

Notice
d'utilisation

Four
électrique

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 ou à proximité de 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, 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.

Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.



L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence. Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement. Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.

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

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

Veillez 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.

Cet appareil doit être installé 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. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple 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.
- 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**.
- 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.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou 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.
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- 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.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**
- 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).
- 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.
- Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure (si votre appareil en est équipé).

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien 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.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de l'appareil si celle-ci présente une quelconque anomalie.

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 les 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'ANOMALIE 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.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	4
Description de l'appareil	8
Conseils avant la première utilisation	9
Comment utiliser le four	10
Fonctions de cuisson	13
Accessoires du four	19
Conseils d'utilisation	20
Guide des cuissons	23
Entretien et nettoyage	26
Nettoyage du four à émail pyrolytique	27
En cas d'anomalie de fonctionnement	31
Plaque signalétique	38
Garantie/service-clientèle	39

A l'attention de l'installateur

A l'attention de l'installateur	32
Caractéristiques techniques	33
Installation de l'appareil	34
Raccordement électrique	36

Comment lire votre notice d'utilisation?

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



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



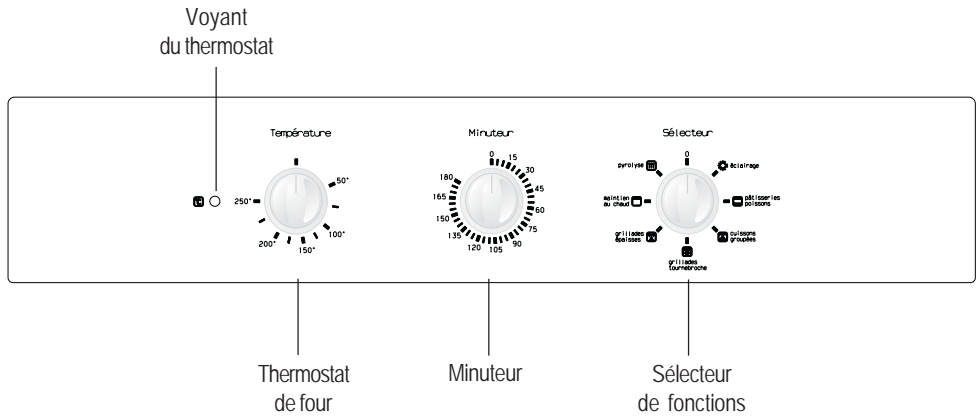
Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
 - **2006/95** (Basse Tension);
 - **89/336** (Compatibilité Electromagnétique);
 - **93/68** (Directives Générales);
 et modifications successives.

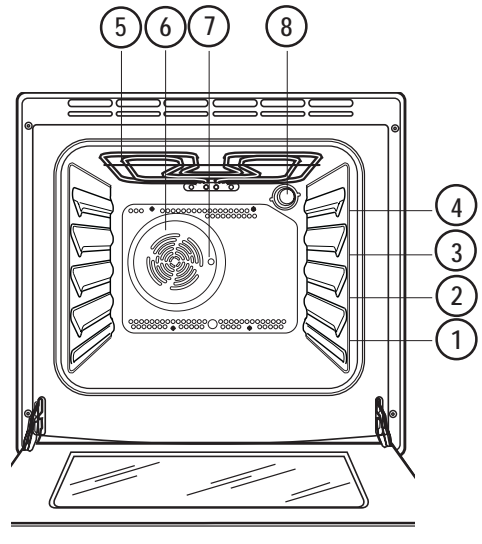
Description de l'appareil

Bandeau de commandes



L'intérieur du four

- ① à ④ Niveaux de gradins
- ⑤ Gril
- ⑥ Turbine de ventilation
- ⑦ Orifice d'entraînement de la broche
- ⑧ Éclairage du four



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).



Comment procéder

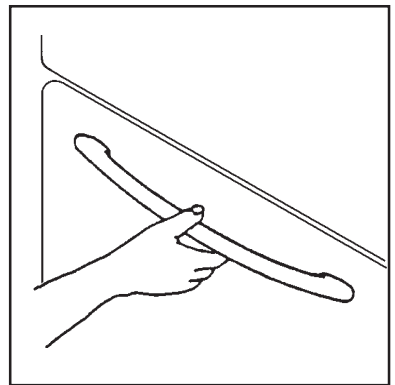
1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Faites chauffer le four en positionnant la commande de four sur le repère "Cuissons groupées"  et la commande thermostat sur le repère 250°C, afin déliminer l'odeur provenant du calorifuge.
4. Sélectionnez un temps de cuisson en tournant le commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum (180 minutes) puis dans le sens contraire jusqu'au la position 30 minutes.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction "Grillades épaisses"  et la fonction "Pâtisseries - Poissons"  pendant 5 - 10 minutes environ.

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




Attention: Pour mettre en fonctionnement le four, il faut obligatoirement programmer le temps de cuisson.



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

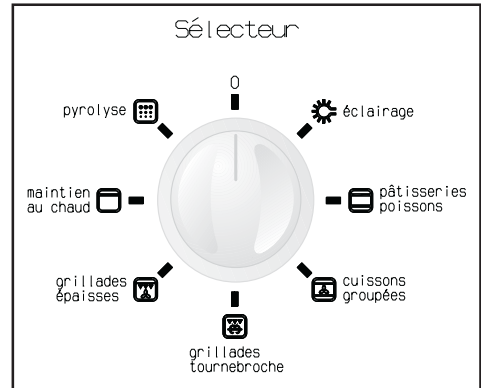
Comment utiliser le four

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


Le sélecteur de fonctions du four

Cette commande vous permet de choisir le mode de cuisson désirée. Les symboles présents sur le sélecteur de fonctions signifient :

- 0 Position arrêt
-  Éclairage
-  Pâtisseries - Poissons
-  Cuissons groupées
-  Grillades - Tournebroche
-  Grillades épaisses
-  Maintien au chaud
-  Nettoyage pyrolyse



Pour mettre le four en fonctionnement, choisissez la position du sélecteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du thermostat.

 **Attention:** quand le minuteur est sur "0", le four ne peut pas être mis en fonctionnement. Pour mettre en fonctionnement le four, il faut obligatoirement programmer le temps de cuisson.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'éteint automatiquement et le minuteur reste sur "0". Ramenez le thermostat sur la position "arrêt"

puis le sélecteur de fonctions sur "0".

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.

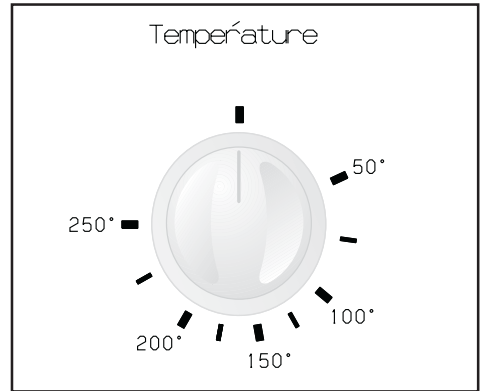
Le thermostat

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 du thermostat

Le voyant du thermostat qui s'allume sur le bandeau de commandes 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.

Il se rallume lors de la cuisson pour indiquer que la température de cuisson sélectionnée est maintenue.



Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et la poignée de la porte du four.

Il se met automatiquement en service quelques minutes après avoir démarré la cuisson.

Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four mis à l'arrêt, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.

Il est normale que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

Le minuteur

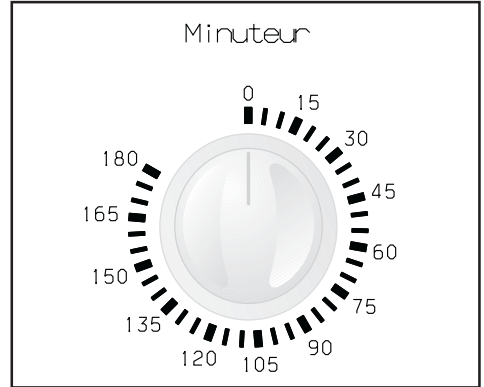
Il commande l'arrêt automatique du four après écoulement du temps affiché en début de cuisson (180 minutes maximum).



Comment procéder?

1. Placez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur les positions désirées selon la cuisson à effectuer.
2. Affichez le temps nécessaire à la cuisson en tournant le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 180 minutes puis dans le sens contraire jusqu'au temps désiré.
3. Après écoulement de la durée affichée, un signal sonore retentit.

Le four s'éteint automatiquement et le minuteur reste sur "0".




Attention: quand le minuteur est sur "0", le four ne peut pas être mis en fonctionnement. Pour mettre en fonctionnement le four, il faut obligatoirement programmer le temps de cuisson.



A la fin d'une cuisson, remplacez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position "arrêt".


Fonctions de cuisson

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

Pâtisseries - Poissons


La cuisson traditionnelle

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, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes. Elle peut convenir également à la décongélation de certains plats cuisinés et au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

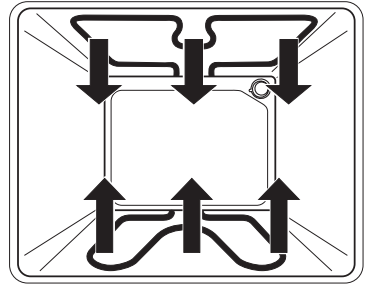
 Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

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

1. Préchauffez le four 10 minutes environ en plaçant le sélecteur du four sur la position  et le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Sélectionnez un temps de cuisson en tournant le minuteur.


Consultez le guide des cuissons.



Cuissons groupées


La cuisson à chaleur tournante ou «à convection»

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.

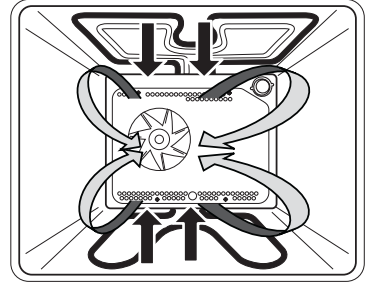
 Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).







Comment procéder ?

1. Préchauffez le four 10 minutes environ en plaçant le sélecteur du four sur la position  et le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Sélectionnez un temps de cuisson en tournant le minuteur.
3. Enfourez 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.


Consultez le guide des cuissons.




Grillades- Tournebroche

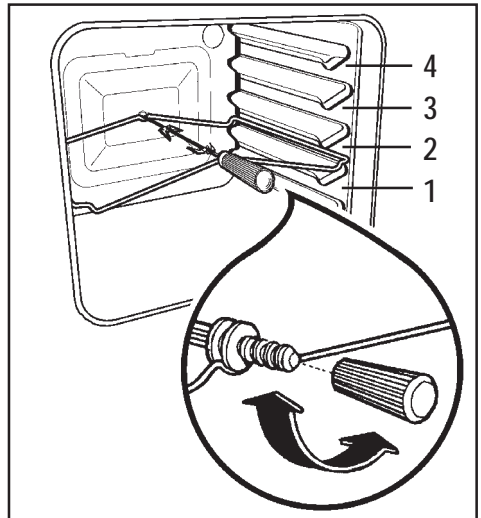
-  La cuisson au tournebroche se fait avec la porte du four fermée.
-  Les parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.
-  La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.
-  Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Comment procéder ?

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

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
9. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  et le thermostat sur la température de cuisson choisie.
10. Sélectionnez un temps de cuisson en tournant le commande du minuteur.
11. Vérifiez que la broche tourne.

Consultez le guide des cuissons.




Pour sortir la pièce :


1. Mettez le sélecteur sur la position "arrêt" "0".
2. Vissez la poignée amovible sur la broche.
3. Sortez la broche du four.

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

Les grillades épaisses

La cuisson au turbo grill

 La cuisson au turbo grill se fait porte fermée et sous votre surveillance. Les éléments chauffants supérieurs et la turbine fonctionnent alternativement et il est normal que la turbine ne se mette pas en fonctionnement immédiatement.

 Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viandes épaisses (côtes de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement.

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

Comment procéder ?

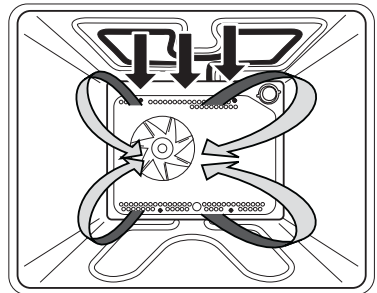
1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez le sélecteur du four sur la position



et le thermostat sur la température de cuisson choisie.

4. Sélectionnez un temps de cuisson en tournant le commande du minuteur.

Consultez le guide des cuissons.



5. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
 6. Glissez la grille support de plat au gradin 2 ou 3 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 2 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
 7. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
 8. Faites griller la deuxième face.
- Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les grillades épaisses



Comment procéder ?

1. Préchauffez le four 10 minutes environ.
2. Positionnez le sélecteur sur la position  et choisissez la température "200°C".



Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

3. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3.
4. Sélectionnez un temps de cuisson en tournant le commande du minuteur.
5. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

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

Maintien au chaud

La 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.

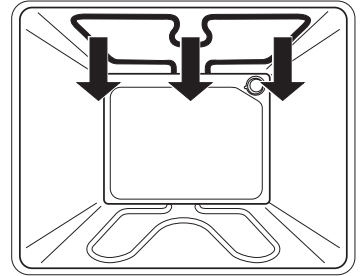


Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).



Comment procéder ?

1. Placez le sélecteur du four sur la position  et le thermostat sur la température choisie.
2. Enfourez votre plat au gradin 3.
3. Sélectionnez un temps de cuisson en tournant le commande du minuteur.



Pyrolyse

Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 470°C.

Pour activer la fonction pyrolyse, suivez les instructions données au chapitre "Nettoyage du four à émail pyrolytique".

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 :

- 1 grille support de plat
- 1 lèche-frite
- 1 tournebroche

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 lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.

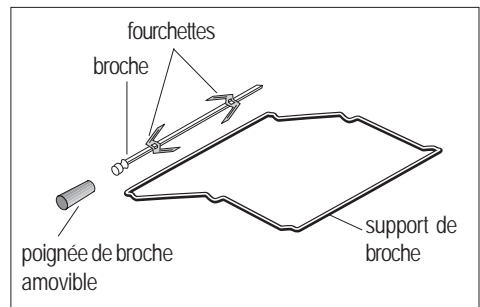
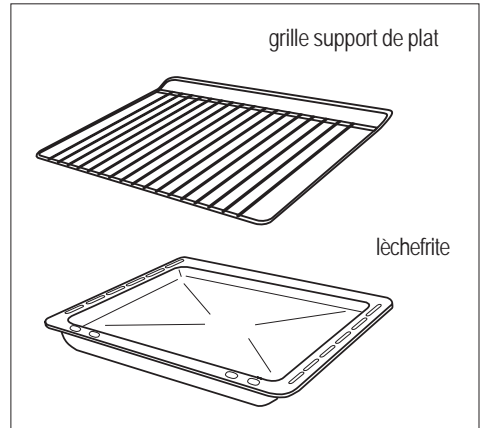
La lèche-frite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Glissez la lèche-frite. Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson. Lorsque vous n'utilisez pas la lèche-frite, veillez à la retirer du four.

Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 2 fourchettes
- 1 support de broche



Conseils d'utilisation



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, assurez-vous que le four est bien 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.

Conseils d'utilisation



Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre utensile, 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.

- 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.

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.

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



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.

Avertissement : Guide des cuissons


- 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.
- Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons, en particulier pour les gâteaux, la pizza et le pain, de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

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

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.

Fonction "Pâtisseries - Poissons"

Préparations	 Niveau	Repère thermostat	Temps de cuisson en minutes	NOTES
PÂTISSERIE				
Pétris/levés	2	170	45-60	Dans un moule à gâteau sur grille
Pâte à sablés	2	170	20-30	Dans un moule à cake sur grille
Gâteau au fromage blanc	1	175	60-80	Dans un moule à gâteau sur grille
Gâteau aux pommes	1	170	90-120	Dans un moule à gâteau sur grille
Strudel	2	180	60-80	Sur une plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	190	40-45	Tourtière sur grille
Cake aux fruits	2	170	60-70	Dans un moule à cake
Gâteau de Savoie	1	170	35-45	Dans un moule à gâteau sur grille
Gâteau de Noël	1	150	120-150	Dans un moule à gâteau sur grille
Biscuit	3	190	15-25	Sur une plaque à pâtisserie
PÂTISSERIE				
Petits gâteaux	2	170	25-35	Sur une plaque à pâtisserie
Sablés	3	160	15-30	Sur une plaque à pâtisserie
Meringues	2	135	60-90	Sur une plaque à pâtisserie
Brioche	2	200	10-15	Sur une plaque à pâtisserie
Petit choux	2	210	25-35	Sur une plaque à pâtisserie
PAIN ET PIZZA				
1000 gr. Pain blanc	1	195	60-70	2 pains sur une plaque à pâtisserie
500 gr. Pain de seigle	1	190	30-45	Moule à pain sur grille
500 gr. Petits pains	2	200	25-40	6/8 pains sur une plaque à pâtisserie
250 gr. Pizza	2	200	20-30	Tourtière sur grille
FLANS				
Soufflé	2	180	30-40	Moule à soufflé sur grille
Flan de légumes	2	200	45-60	Dans un plat en terre sur grille
Quiche	1	210	30-40	Tourtière sur grille
Lasagnes	2	200	25-35	Dans un plat en terre à feu sur grille
Cannelloni	2	200	25-35	Dans un plat en terre à feu sur grille
POISSONS				
1200 gr. Truite/Dorade	2	190	40-55	3-4 poissons - plat en verre à feu
1500 gr. Thon/Saumon	2	190	35-60	4-6 filets - plat en verre à feu


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.




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 fonction "Cuissons groupées"

Préparations	 Niveau	Repère thermostat	Temps de cuisson en minutes	NOTES
Pétris/Levés	2(1et3)*	160	45-60	Dans un moule à gateau
Pâte à sablés	2(1et3)*	160	20-30	Dans un moule à gateau
Gâteau aux pommes	2(1et3)*	170	40-60	Dans un moule à gateau
Tarte à la confiture	2(1et3)*	180	40-45	Dans un moule à gateau
Génoise	2(1et3)*	160	30-40	Dans un moule à gateau
Petits gâteaux	2(1et3)*	160	25-35	Sur une plaque de cuisson
Biscuits	2(1et3)*	150	20-30	Sur une plaque de cuisson
Meringues	2(1et3)*	145	50-60	Sur une plaque de cuisson
Brioche	2(1et3)*	190	10-15	Sur une plaque de cuisson
Pâtisserie: Choux	2(1et3)*	190	30-40	Sur une plaque de cuisson
Soufflé de pâtes	2(1et3)*	175	40-50	Dans un plat
Flan de légumes	2(1et3)*	175	45-60	Dans un plat
Quiches	2(1et3)*	185	30-40	Dans un plat

(*)Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.


Fonction "Grillades Tournebroche"

Préparations	 Niveau	Repère thermostat	Quantité Gr.	Temps de cuisson en minutes
Poulet	2	200	1000	50/60
Rotis	2	200	800	50/60

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

Fonction "Grillades épaisses" 

 Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

Préparations	Quantité Gr.	Repère thermostat	 Niveau	Temps de cuisson en minutes	
				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	3	20-25	25-30
Gratin de lé gumes	/	200	3	/	20-25
Coquilles St. Jacques	/	200	3	/	15-20
Maquereau	/	200	3	10-15	15-20
Tranches de poisson	800	200	2	25-30	20-25

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



Débrancher le four et le laisser refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, à l'exception d'un cycle pyrolyse.



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. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage des accessoires

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

Porte du four

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

- **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.

Nettoyage du four à émail pyrolytique



La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.



Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table de cuisson.



Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires du four qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage et risqueraient d'endommager votre four.



Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.



Avant de commencer le cycle de nettoyage vérifiez que la porte du four est complètement fermée. Les éléments chauffants ne fonctionnent pas si la porte du four est ouverte.

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 470°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C.

A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de

secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour que la porte se déverrouille.**

Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle de nettoyage s'effectue uniquement sous le contrôle du minuteur.

Nous vous conseillons de programmer la pyrolyse sur un temps compris entre 120 au minimum et 180 minutes au maximum.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

En cas de débordement sur la sole, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs, qui risqueraient de rayer et endommager les revêtements (émail, vernis, laque).

Entretien périodique


Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), nous vous conseillons de programmer la pyrolyse sur une durée de 120 minutes.

Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage jusqu'à 180 minutes.

Après un cycle de nettoyage pyrolytique, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson afin de bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le cycle de nettoyage immobilise votre appareil pendant 2 h à 3 h environ.


Comment procéder?

1. Retirez tous les accessoires qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
2. Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
3. Fermez la porte.
4. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position .
5. Placez le minuteur sur le temps de cycle pyrolytique désiré.

Le voyant du thermostat qui s'allume sur le bandeau de commandes indique que le four est en train de chauffer. Lorsque la température du four atteint la valeur optimale pour la pyrolyse, le voyant s'éteint. Il se rallume pour indiquer que la température est maintenue.


6. Au terme du cycle de nettoyage, un signal sonore retentit et le four s'arrête automatiquement (le minuteur reste sur "0").

Ramenez le sélecteur de fonctions sur arrêt "0".

-  Pour votre sécurité, la porte du four se bloque dès que le cycle de nettoyage est actif.

Du fait de la haute température atteinte par l'appareil pendant la pyrolyse, il est impossible d'ouvrir la porte.

La porte se déverrouille lorsque le four est suffisamment refroidi.

-  Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.

Si le verrouillage de la porte est activé, il faut attendre que la porte se déverrouille pour activer le four.

Porte du four

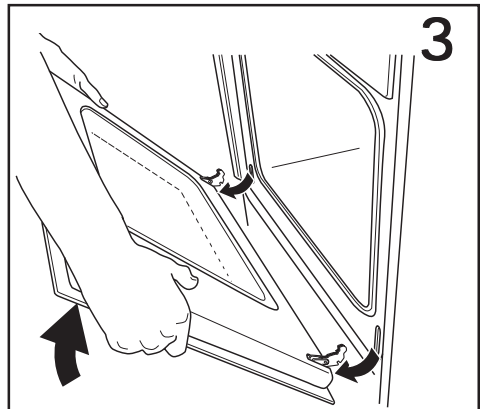
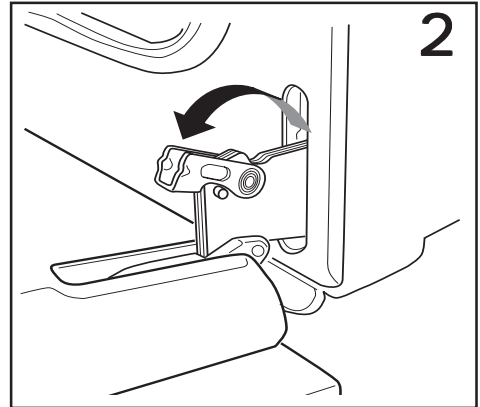
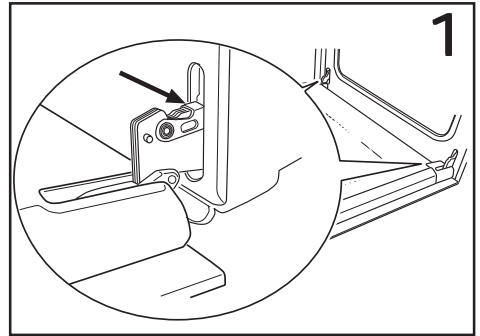
Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil (voir les illustrations suivantes).

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le levier de serrage aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).
4. Retirez la porte du four (Fig. 3).
(**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.
6. Nettoyez la porte du four.

Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez simultanément les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre four 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.



Si votre four présente une quelconque anomalie, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> la durée et la température de préchauffage sont correct (voir chapitre "Guides des cuissons"). la température sélectionnée est adaptée. la durée de cuisson est adaptée. la grille ou le lèchefrite est bien positionnée dans le four. le récipient de cuisson est bien adapté.
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il est normal que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation"). 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 température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> un temps de cuisson est sélectionné en tournant le commande du minuteur. la porte du four est bien fermée (pour activer le cycle de nettoyage pyrolyse).
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne fonctionne pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> les fusibles sont en bon état. l'appareil est correctement branché. il n'y a pas de coupure de courant.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez alors votre Service Après-Vente.

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité

- 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.
- Avant chaque opération débrancher l'appareil.

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 professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

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



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

Caractéristiques techniques

Raccordement électrique	230V~ 50Hz
Puissance électrique totale	2,480 kW

Four électrique

Elément sole	1,000 kW
Elément voûte	0,800 kW
Position "Pâtisseries-Poissons"	1,800 kW
Position "Cuissons groupées"	1,800 kW
Position "Grillades-Tournebroche"	1,650 kW
Position "Grillades épaisses"	1,650 kW
Puissance du moteur de tournebroche	0,004 kW
Nettoyage pyrolyse	2,450 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Moteur de turbine du four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidissement	0,025 kW

Accessoires

- 1 grille support
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur	sous plan : 59,3 cm
	en colonne : 58,0 cm
Largeur	56,0 cm
Profondeur	55,0 cm

INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur	33,5 cm
Largeur	40,5 cm
Profondeur	40,0 cm
Volume utile	56 litres

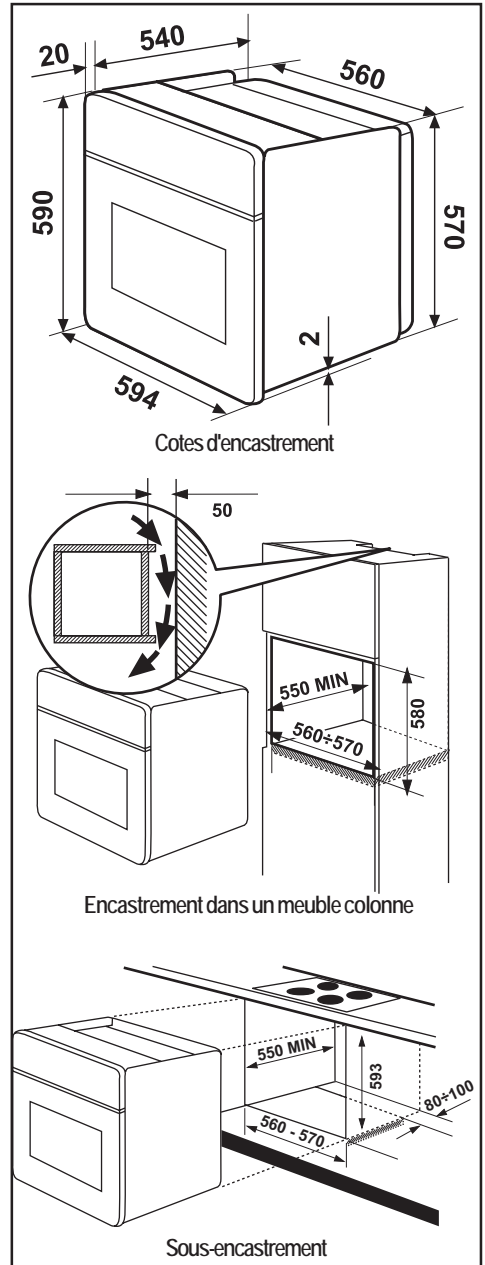
Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil



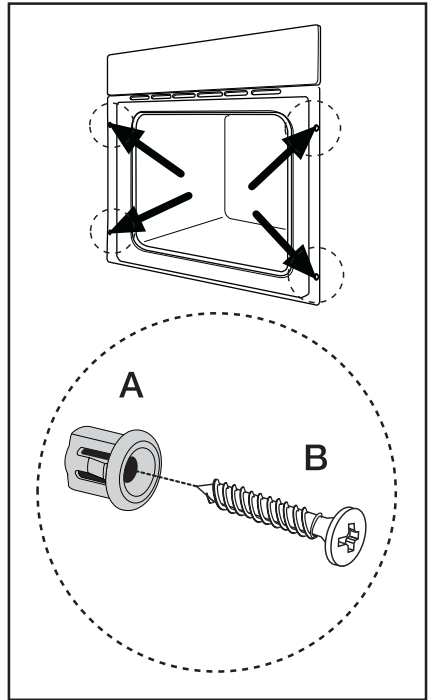
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués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

L'arrière du meuble où doit être installé l'appareil, doit être fermé (encastrement dans un meuble colonne ou sous-encastrement).



Fixation dans le meuble

1. Placer l'appareil dans la niche de meuble.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble à l'aide des 4 entretoises (voir Fig. lettre **A**) fourni avec l'appareil et des 4 vis à bois (voir Fig. lettre **B**) s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux.



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.

Votre four est livré avec une câble d'alimentation, section 3 x 1,5 mm².



Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé.

Comment procéder ?

1. 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.



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

3. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min env.

Remarque :

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

Dans le cas d'une installation fixe, 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.



Important

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 règlements en vigueur.

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

Remplacement de câble d'alimentation

Si le câble de raccordement doit être remplacé, commandez-le auprès de votre magasin vendeur et faites-le remplacer par un électricien qualifié. Utilisez exclusivement des câbles **H07RN-F**, ou **H05 RN-F**, ou **H05 RR-F**, ou **H05 VV-F**, ou **H05V2V2-F (T90)**, ou **H05BB-F**.

Comment procéder ?

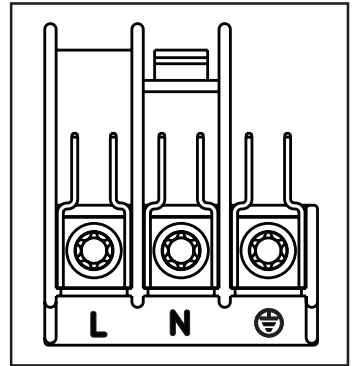
1. Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Déconnectez le câble de la plaque à bornes positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec un des types mentionnés dessus.



- 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.

3. 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 repère jaune/vert.
 6. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
 7. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 mm env.
- Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.



Remplacement de la lampe du four

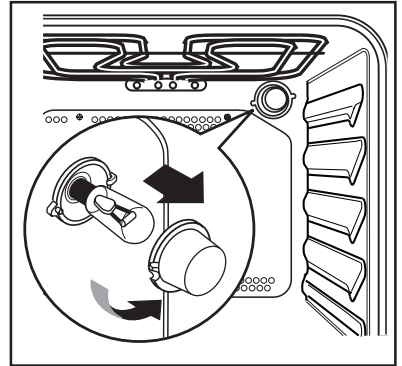


Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

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

- Tension: 230 V ~ 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

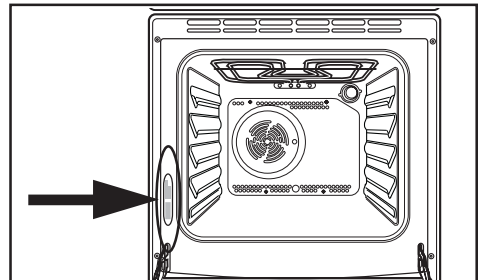
Revissez le globe.



Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



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.

A bientôt !

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 question technique :
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 € - 552 042 285 RCS SENLIS

www.electrolux.com

		
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 - Edifício 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, Seberiniho 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	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Marke	Hersteller	Παράγωγος	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tuovantamittaja	FAURE FYB 351
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τύπος ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classification selon efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Model-efficiëntieklasse	Classe de efficacité énergétique	Energieeffektivitetsklass	Energielohok-kuuluusluokka	
4	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conventioneel	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	Convección forzada	- Varmtluft	- Um/Heißluft	- Με κλιματιστική θέρμανση	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	
	Consumo de energía Función de calentamiento	Energiforbrug Opvarmingsfunktion	Energieverbrauch Beheizung	Κατανάλωση ενέργειας Απόδοση θέρμανσης	Energy consumption Heating function	Consommation d'énergie Fonction chauffager	Consumo di energia Funzione di riscaldamento	Energieverbruik Verhittingsfunctie	Consumo de energia Função de aquecimento	Energiförbrukning Värmningsfunktion	Energiankäytös Kuumentusta-pu	
6	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conventioneel	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	Convección forzada	- Varmtluft	- Um/Heißluft	- Με κλιματιστική θέρμανση	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	0,78 kWh
8	Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Θεώρητος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Netto volume (litri)	Netto volume (liter)	Netto volume (Litros)	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	56
	•• Pequeño •••• Medio ••••• Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Petite volume - Volume moyen - Grand volume	•• Piccolo •••• Medio ••••• Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	••••• Pequeno ••••• Medio ••••• Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	••••• Pieni ••••• Keski-kokoinen ••••• Suuri	
	••••• Tiempo de cocción con carga normal	Tilberedningstid ved standardbelastning	Kochzeit bei Standard-beladung	Χρόνος για να φτιάξει το ψωμί με την κανονική φόρτωση	Time to cook standard load	Temps de cuisson en charge normale	Tempo necessario per cottura normale	Bereidings-tijd bij stand-ardbelasting	Tempo de cozedura da carga-padrão	Tillagningstid för en standardlast	Pastotaika vakokuormalla	
10	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conventioneel	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	Convección forzada	- Varmtluft	- Um/Heißluft	- Με κλιματιστική θέρμανση	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	41 min.
12	Superficie de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος	The area of the largest baking sheet	Aire de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplaten	Suulimman leivipeltin ala	1130 cm²
13	Ruido dB (A) re 1 pW	Lydteknisk niveau dB (A) (Stø)	Geräusch dB (A) re 1 pW	Σημαντικό dB (A) (συν 1 pW)	Noise dB (A) re 1 pW	Bruit dB (A) re 1 pW	Rumore dB (A) re 1 pW	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Älmi dB (A) re 1 pW	
	•• Más eficiente ••••• Lower energy ••••• Niedriger Verbrauch ••••• Menos eficiente ••••• Menos eficiente ••••• Menos eficiente ••••• Hög förbrukning ••••• More efficient ••••• Economie	Basen consumi Efficace Niedriger Verbrauch Menos eficiente Menos eficiente Menos eficiente Hög förbrukning More efficient Economie	••••• ABCDEFG		Menos eficiente Høj forbrug Niedriger Verbrauch Menos eficiente Less efficient Peu economie	••••• Allt consumi Inefficace Menos eficiente Hög förbrukning Pejón kulovone	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	< 35 l < 65 l < 65 l
	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	••••• 12 l ••••• 35 l ••••• 65 l	2002/40/EC

www.electrolux.com

www.electrolux.fr