

Notice d'utilisation		
	Four électrique	



Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	5
Description de l'appareil	8
Conseils avant la première utilisation	9
Comment utiliser le four	10
Programmateur électronique	16
Accessoires du four	
Conseils d'utilisation: le four	20
Guides des cuissons	23
Entretien et nettoyage	25
En cas d'anomalie de fonctionnement	30
Garantie/service-clientèle	
A l'attention de l'installateur	
Consignes de sécurité	31
Caractéristiques techniques	32
Raccordement électrique	
Installation de l'appareil	

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Conseils et recommandations



Descriptions d'opérations



Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux Directives Communitaires CEE suivantes : • 2006/95 (Basse Tension) ;

- 2004/108 (Compatibilité Electromagnétique) ; et modifications successives.



Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.



Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écraser le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.





Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- Les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes. Veuillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.



L'apparei doit être insallé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

⚠ Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurezvous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans ou à proximité de l'appareil.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par example un batteur électrique), assurez -vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson dans l'huile ou la graisse; les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.

- Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du gril ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.
- Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter. ni s'asseoir.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud.
 Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium et tout autre utensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.



- Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson au à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.
- Après utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant I la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.

- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.
- Evitez absolument d'utiliser le four à l'arrêt comme espace de rangement pour aliments ou récipients : en cas de mise en marche involontaire, ce comportement pourrait être à l'origine de dommages et d'accidents.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur. Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de l'appareil si celui-ci présente une quelconque anomalie.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique.
- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, adressez-vous au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.





Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

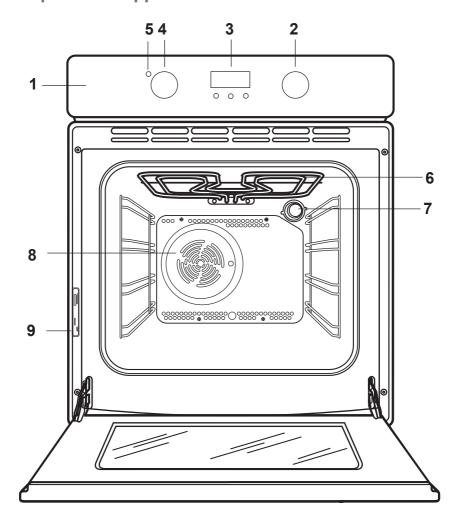
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMA-LIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.





Description de l'appareil



- 1. Bandeau de commande
- 2. Commande du sélecteur
- 3. Programmateur électronique
- 4. Commande du thermostat
- 5. Voyant "thermostat"

- 6. Gril
- 7. Eclairage du four
- 8. Turbine de ventilation
- 9. Plaque signalétique



i Conseils avant la première utilisation

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première utilisation



Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.

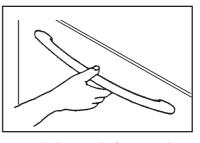
Comment procéder

- 1. Enlevez tous les accessoires du four.
- Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
- 3. Faites chauffer le four en positionnant la commande de four sur le repère «Chaleur tour-

nante» et la commande thermostat sur le repère 250° pendant 30 minutes, afin déliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction «Grillades Minces» pendant 5 - 10 minutes environ.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.





Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.



(i) Comment utiliser le four

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande four.

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

0 Position arrêt

Éclairage du four

Pâtisseries Poissons

Maintien au chaud

___ Flan Tartes aux fruits

Gratins

Grillades Minces

Grillades Épaisses

Chaleur tournante

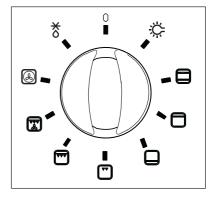
Décongélation

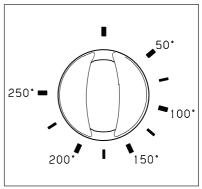
Le thermostat

Le réglage de la température, entre repère 50°C et repère 250°C s'effectue en tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le voyant "thermostat"

Le voyant "thermostat" qui s'allume sur le bandeau de commande indique que le four est en train de chauffer. Lorsque la température du four atteint la valeur sélectionnée à l'aide du thermostat, le voyant s'éteint.





Le ventilateur de refroidissement

Le four est doté d'un ventilateur de refroidissement du bandeau de commandes, les manettes et la poignée des portes du four. Le ventilateur s'enclenche automatiquement 10 minutes après le début de la cuisson. Pendant le fonctionnement, un flux d'air chaud sort de la fissure de la porte sous le bandeau.

Pour éviter toute surchauffe, ce ventilateur continue à fonctionner après l'extinction du four, jusqu'à ce que la température descende aux niveaux normaux. Le ventilateur s'éteint automatiquement.



Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclenchement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel au service après-vente du magasin vendeur

La cuisson traditionnelle



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du

four sur la position et le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson (consultez le guide des cuissons).

2. Enfournez votre plat.

Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)



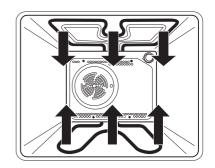
Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Cette position convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Comment procéder ?

- 1. Enfournez votre plat au gradin 3.
- Positionnez le sélecteur sur la position .
 Positionnez le thermostat sur la température désirée.



Cuisson par l'élément chauffant inférieur

(sole)

\triangle

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

- Préchauffez le four 10 minutes environ en plaçant le sélecteur du four sur la position et réglez le thermostat sur la position 250.
- 2. Enfournez votre plat et réglez le thermostat sur la température désirée.

Les gratins



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

- 1. Positionnez le sélecteur sur la position
- et le thermostat sur la position 250°.

 2. Placez le plat sur la grille support et glis-
- Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
- 3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "grattinage" sera rapide.

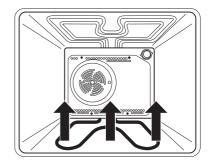
Les grillades

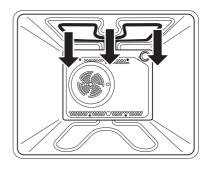


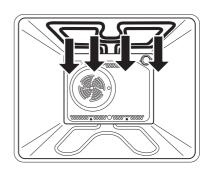
Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Comment procéder ?

- 1. Préparez la pièce à griller.
- 2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
- 3. Positionnez le sélecteur sur la position et le thermostat sur la position 250°.









- 4. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
- 5. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
- 6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
- 7. Faites griller la deuxième face.
- 8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Le gril ventilé



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.



1) Positionnez le sélecteur sur la position

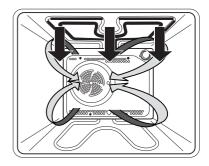
et le thermostat sur la température

Ne positionnez pas le thermostat sur une position supèrieure à 200° C.

2) Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.

La cuisson avec grillade ventilée correspond au fonctionnement alterné du gril et du ventilateur (réchauffage à convection).

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la superficie de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du gril.





Cuisson à chaleur tournante





Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.

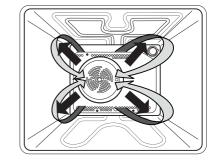


Comment procéder ?

- 1. Enfournez votre plat au gradin 2. Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième gradin en partant du bas.
- 2. Positionnez le selecteur sur la position

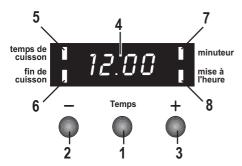


3. Positionnez le thermostat sur la température désirée.





Programmateur électronique



Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

- 1. Touche "Temps": pour choisir une fonction
- 2. Touche "___"
- 3. Touche "+"
- 4. Cadran
- 5. Voyant indiquant la fonction "temps de cuisson"
- 6. Voyant indiquant la fonction "fin de cuisson"
- 7. Voyant indiquant la fonction "minuteur"
- 8. Voyant indiquant la fonction "mise à l'heure"
 - En l'absence de courant électrique, les données entrées dans la mémoire du programmateur sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement ducourant électrique.

Réglage de l'heure courante

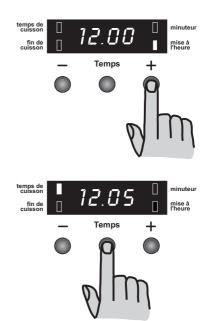
À l'instant où l'appareil est raccordé au réseau d'alimentation électrique, ou en cas de panne de courant, le voyant "mise à l'heure" clignote, indiguant ainsi la nécessité d'une mise au point.

Pour régler l'heure:

- 1. Pressez la touche + ou.
- Lorsque l'heure exacte apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le voyant "mise à l'heure" s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure:

 Pressez la touche "Temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut. L'heure courante peut être modifiée seulement si aucune fonction automatique ("temps de cuisson" ou "fin de cuisson") n'a été programmée.





Fonction "temps de cuisson"

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée. Après avoir enfourné les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche "Temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:

Pour régler le temps de cuisson:

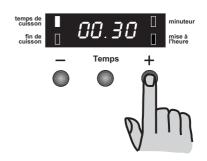
- 1. Pressez la touche + ou ___.
- Lorsque le temps désiré apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le voyant "temps de cuisson" s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.

3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le pro-

grammateur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant "temps de cuisson" clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt". Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. Attention! Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenezvous de ramener toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt" à la fin de la cuisson.

Pour effacer le temps de cuisson:

- Pressez la touche "Temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche le temps de cuisson restant.
- 2. Pressez la touche ___ jusqu'à ce que le cadran affiche les chiffres "0:00". Après 5 secondes le voyant s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.





Fonction "fin de cuisson"

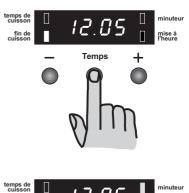
Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la fin de la cuisson. Après avoir enfourné les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche "Temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:

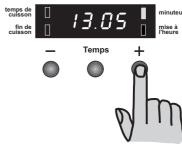
Pour régler la fin de cuisson:

- 1. Pressez la touche + ou ___.
- 2. Lorsque l'heure désirée pour la fin de cuisson apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le voyant "fin de cuisson" s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
- 3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmateur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant "fin de cuisson" clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt". Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. Attention! Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenezvous de ramener toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt" à la fin de la cuisson.

Pour effacer la fin de cuisson:

- Pressez la touche "Temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche l'heure de fin de cuisson programmée.
- Pressez la touche ___ jusqu'à ce que le cadran affiche l'heure courante. Le programmateur émet un "bip" et le voyant s'éteint.







"Temps de cuisson" et "fin de cuisson" combinées

Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" peuvent être utilisées en même temps pour allumer et arrêter automatiquement le four.

- Avec la fonction "temps de cuisson" (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant) réglez le temps de cuisson. Ensuite, pressez la touche "sélection": le cadran affiche le temps programmé.
- Avec la fonction "fin de cuisson" (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant) sélectionnez l'heure de la fin de cuisson.

Les voyants correspondants s'éclairent et le cadran affiche l'heure courante. Le four s'allume et s'arrête automatiquement selon les durées programmées.

Pressez la touche ____ jusqu'à ce que le cadran affiche les chiffres "0:00". Après 5 secondes le voyant s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Fonction "minuteur"

Grâce à cette fonction, une sonnerie se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention: le minuteur N'INTERROMPT PAS LA CUISSON à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur:

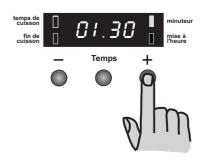
- Pressez la touche "Temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote.
- Ensuite, pressez la touche

 ou
 pour régler le temps désiré (maximum: 2 heures et 30 minutes).
- Lorsque l'heure désirée apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le voyant "minuteur" s'éclaire.
- Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le voyant clignote et une sonnerie se déclenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour effacer le minuteur:

 Pressez la touche "Temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche le temps restant.







Accessoires du four

En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèchefrite

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

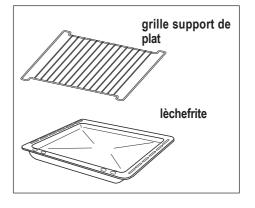
La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèchefrite.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.



(i) Conseils d'utilisation: le four

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits. La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.



Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

- La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du four ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons d'essuyer la condensation à la fin de la cuisson.
- Pour réduire la condensation, assurezvous que le four chauffé avant de placer la nourriture dans la cavité de four. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) sera nécessaire avant toutes les cuissons.



Nos conseils



Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole du four. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.



Faites toujours attention, lorsque vous insérez ou sortez la grille et la lèchefrite, de ne pas abîmer les surfaces émaillées à l'intérieur du four.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.



 Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que:

- A L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé	prenez un moule du type B
	ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair	prenez un moule du type A
	ou remontez le moule d'un niveau



Guide des cuissons

Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

precliadinage (a peu pres 10 illinutes) est necessaire avant toutes les cuissons.						
Préparations	Cuisson traditionnelle		Cuisson à chaleur tournante		Temps de	NOTES
	4 3 2 1	Repère thermostat	4 3 2 1	Repère thermostat	cuisson en minutes	
GATEAUX Pétris / levés Pate à sablès Gateau au fromage blanc Gateau aux pommex Strudel Tarte à la confiture Cake aux fruits Gateau de Savoie Christmas cake Biscuit rolle PATISSERIE	2 2 1 1 2 2 2 1 1 3	170 170 175 170 180 190 170 170 150	2 2(1et3)* 2 2(1et3)* 2 2(1et3)* 2 2 2 3	160 160 165 160 160 180 150 170 150	45-60 20-30 60-80 90-120 60-80 40-45 60-70 35-45 120-150 15-25	Dans un moule à gateau sur grille Dans un moule à cake sur grille Dans un moule à gateau sur grille Dans un moule à gateau sur grille Sur plaque à patisserie Tourtière sur grille Dans un moule à gateaux Dans un moule à gateau sur grille Dans un moule à gateau sur grille Sur plaque à patisserie
Petits gateaux Sablés Meringues Buns (Brioche) Petits choux (bignè) PAIN ET PIZZA	2 3 2 2 2	170 160 135 200 210	2(1et3)* 3(1et3)* 2 2 2(1et3)*	160 150 150 190 170	25-35 15-30 60-90 10~15 25-35	Sur plaque à patisserie Sur plaque à patisserie Sur plaque à patisserie Sur plaque à patisserie Sur plaque à patisserie
Pain blac Pain blac Pain de seigle Petits pains Pizza Pizza FLANS	1 1 2 2 /	195 190 200 200 /	2 1 2 2 1et3	185 180 175 200 200	60-70 30-45 25-40 20-30 25-35	2 pains sur plaque à patisserie Moule à pain sur grille 6-8 pains sur plaque à patisserie Sur plaque Tourtière sur grille
Soufflé Flan de lègumes Quiche Lasagnes Cannelloni VIANDES	2 2 1 2 2	180 200 210 200 200	2(1et3)* 2(1et3)* 1 2 2	170 175 190 200 200	30-40 45-60 30-40 25-35 25-35	6 moule à soufflèsur grille Dans un plat en terre sur grille Tourtière sur grille Dans un plat en terre à feu sur grille Dans un plat en terre à feu sur grille
Boeuf Porc Veau	2 2 2	190 180 190	2 2 2	175 175 175	50-70 120-150 90-120	Sur grille et lèchefrite Sur grille et lèchefrite Sur grille et lèchefrite
Roast-beef: saignant à point bien cuit Epaule de porc Jarret de porc Agneau Poulet Dinde Canard Oie Lapin VIANDES	2 2 2 2 2 2 2 2 1 2 1 2	210 210 210 180 180 190 190 180 175 175 190	2 2 2 2 2 2 2 2 1 2 1 2	200 200 200 170 160 175 200 160 220 160 175	25-30 30-40 35-45 120-150 100-120 110-130 70-85 210-240 120-150 150-200 60-80	Sur grille et lèchefrite Sur grille et lèchefrite Sur grille et lèchefrite Avec la couenne-sur lèchefrite 2 pièces sur lèchefrite Gigot sur lèchefrite Entière sur lèchefrite Entière sur lèchefrite Entière sur lèchefrite Entière sur lèchefrite Ragout-plat en terre sur grille
Lièvre Faisan POISSONS Truite/Dorade	2 2 2	190 190 190	2 2 2(1et3)*	175 175 175	150-200 90-120 40-55	Ragout-plat en terre sur grille Entière-plat en terre sur grille 3-4 poissons-plat en verre à feu
Thon/Saumon	2	190	2(1et3)*	175	35-60	4-6 filets- plat en verre à feu

^(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses. Pour ameliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les derniéres 10-15 minutes.



Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

La cuisson au gril . .

ALIMENTS	Quantité		Gril		Temps de cuisson en minutes	
, . <u></u>	Morceaux	Gr.	Niveau	Repère thermostat	Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6~8
Saucisses	8	_	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	2	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	_	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	2	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	_	3	250	3 ~ 7	_
Toast	4-6	_	3	250	2~4	2~3

La cuisson au turbo gril 🗑

Préparations	ons Quantité		Niveau	en m	le cuisson inutes
'	Gr.	thermostat	1	Dessus	Dessous
Roulé de dinde	1000	200	3	20~30	30~40
Poulet (coupé en deux)	1000	200	2	20~30	25~30
Cuisses de poulet	/	200	2	15~18	15~20
Caille	500	200	2	20~25	25~30
Gratin de lé gumes	/	200	3	/	20~25
Coquilles St. Jacques	/	200	3	1	15~20
Maquereau	/	200	3	10~15	15~20
Tranches de poisson	800	200	2	45~60	

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.



Entretien et nettoyage



Avant chaque opération de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Nettoyage des accessoires de four

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Nettoyage du four à émail catalytique

Principe

Les parois de votre four (sauf la sole) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

Entretien

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades, ...), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Dans ce cas à la suite de la cuisson, placez la commande du four sur

le repère et la commande thermostat sur le repère 250°C puis laissez chauffer à vide 45 minutes sans les accessoires, ensuite placez le

sélecteur sur la position et le thermostat sur le repère 250°C pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 60 minutes de nettoyage.



Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.



La sole est en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est «manuel».



La porte du four est plus chaude que d'habitude lors du nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, produits abrasifs ou corrosifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

Glissières et panneaux catalytiques amovibles



Faites attention lors du retrait des glissières: les panneaux catalytiques ne sont pas maintenus aux parois du four et peuvent tomber lors du retrait des glissières.

Les glissières et les panneaux catalytiques peuvent être ôtés pour faciliter le nettoyage.



Assurez-vous, avant de procéder au nettoyage, que l'intérieur du four soit froid.

Procédez de la manière suivante :

- 1. Tirez d'une main sur la partie avant de la glissière pour la retirer tout en maintenant l'ensemble glissière panneau catalytique de l'autre main (Fig. 1).
- 2. Maintenez l'ensemble glissière/panneau catalytique et en même temps désengagez la glissière à l'arrière(Fig.2).
- 3. Nettoyez la glissière avec de l'eau tiède savonneuse et essuyez-la avec un chiffon doux.

N'employez jamais de produits abrasifs qui pourraient l'endommager.

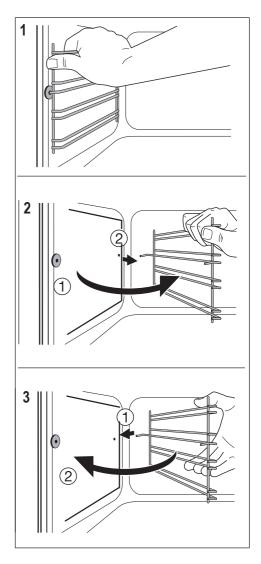
4. Une fois le nettoyage terminé, assemblez l'ensemble glissière/panneau catalytique et remontez-le (procédez à l'inverse des étapes citées ci-dessus) - (Fig. 3).

Vérifiez que les crochets soient bien engagés lorsque vous remontez l'ensemble glissière/panneau catalytique.

Joint d'étanchéité de la porte du four

Le bon fonctionnement du four est garanti par un joint d'étanchéité placé sur le pourtour de sa cavité.

 Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. Si besoin est, nettoyez-le au moyen de produits non abrasifs





 Si le joint présente des signes de détérioration ou de vieillissement, veuillez faire appel au Service après vente de votre magasin vendeur. N'utilisez pas le four sans le joint ou avec un joint défectueux.

Porte du four

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou d'éponge avec grattoir.

Modèles en inox ou aluminium

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four.

Suivez la même procédure pour nettoyer le bandeau de commande de votre four.

Il existe des produits spécifiques que vous pourrez vous procurer dans le commerce.

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil (voir les illustrations suivantes).

La porte du four est composée de deux vitres. Il est possible de retirer la porte du four et d'extraire les vitres pour faciliter le nettoyage.

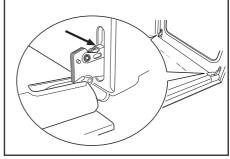


Attention - Il est nécessaire de retirer la porte du four avant de la nettoyer. La porte du four pourrait se refermer brusquement si vous tentez d'extraire les vitres intérieures sans l'avoir préalablement démontée.

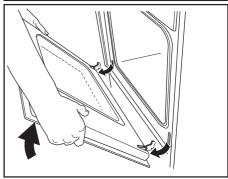


Pour cela, procédez comme suit :

- 1. ouvrez complètement la porte.
- 2. Identifiez les deux charnières de la porte.
- Soulevez et tournez le levier situé sur les deux charnières.
- Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et refermez-la lentement mais pas COMPI ÈTEMENT.
- 5. Retirez la porte en la tirant vers vous.

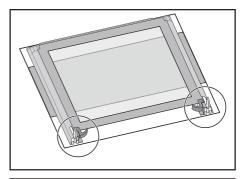


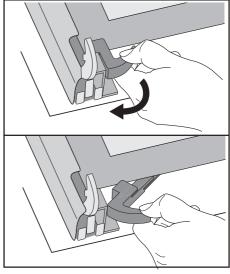


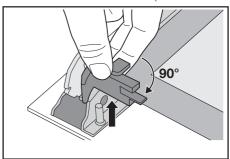




- 6. Déposez la porte sur un support stable et plan protégé par un chiffon doux pour éviter de la rayer et d'abîmer la poignée.
- Intervenez sur le système de blocage afin de permettre l'extraction des vitres intérieures.
- 8. Tournez de 90° les 2 fermetures et dégagez-les de leur logement.





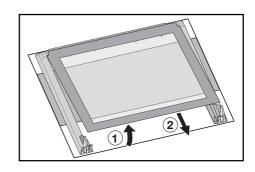




 Soulevez légèrement et dégagez délicatement la vitre la plus haute, reconnaissable par le cadre décoratif qui l'entoure.

Nettoyez la porte du four à l'eau tiède avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de produits abrasifs ou les paillettes, les laines en acier, les éponges à face abrasive ou acides, etc., ces produits pourraient endommager la surface spéciale thermo-réfléchissante des vitres intérieures.

Après le nettoyage, remontez les vitres dans la porte et la porte dans le four, en répétant dans l'ordre inverse les opérations décrites ci-dessus et en prenant soin de positionner les vitres dans leur position initiale.





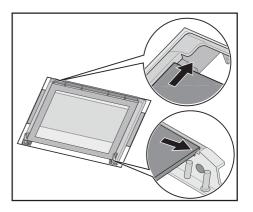
Pour effectuer correctement cette opération, procédez comme suit :

a) la vitre intérieure décorée, avec un cadre sur tout son périmètre, doit être remontée en orientant le sérigraphie vers l'extérieur du four. Pour contrôler si l'opération a été exécutée correctement, passez les doigts sur la surface visible en s'assurant qu'aucune rugosité n'est sensible au niveau de la sérigraphie. La vitre intérieure doit être repositionnée comme indiqué sur la figure.

Après avoir remonté les vitres dans la porte du four, répétez en sens inverse les opérations indiquées au point 8. pour assurer leur blocage.



Ne nettoyez pas la porte du four quand elle est encore chaude car les vitres pourraient se briser. Si les vitres sont rayées ou présentent des fissures, contactez votre S.A.V. pour les remplacer.





En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	Vérifiez que: la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons"). la position de thermostat sélectionnée est adaptée. la durée de cuisson est adaptée. la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. le récipient de cuisson est bien adapté.
Le four fume.	Vérifiez que: le four ne nécessite pas de nettoyage. la préparation ne déborde pas. il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four. la position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
Le four ne chauffe pas.	Vérifiez que: • l'heure est réglée (voir chapitre «Réglage de l'heure courante»
Le programmateur affiche «12.00»	Réglez l'heure (voir chapitre «Réglage de l'heure courante»)

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.



A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisament aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Les parois adjacentes au four doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.
- Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.
- En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil aussi un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.
- Il est opportun que l'appareil soit installé à une certaine distance de réfrigérateurs ou de congélateurs car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.



Caractéristiques techniques

Four électrique

Cuisson Traditionnelle (Eléments sole+voûte) 1,80 kW
Elément voûte 0,80 kW
Elément sole 1,00 kW
Puissance du gril 1,65 kW
Gril + élément voûte (Gril Double) 2,45 kW
Chaleur tournante 2,00 kW

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur sous plan : 593 mm

en colonne: 580 mm

 $\begin{array}{ll} \text{Largeur} & 560 \text{ mm} \div 570 \text{ mm} \\ \text{Profondeur} & 550 \text{ mm} \end{array}$

INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur 335 mm
Largeur 395 mm
Profondeur 400 mm
Volume utile 53 litres



Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement fixe

Le four est équipé d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est répére jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Remarque:

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Comment procéder ?

- Montez une prise normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
- 2. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
- 3. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min env.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifiè, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F.
- H05 RR-F.
- H05 VV-F.
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F.

d'une section adaptée à la charge.



Comment procéder?

- 1. Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
- Déconnectez le câble de la plaque à bornes positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une des types mentionés dessus.
 - Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne .
 - La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.
- Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
- 4. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
- 5. Montez une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est répére jaune/vert.
- 6. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
- Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min. environ.
- Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.





L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux réglements en vigueur.



Important:

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Remplacement de la lampe du four

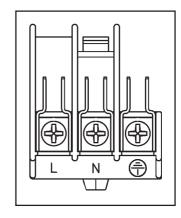


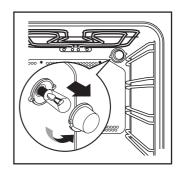
Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacezla par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

Tension: 230 V~ 50 Hz
 Puissance: 15 W / 25 W

- Culot : E 14. Revissez le globe.







Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil

 Λ

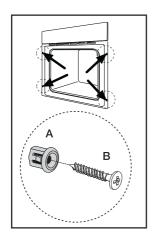
Ces instructions sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens specialisés et agrées.

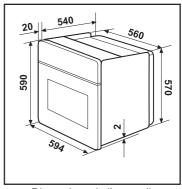
Fixation dans le meuble

- 1. Placez l'appareil dans la niche du meuble
- 2. Ouvrez la porte du four.
- Fixez le corps du four au meuble à l'aide des 4 entretoises (A) et des 4 vis à bois (B) s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux.

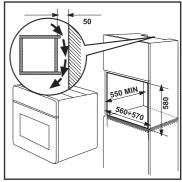
En cas d'introduction d'un plan de cuisson avec plaques électriques, le branchement électrique du four et du plan doivent se faire séparément, pour des raisons électriques et pour faciliter une extraction éventuelle du meuble du four.

Toute rallonge doit être réalisée à l'aide de câbles adaptés à la puissance requise.

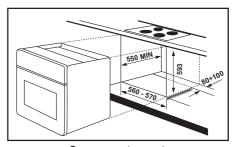




Dimensions de l'appareil



Encastrement dans un meuble colonne



Sous-encastrement



Garantie/service-clientèle

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).







BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX Tél.: 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn) Fax: 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question : Centre Contact Consommateurs BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL: ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE



	www.ele	ectrolux.com	
⑤	2	##.	
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane	
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek	
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21	
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia	
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg	
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn	
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid	
France	www.electrolux.fr		
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ	
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki	
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb	
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12	
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)	
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga	
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius	
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm	
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87	
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn	
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo	
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien	
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa	
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos	
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO	
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil	
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana	
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava	
Suomi	www.electrolux.fi		
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm	
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul	
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"	





www.electrolux.com