

Notice
d'utilisation

Four
électrique

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	5
Description de l'appareil	7
Conseils avant la première utilisation	8
Commandes	9
Programmateur électronique	15
Accessoires du four	19
Conseils d'utilisation: le four	20
Guides des cuissons	22
Entretien et nettoyage	24
En cas d'anomalie de fonctionnement	27
Garantie/service-clientèle	33

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité	28
Caractéristiques techniques	29
Raccordement électrique	29
Installation de l'appareil	31

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) ;
 - **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 écrasez 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'appareil 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. Assurez-vous 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 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.
- 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. Veillez 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 ustensile, 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 ou 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 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 sur-

veillance 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 grasses 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.



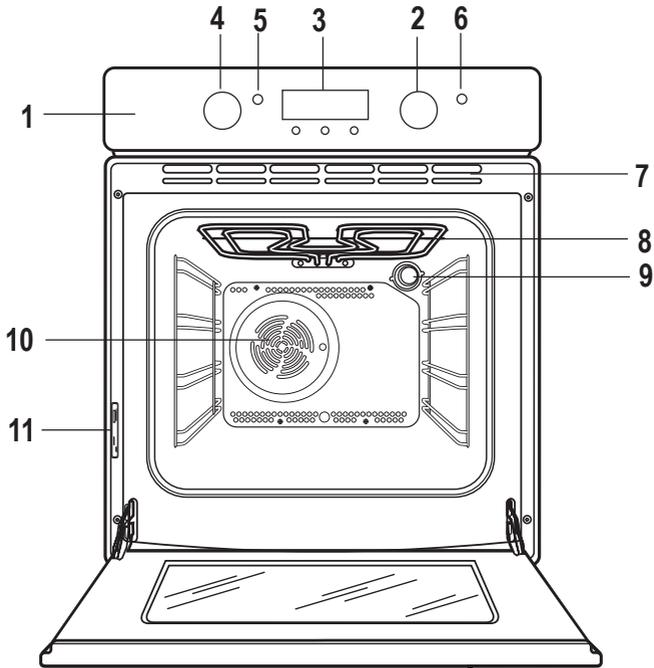
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que 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.



Description de l'appareil



- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Bandeau de commande | 7. Trous d'aération pour le ventilateur de refroidissement |
| 2. Commande du sélecteur | 8. Gril |
| 3. Programmateur électronique | 9. Eclairage du four |
| 4. Commande du thermostat | 10. Turbine de ventilation |
| 5. Voyant "thermostat" | 11. Plaque signalétique |
| 6. Voyant de fonctionnement | |

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.



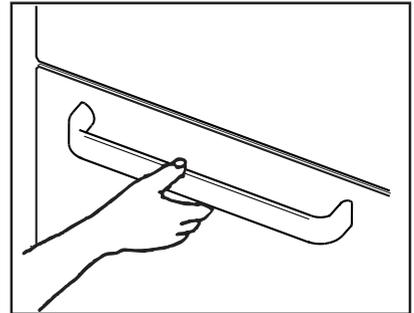
Comment procéder

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 «Multichaleur tournante»  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

«Gril complet»  pendant 5 - 10 minutes environ.

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



Ouvrez toujours le four en saisissant la poignée en son centre.

Commandes

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide du sélecteur de fonctions.

Sélecteur de fonctions

0 Le four est éteint.



Décongélation



Multichaleur tournante



Grillades Épaisses



Gril complet



Gril intérieur uniquement



Elément chauffant inférieur



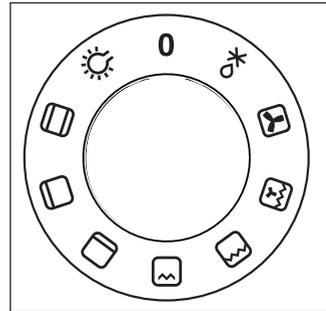
Elément chauffant supérieur



Cuisson traditionnelle



Éclairage du four

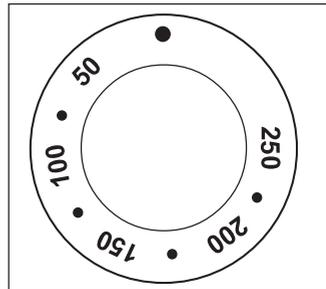


Voyant "Marche"

Il s'allume dès que vous tournez le sélecteur de fonctions. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

Thermostat

Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.



Voyant thermostat

Le voyant du thermostat s'allume dès que le thermostat est tourné pour indiquer que le four est en train de chauffer. Le voyant restera allumé jusqu'à ce que la température du four atteigne la valeur sélectionnée à l'aide du thermostat. Il s'éteindra puis se rallumera ensuite de façon cyclique pour indiquer que la température est maintenue.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation de toutes les résistances. Le four se remet automatiquement en fonctionnement dès que la température atteint un niveau ne présentant plus aucun risque. Si le thermostat de sécurité se déclenche suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'erreur peut être aisément corrigée une fois que le four est refroidi. Si, par contre, il se déclenche en raison d'un composant défectueux, veuillez contacter le Service Après-vente.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en fonctionnement ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. L'air chaud est soufflé à travers l'ouverture située à proximité de la poignée du four. Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner après que vous ayez éteint le four, et ce afin de continuer à maintenir les commandes froides. Ce phénomène est normal.



L'activité du ventilateur de refroidissement sera fonction de la durée d'utilisation du four et des températures programmées. Il est possible qu'il ne se mette pas en fonctionnement lorsque des températures peu élevées ont été programmées ou si le four n'a fonctionné que peu de temps.

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. Enfourez 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 de cuisson convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

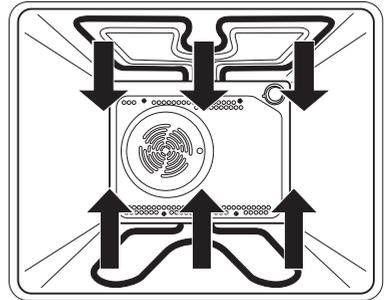
Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Comment procéder ?

1. Enfourez votre plat au gradin 3.

2. Positionnez le sélecteur sur la position .

3. Positionnez le thermostat sur la température désirée.



Cuisson par l'élément chauffant inférieur

(sole) 

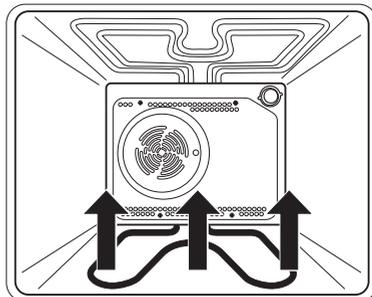
 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

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

Le préchauffage du four est nécessaire.

 **Comment procéder ?**

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



Les gratins 

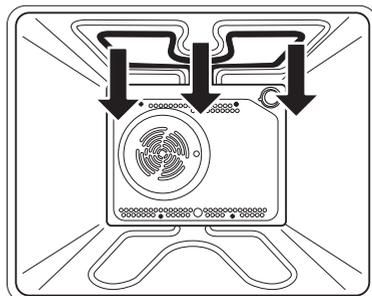
 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

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 glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

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

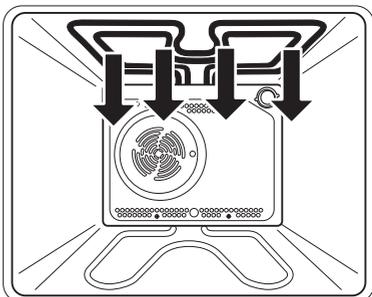


Les grillades 

 **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.



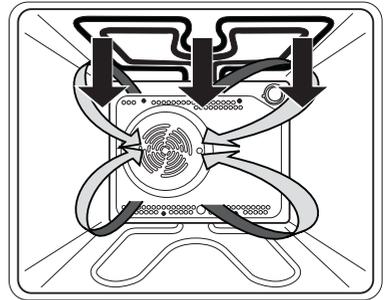
Comment procéder ?

- 1) Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la température désirée.

Ne positionnez pas le thermostat sur une position supérieure 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.

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.



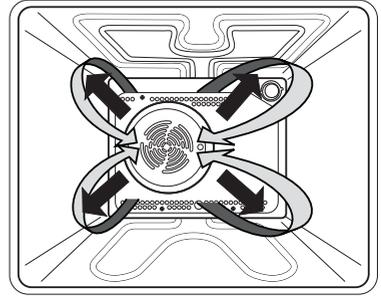
Cuisson à multichaleur tournante

 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. 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.
2. Positionnez le selecteur sur la position .
3. Positionnez le thermostat sur la température désirée.

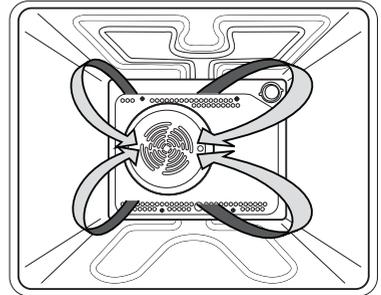


Décongélation

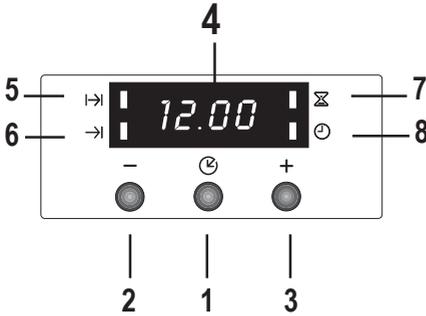
Le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler de l'air à température ambiante dans la cavité du four.

Comment procéder ?

1. Vérifiez que le thermostat soit positionné sur Off (arrêt).
2. Positionnez le selecteur sur la position .



Programmateur électronique



1. Touche de sélection d'une fonction
2. Touche pour diminuer "−"
3. Touche pour augmenter "+"
4. Affichage
5. Voyant "Durée de cuisson" |→|
6. Voyant "Fin de cuisson" →|
7. Voyant "Minuteur"
8. Voyant "Mise à l'heure"

i Le four fonctionne uniquement si l'heure du jour a été réglée. Il peut toutefois être utilisé manuellement c'est à dire sans aucune programmation.

i En l'absence de courant électrique, les données entrées dans la mémoire du programmateur sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Réglage de l'heure courante

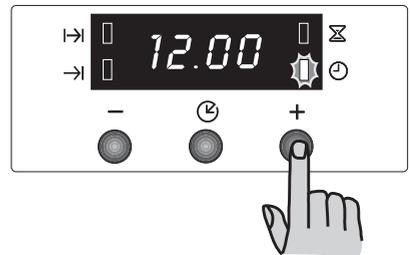
Dès que le four est mis sous tension ou après une coupure de courant, le voyant "Mise à l'heure" clignote à l'affichage.

Pour régler l'heure courante :

1. Appuyez sur la touche "+" ou "−".
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant s'éteint et le cadran affiche l'heure réglée. L'appareil est prêt à fonctionner.

Pour réinitialiser l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Procédez ensuite comme décrit ci-dessus. L'heure peut être modifiée seulement si aucune fonction automatique (durée de cuisson |→| ou fin de cuisson →|) n'a été programmée.



Fonction “Durée de cuisson” |→|

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée. Introduisez les aliments dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction “Durée de cuisson”. Le voyant correspondant |→| clignote. Puis, procédez comme suit :

Pour régler la durée de cuisson :

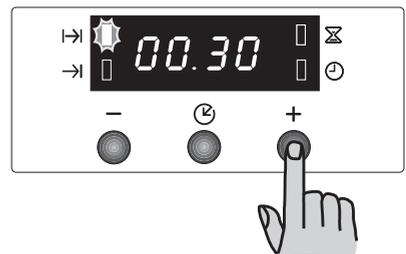
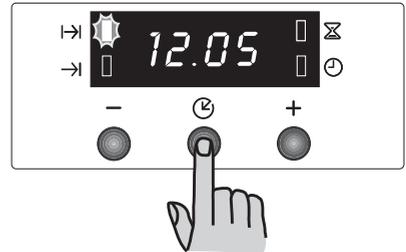
1. Appuyez sur la touche “+” ou “-”.
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant de la “Durée de cuisson” |→| s’allume et le cadran affiche à nouveau l’heure du jour.
3. Dès que la durée de cuisson est écoulée, le four se met à l’arrêt automatiquement et un signal sonore retentit, tandis que le voyant clignote. Placez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position arrêt.

Pour désactiver l’alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.

REMARQUE : En désactivant l’alarme sonore, vous restaurez le fonctionnement manuel du four. Dès lors, si la manette du four et le bouton thermostat ne sont pas positionnés sur zéro, le four se mettra à chauffer de nouveau.

Pour annuler la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction “Durée de cuisson”. Le voyant correspondant |→| clignote et cadran affiche le temps de cuisson restant.
2. Appuyez sur la touche “-” jusqu’à ce que le cadran affiche “0:00”. Au bout de 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 l'heure de fin de cuisson. Introduisez les aliments dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Fin de cuisson". Le voyant correspondant →| clignote.

Puis, procédez comme suit :

Pour programmer l'heure de fin de cuisson :

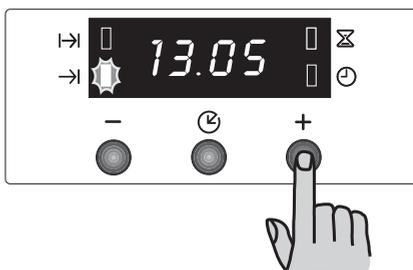
1. Appuyez sur la touche "+" ou "-".
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant "Fin de cuisson" →| s'allume et le cadran affiche à nouveau l'heure de jour.
3. Dès que la durée de cuisson est écoulée, le four se met à l'arrêt automatiquement et un signal sonore retentit, tandis que le voyant clignote. Placez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position zéro. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque. **REMARQUE** : En désactivant l'alarme sonore, vous restaurez le fonctionnement manuel du four. Dès lors, si le sélecteur de fonctions et le thermostat ne sont pas positionnés sur arrêt, le four se mettra à chauffer de nouveau.

Pour annuler l'heure de Fin de cuisson :

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Fin de cuisson". Le voyant correspondant →| clignote et le cadran affiche l'heure de fin de cuisson programmée.
2. Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ce que le cadran affiche l'heure courante. Le programmateur émet un bip et le voyant s'éteint.

"Durée de cuisson" |→| et "Fin de cuisson" →| combinées

Les fonctions "Durée de cuisson" et "Fin de cuisson" peuvent être utilisées simultanément pour démarrer et mettre à l'arrêt le four automatiquement à un moment ultérieur.



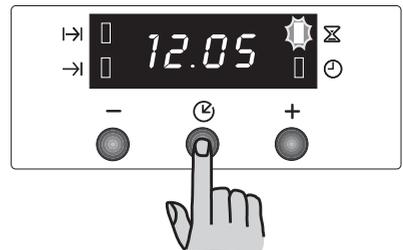
1. À l'aide de la fonction "Durée de cuisson" I→I (programmez la durée de cuisson comme décrit au chapitre correspondant), réglez la durée de cuisson. Puis, appuyez sur la touche  : le cadran affiche le réglage programmé.
2. À l'aide de la fonction "Fin de cuisson" →I (programmez l'heure de fin de cuisson comme décrit au chapitre correspondant), réglez l'heure de fin de cuisson. Les voyants correspondants s'allument et le cadran affiche l'heure courante. Le four démarre et s'éteindra en fonction des programmations effectuées.

Fonction "Minuteur"

La sonnerie du minuteur retentira au terme d'une durée programmée. Attention : le minuteur N'INTERROMPT PAS LA CUISSON à la fin de la durée réglée.

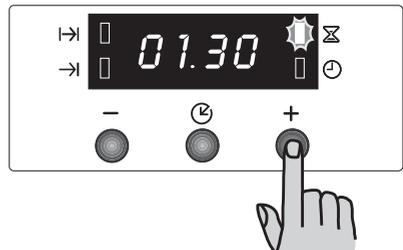
Pour régler le minuteur:

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction minuteur. Le voyant correspondant  clignote.
2. Appuyez ensuite sur la touche "+" ou "-" (maximum : 2 heures, 30 minutes).
3. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant  s'allume.
4. Au terme de la durée programmée, le voyant clignote et une alarme sonore retentit. Pour interrompre l'alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.



Pour annuler le minuteur :

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Minuteur". Le voyant correspondant  clignote et le cadran affiche le temps restant.
2. Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ce que le cadran affiche "0:00". Au bout de 5 secondes, le voyant s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.



Accessoires du four

i 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.

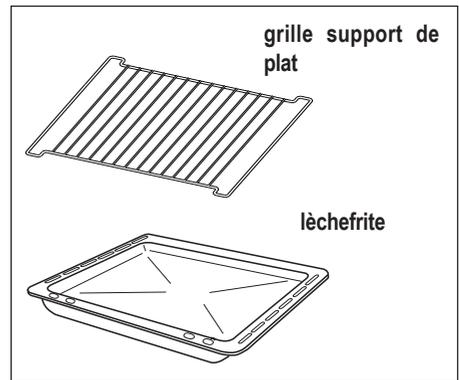
La lèchefrite

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.



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, assurez-vous 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.



Le four dispose de 4 gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas, comme illustré dans le diagramme.

Il est important de respecter la position des grilles, comme indiqué dans le diagramme. Ne posez pas d'ustensiles de cuisson directement sur la sole du four.

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 sur-faces 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 ?
<p>Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessous trop foncé</p> 	<p>prenez un moule du type B</p> <p>ou descendez le moule d'un niveau</p>
<p>Dessous trop foncé, trop cuit ou dessous trop clair</p> 	<p>prenez un moule du type A</p> <p>ou remontez le moule d'un niveau</p>

Guide des cuissons

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

Préparations	Cuisson traditionnelle 		Cuisson à chaleur tournante 		Temps de cuisson en minutes	NOTES
	 Repère thermostat	170 175 180 190	 Repère thermostat	160 170 180 190		
GATEAUX						
Pétris / levés	2	170	2	160	45-60	Dans un moule à gateau sur grille
Pate à sablés	2	170	2(1et3)*	160	20-30	Dans un moule à cake sur grille
Gateau au fromage blanc	1	175	2	165	60-80	Dans un moule à gateau sur grille
Gateau aux pommex	1	170	2(1et3)*	160	90-120	Dans un moule à gateau sur grille
Strudel	2	180	2	160	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	190	2(1et3)*	180	40-45	Tourtière sur grille
Cake aux fruits	2	170	2	150	60-70	Dans un moule à gateaux
Gateau de Savoie	1	170	2	170	35-45	Dans un moule à gateau sur grille
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	Dans un moule à gateau sur grille
Biscuit roule	3	190	3	170	15-25	Sur plaque à pâtisserie
PATISSERIE						
Petits gateaux	2	170	2(1et3)*	160	25-35	Sur plaque à pâtisserie
Sablés	3	160	3(1et3)*	150	15-30	Sur plaque à pâtisserie
Meringues	2	135	2	150	60-90	Sur plaque à pâtisserie
Buns (Brioche)	2	200	2	190	10-15	Sur plaque à pâtisserie
Petits choux (bigné)	2	210	2(1et3)*	170	25-35	Sur plaque à pâtisserie
PAIN ET PIZZA						
Pain blanc	1	195	2	185	60-70	2 pains sur plaque à pâtisserie
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Moule à pain sur grille
Petits pains	2	200	2	175	25-40	6-8 pains sur plaque à pâtisserie
Pizza	2	200	2	200	20-30	Sur plaque
Pizza	/	/	1et3	200	25-35	Tourtière sur grille
FLANS						
Soufflé	2	180	2(1et3)*	170	30-40	6 moule à soufflés grille
Flan de légumes	2	200	2(1et3)*	175	45-60	Dans un plat en terre sur grille
Quiche	1	210	1	190	30-40	Tourtière sur grille
Lasagnes	2	200	2	200	25-35	Dans un plat en terre à feu sur grille
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Dans un plat en terre à feu sur grille
VIANDES						
Boeuf	2	190	2	175	50-70	Sur grille et lèche-frite
Porc	2	180	2	175	120-150	Sur grille et lèche-frite
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur grille et lèche-frite
Roast-beef:						
saignant	2	210	2	200	25-30	Sur grille et lèche-frite
à point	2	210	2	200	30-40	Sur grille et lèche-frite
bien cuit	2	210	2	200	35-45	Sur grille et lèche-frite
Epaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec la couenne-sur lèche-frite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 pièces sur lèche-frite
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot sur lèche-frite
Poulet	2	190	2	200	70-85	Entière sur lèche-frite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Entière sur lèche-frite
Canard	2	175	2	220	120-150	Entière sur lèche-frite
Oie	1	175	1	160	150-200	Entière sur lèche-frite
Lapin	2	190	2	175	60-80	Ragout-plat en terre sur grille
VIANDES						
Lièvre	2	190	2	175	150-200	Ragout-plat en terre sur grille
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entière-plat en terre sur grille
POISSONS						
Truite/Dorade	2	190	2(1et3)*	175	40-55	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 améliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les dernières 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	
	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

Sélectionnez une température maximum 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	2	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	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 électrique.

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° puis laissez chauffer à vide 45 minutes sans les accessoires, ensuite pla-

cez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur le repère 250° 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.

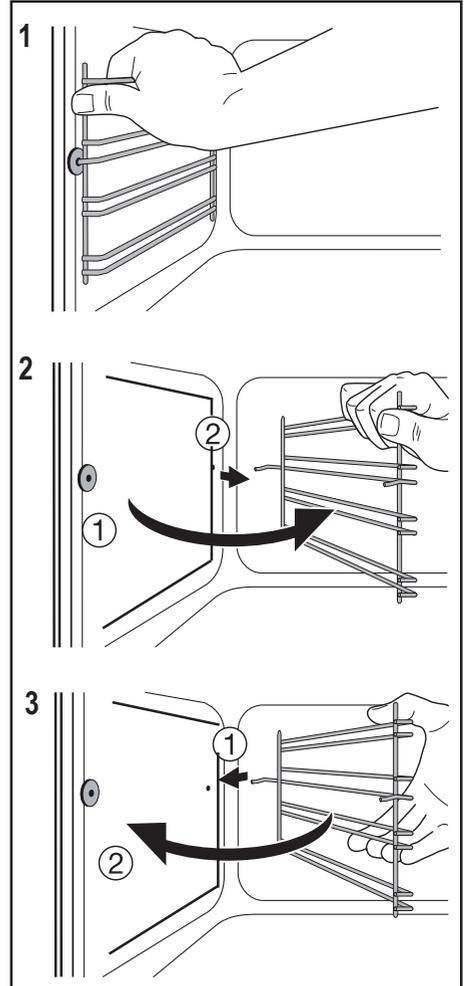
4. Une fois le nettoyage terminé, assemblez l'ensemble glissière/panneau catalytique et remontez-le (procédez à l'inverse des étapes citées ci-dessus) - (Fig. 3).

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.



Nettoyage de la porte du four

Avant de nettoyer la porte du four, nous vous conseillons d'extraire celle-ci du four.

Procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte du four ;
2. repérez les charnières qui fixent la porte au four (Fig. A) ;
3. relevez complètement le levier de serrage aux deux charnières de la porte (Fig. B) ;
4. saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à ce vous sentiez une résistance. Prolongez le mouvement jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. C) ;
5. retirez délicatement la porte du four (Fig. C) ;
6. 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..

Nettoyez le verre de la porte du four uniquement à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs corrosifs. Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte du four en procédant dans le sens inverse.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

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

N'utilisez jamais de tampons métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces précautions.



NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.

Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

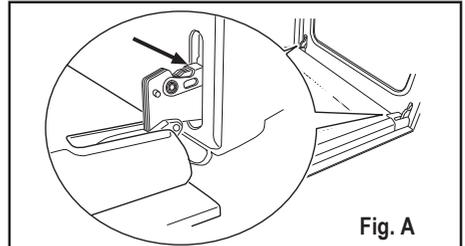


Fig. A

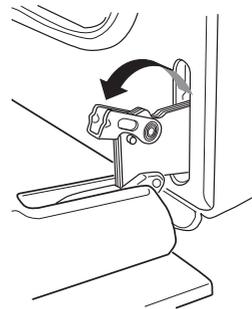


Fig. B

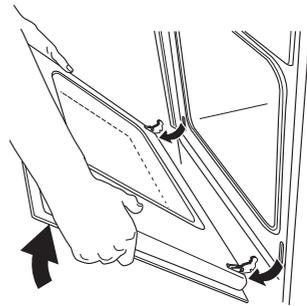


Fig. C

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
<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 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.
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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").
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> l'heure est réglée (voir chapitre «Réglage de l'heure courante»)
<ul style="list-style-type: none"> Le programmeur affiche «12.00» 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez l'heure (voir chapitre «Pour régler l'heure du jour »)

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 suffisamment 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 professionnel 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 complet)	2,45 kW
Multichaleur tournante	2,025 kW

Moteur de ventilateur du four	0,025 kW
Eclairage de four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidissement	0,025 kW
Puissance électrique:	2,5 kW
Raccordement électrique	230 V ~ 50 Hz

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur	sous plan : 593 mm
	en colonne : 580 mm
Largeur	560 mm ÷ 570 mm
Profondeur	550 mm

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 repéré 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 ?

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.

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 qualifié, 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.
2. Déconnectez le câble de la plaque à bornes positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une 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 repéré 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 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 règlements en vigueur.

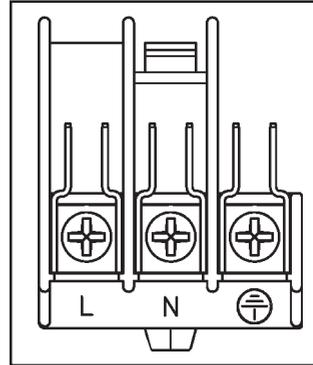


Important :

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

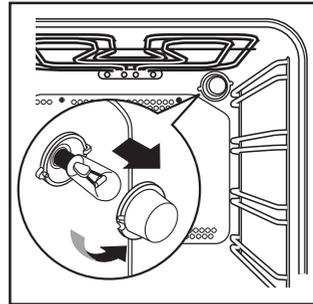


Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule et 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 : 15 W / 25 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.

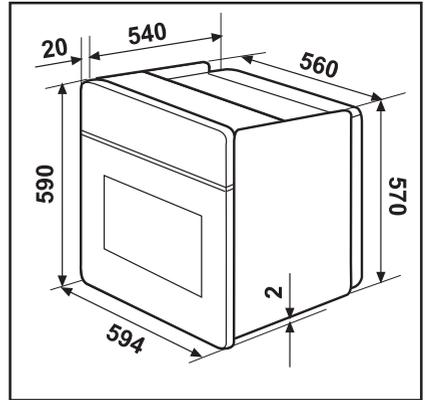


Installation de l'appareil

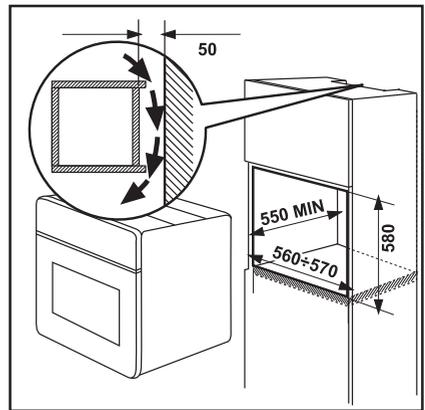
Mise en place de l'appareil



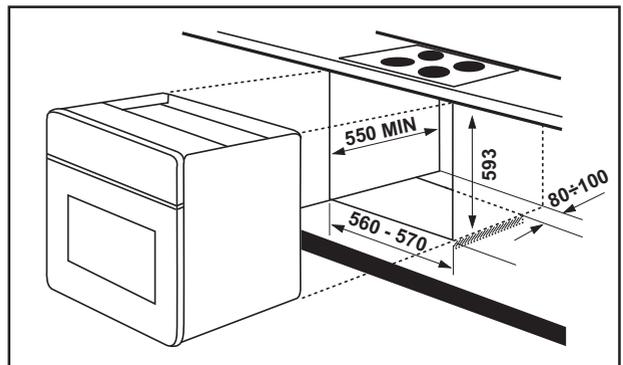
Ces instructions sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement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



Dimensions de l'appareil



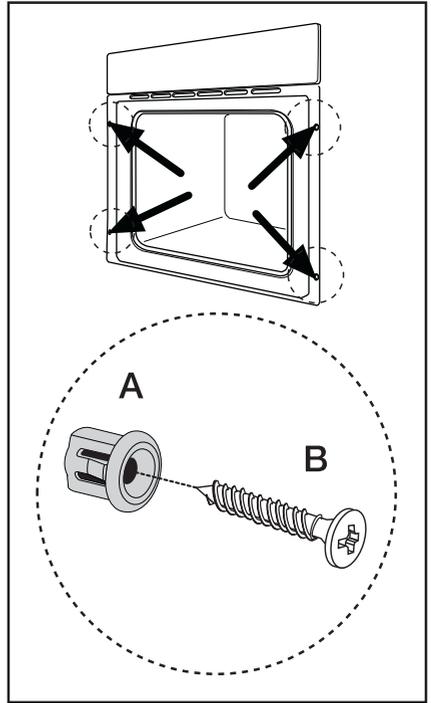
Encastrement dans un meuble colonne



Sous-encastrement

Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez la porte du four.
2. Fixez le four au meuble en installant les quatre supports d'entretoises fournis avec l'appareil (A) précisément dans les orifices prévus à cet effet dans le cadre, puis vissez les quatre vis à bois (B).
Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, le branchement des deux appareils doit se faire séparément pour des raisons de sécurité et également pour pouvoir, si nécessaire, extraire le four du meuble avec plus de facilité.



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.

Info Conso




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 € - 552 042 285 RCS SENLIS

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).

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, Seberínho 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"

