	Cuisson des tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) et des pizzas sur un ou deux niveaux. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
 GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3 - 5 min. La porte du four doit rester fermée durant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
 TURBOGRIL/ GRIL - VENTILATION	Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Ceci pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande au cours de la cuisson.
 DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMP (°C)	TEMPS (min)	ACCESSOIRES ET NOTES
Gâteaux levés		X	2	160 - 180	35 - 55	grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartes		X	3	170 - 180	15 - 40	plaque à pâtisserie
Choux à la crème		X	3	180	30 - 40	plaque à pâtisserie
Vol-au vent/Feuilletés		X	3	180 - 200	20 - 30	plaque à pâtisserie
Meringues		X	3	90	120 - 130	plaque à pâtisserie
Agneau/veau/bœuf/porc		X	2	190 - 200	90 - 110	lèchefrite ou grille + pyrex
Poulet, lapin, canard		X	2	190 - 200	65 - 85	lèchefrite ou grille + pyrex
Dinde/oie		X	2	190 - 200	140 - 180	lèchefrite ou grille + pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		X	2	180 - 200	50 - 60	lèchefrite ou grille + pyrex
Lasagne/Pâtes au four/Cannelloni/Gâteaux de pâtes		X	2	190 - 200	45 - 55	grille + pyrex
Pain / Fougasse		X	2	190 - 230	15 - 50	lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pizzas		X	2	230 - 250	7 - 20	lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Croque-monsieur		X	4	200	2 - 5	grille
Légumes gratinés		X	3	200	15 - 20	grille + pyrex
Filets tranches de poissons grillés		X	3	200	30 - 40	grille + pyrex
Saucisses/Brochettes/Pointes de porc/Hamburger		X	4	200	30 - 50	grille+lèchefrites avec eau sur le 1° niveau, tourner à mi-cuisson
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, chaussons aux pommes)		X	1	180 - 200	50 - 60	lèchefrite ou grille + pyrex
Tourtes (légumes, quiches)		X	1	180 - 200	35 - 55	grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		X	2	180 - 200	40 - 60	grille + pyrex
Tourtes (légumes, quiches)		X	1 et 3	180 - 190	45 - 55	grille + pyrex Inverser les gradins à mi-cuisson
Pizza/Fougasses		X	1 et 3	230 - 250	12 - 30	plaque à pâtisserie + lèchefrite Inverser les gradins à mi-cuisson
Biscuits/Tartes		-	1 et 3	170 - 180	20 - 40	plaque à pâtisserie + lèchefrite Inverser les gradins à mi-cuisson
Choux à la crème		-	1 et 3	180	35 - 45	plaque à pâtisserie + lèchefrite Inverser les gradins à mi-cuisson
Vol-au vent/Feuilletés		-	1 et 3	180 - 200	20 - 40	plaque à pâtisserie + lèchefrite Inverser les gradins à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55 - 65	grille+lèchefrites avec eau au 1° gradin
Pommes de terre sautées		-	3	200	45 - 55	lèchefrite
Rosbif saignant		-	3	200	30 - 40	grille + lèchefrites avec eau au 1° gradin
Gigot d'agneau/Jarret		-	3	200	55 - 70	grille + lèchefrite

Remarque : à titre indicatif, les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

MODE D'EMPLOI

INSTALLATION profit	25
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	28
RECOMMANDATIONS	28
AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS.....	29
ACCESSOIRES DU FOUR.....	30
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	31
DIAGNOSTIC DES PANNES.....	33
SERVICE APRÈS-VENTE.....	33

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

INSTALLATION

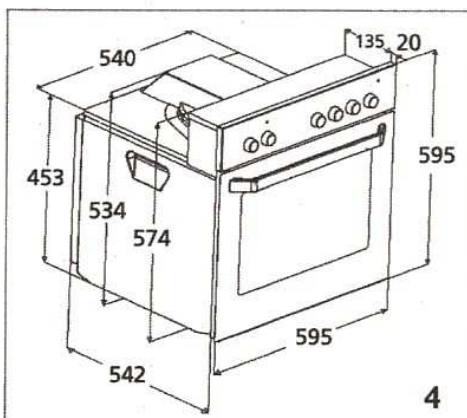
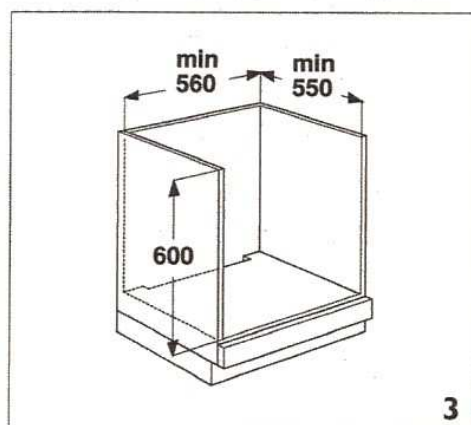
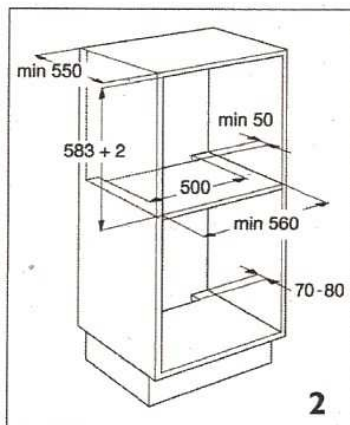
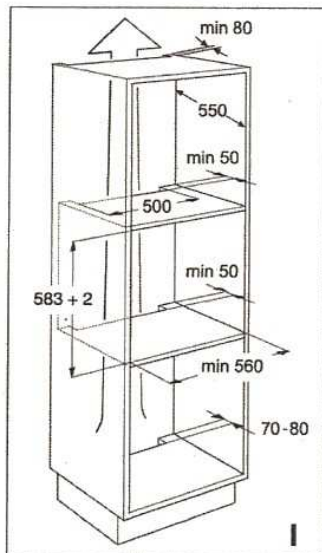
Recommandations

Attention : le four doit impérativement être débranché avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien sur l'appareil.

- L'installation doit être effectuée 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.**
- Après avoir déballé le four, laissez-le sur le socle en polystyrène de façon à prévenir tout dommage à l'appareil.
- Pour installer l'appareil, il est conseillé de se munir de gants de protection.
- Le four est équipé de deux poignées latérales **profil (B)** destinées à faciliter les manœuvres de l'installation (fig. 7).

Préparation du meuble d'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.
- Les dimensions des meubles d'encastrement sont illustrées dans les figures 1, 2 et 3. Les dimensions du four sont illustrées dans la figure 4.
- Pour assurer une ventilation correcte, veillez à laisser une ouverture à l'arrière du meuble (en respectant les dimensions indiquées sur le schéma). **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.

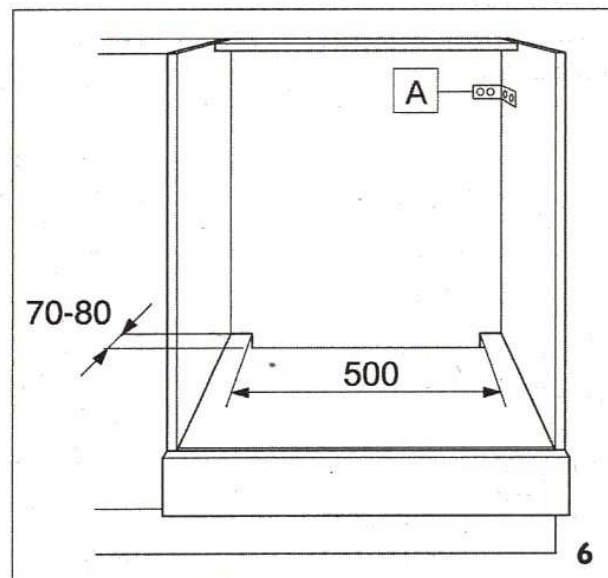
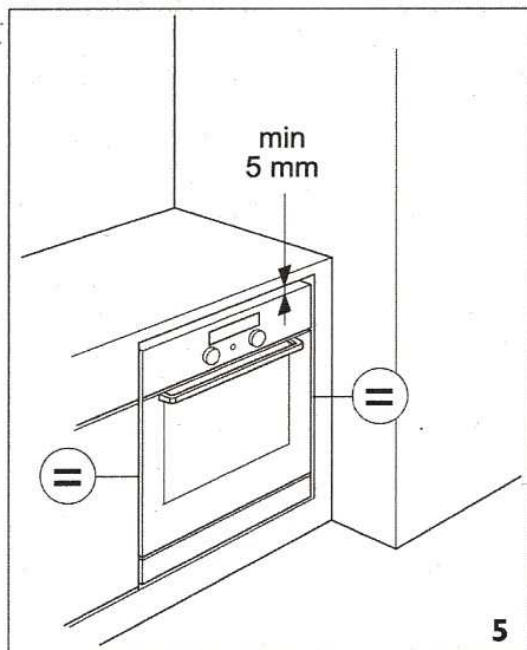


- Pour les fours installés sous un plan de travail, un espace de 5 mm au moins est requis entre le bord supérieur du four et le bord inférieur du plan de travail (Fig. 5). **Veillez à ne jamais obstruer cet espace pour ne pas nuire au bon fonctionnement de l'appareil.**
- Si le meuble n'est pas solidement fixé au mur, renforcez le dispositif de fixation à l'aide d'étriers disponibles dans le commerce (**A**) (fig. 6).

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 cadre des réglementations en vigueur en matière de sécurité, il est nécessaire d'utiliser, au moment de l'installation, un dispositif accessible garantissant la coupure de l'alimentation électrique ou un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les parties électriques ne devront plus être accessibles.



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. Desserrez les deux vis de fixation du couvercle du serre-fils situé sur la partie inférieure de la 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.

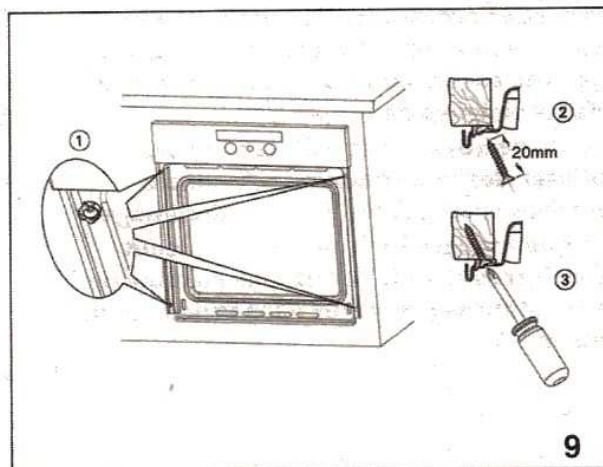
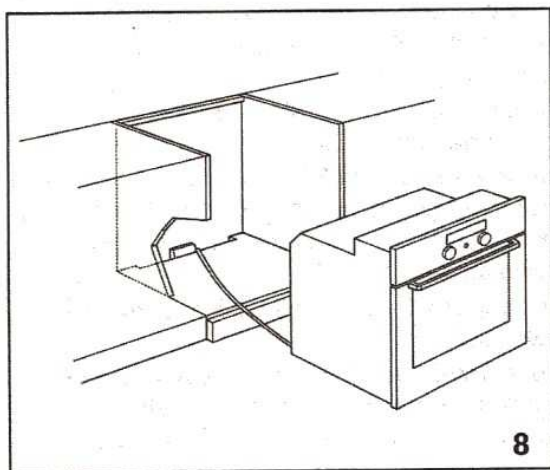
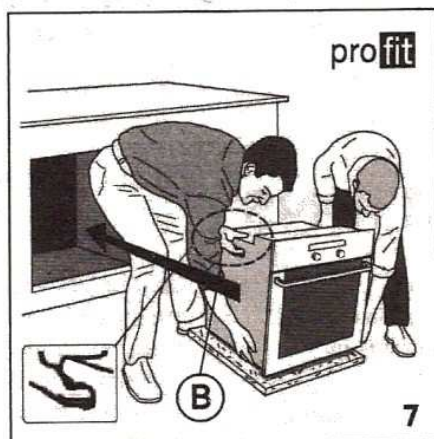
Tableau des câbles d'alimentation

N° de 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.


Comment fixer le four

- Soulevez le four en le saisissant par les poignées prévues à cet effet **B profit** sur les côtés du four et introduisez-le dans l'encastrement du meuble en veillant à ne pas coincer le cordon d'alimentation (fig. 8).
- Centrez le four à l'intérieur du meuble avant de le fixer définitivement.
- Le four est équipé d'entretoises **profit**, qui sont déjà montées pour faciliter la fixation du four au meuble à l'aide des vis fournies (comme le montre la fig. 9).



CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

- 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.



Mise au rebut des vieux appareils


- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément 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 empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

RECOMMANDATIONS

Attention :

- **L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes, laissés sans surveillance.**
- **Contrôlez que les jeunes enfants ne jouent pas avec l'appareil.**
- **Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil.**
- **Pour le nettoyage des VERRES, évitez d'utiliser des matériaux ou substances abrasives susceptibles de les endommager.**
- **Lorsque l'appareil est en service, il peut devenir très chaud. Veillez à ne pas toucher les résistances présentes dans l'enceinte de cuisson.**



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

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.
- 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.
- Ne déposez jamais d'objets lourds sur la porte du four sous peine d'endommager l'intérieur 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.
- **Ne couvrez pas 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 :
 - sélectionner une température inférieure ;
 - recouvrir les aliments ;
 - retirer les aliments du four ;
 - essuyer les parties humides dès que le four est refroidi.
 - Le bandeau de commandes et la poignée de la porte du four sont chauds lorsque le four est mis sous tension pendant longtemps à des températures élevées.
 - Évitez de toucher le four avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
 - Ne tirez pas sur le four ou sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
 - **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 lésion ;
 - 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.
 - Certains modèles de four sont équipés d'un ventilateur de refroidissement permettant d'éviter que la partie avant du four et sa cavité n'atteignent des températures trop élevées.
- 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). Ces récipients risqueraient de fondre à des températures élevées.
 - Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile. En effet, l'huile et la graisse peuvent surchauffer et déclencher un incendie !
 - Évitez d'extraire les accessoires du four lorsque ceux-ci sont lourdement chargés. Procédez toujours avec beaucoup de prudence.

AVANT D'UTILISER LE FOUR 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 qui ne sont pas fournis avec le four peuvent être achetés séparément auprès du Service Après-Vente. La liste des accessoires fournis avec le four figure dans la Fiche produit séparée du four (au paragraphe Accessoires).

Lèche-frite (1)

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèche-frite 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 dans le fond de la lèche-frite 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.

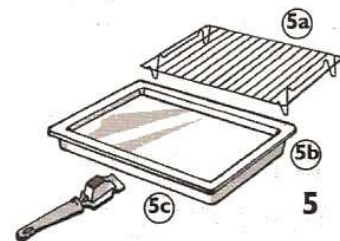
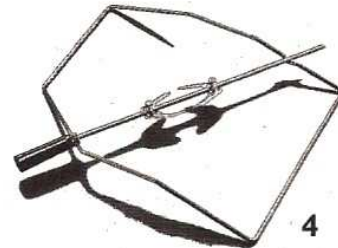
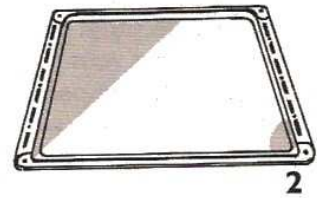
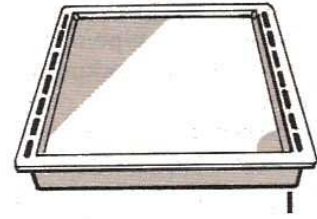
Tournebroche (4)

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

Kit pour le 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.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque importante : n'utilisez en aucun cas d'appareils de nettoyage à l'eau sous haute pression ou 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 dotés d'un bandeau de commandes 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. Essuyez par 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.

Attention : pour effectuer les opérations suivantes, il est conseillé de se munir de gants de protection. Afin d'éviter des lésions éventuelles et ne pas endommager la porte du four et les charnières, nous vous recommandons de vous conformer scrupuleusement aux instructions ci-après.

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).

Faites particulièrement attention aux charnières durant l'opération de nettoyage et/ou de démontage de la porte (fig. 4).

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.

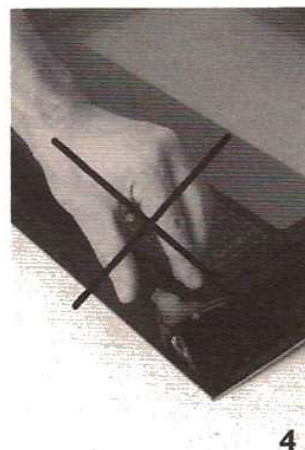
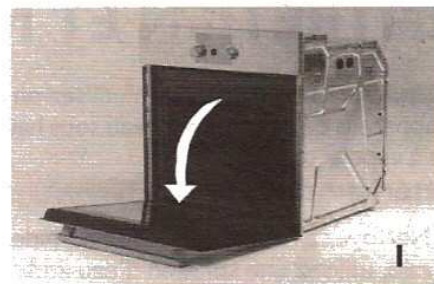
Attention : afin de ne pas endommager la porte du four et les charnières et éviter toute lésion, nous vous recommandons de vous conformer scrupuleusement aux instructions décrites ci-dessus.

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. 5).
3. Remplacez l'ampoule grillée (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, T300°C, disponibles auprès de votre Service Après-vente.

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




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.

REMARQUE IMPORTANTE :

- Vérifiez que le bouton de commande du four n'est pas positionné sur "0" ou sur "éclairage" .
 - Si le programmateur électronique (si présent) indique "STOP", consultez la Fiche produit séparée et/ou la description du programmateur électronique.
 - Si le programmateur électronique (si présent) indique "F XX", 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 sur base des points décrits au chapitre "Diagnostic des pannes".
2. Éteignez puis rallumez le four 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 brève 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.

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.

DECLARATION DE CONFORMITE

- **Ce four est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conçu conformément à la Directive européenne 89/109/CEE.**
- **Cet appareil est conçu 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" 73/23/CEE ;
 - exigences de protection de la directive "CEM" 89/336/CEE ;
 - exigences de la Directive 93/68/CEE.

SERVICE 0000 000 00000



FR

VOTRE GARANTIE IKEA

FR

Numéro de téléphone: 0170480513

Tarif: Prix d'un appel local

Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00



Design and Quality
IKEA of Sweden

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987)

Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).

Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.

Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale ; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.

RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1^{er} août 2007.

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?

Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1^{er} août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"

Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.

Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.

- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
 - 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
 - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1^{er} alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA :

N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Numéro de téléphone: 0170480513
Tarif: Prix d'un appel local
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

- ① Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.

Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur l'étiquette de service collée au dos de ce livret et sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

- ① **CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !**

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).