

**Four multifunction pyrolyse  
FE6426**

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 infiltration 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 entroits 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 des 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.

## **Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique**



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.

## Chère cliente, cher client,

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Veillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

### Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

**Avertissement !** Conseils pour votre sécurité personnelle.

**Avertissement !** Consignes permettant d'éviter d'endommager l'appareil.



Conseils généraux et pratiques




Informations environnementales

# Sommaire

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique .....	2
<b>Notice d'utilisation</b> .....	5
<b>Sécurité</b> .....	5
<b>Protection de l'environnement.</b> .....	6
<b>Description de l'appareil</b> .....	7
Vue d'ensemble .....	7
Bandeau de commandes .....	8
Équipement du four .....	8
Accessoires du four .....	9
<b>Avant la première utilisation</b> .....	10
Régler et modifier l'heure du jour .....	10
Sélection de la langue .....	11
Premier nettoyage .....	12
La commande électronique du four .....	13
Mettre le four en marche et l'arrêter .....	14
Fonctions de four .....	16
Mise en place de la grille et du plateau multi-usage .....	17
Tournebroche .....	17
Recettes .....	18
Fonctions de l'horloge .....	19
Autres fonctions .....	24
Désactiver l'affichage de l'heure .....	24
Sécurité enfant .....	24
Verrouillage des touches .....	24
Désactiver la sécurité du four .....	24
<b>Conseils d'utilisation et guide des cuissons</b> .....	25
Conseils d'utilisation .....	25
Guide des Cuissons .....	26
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	30
Façade du four .....	30
Intérieur du four .....	30
Accessoires .....	30
Mise en service de la fonction Pyrolyse .....	30
Éclairage du four .....	31
Porte du four .....	32
Porte vitrée du four .....	33
<b>Que faire si ...</b> .....	35
<b>Instructions d'installation</b> .....	36
<b>Garantie</b> .....	38
<b>Service après-vente</b> .....	39

# Notice d'utilisation

## Sécurité

 Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

### Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

### Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

### Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.

### Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas le four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de poids sur la porte du four.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.

### Remarque relative au revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

# Protection de l'environnement




## Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



## Appareils usagés

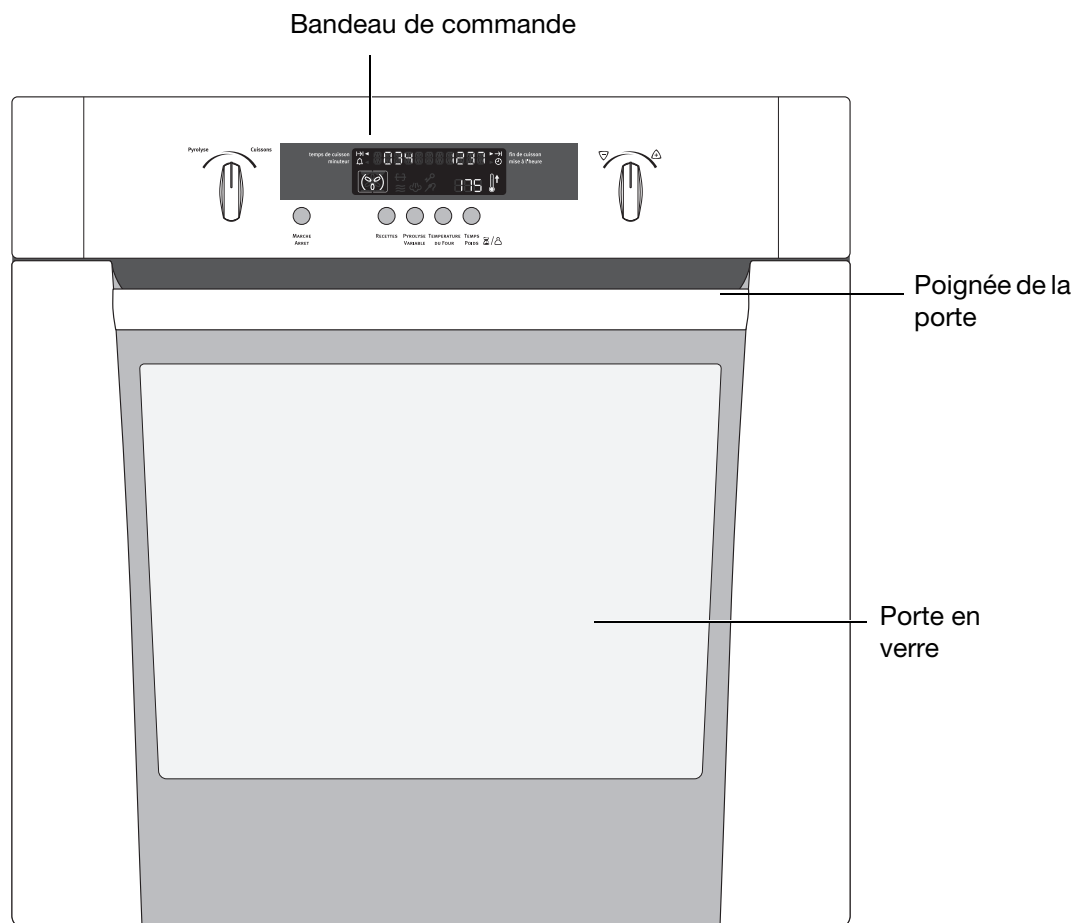
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons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



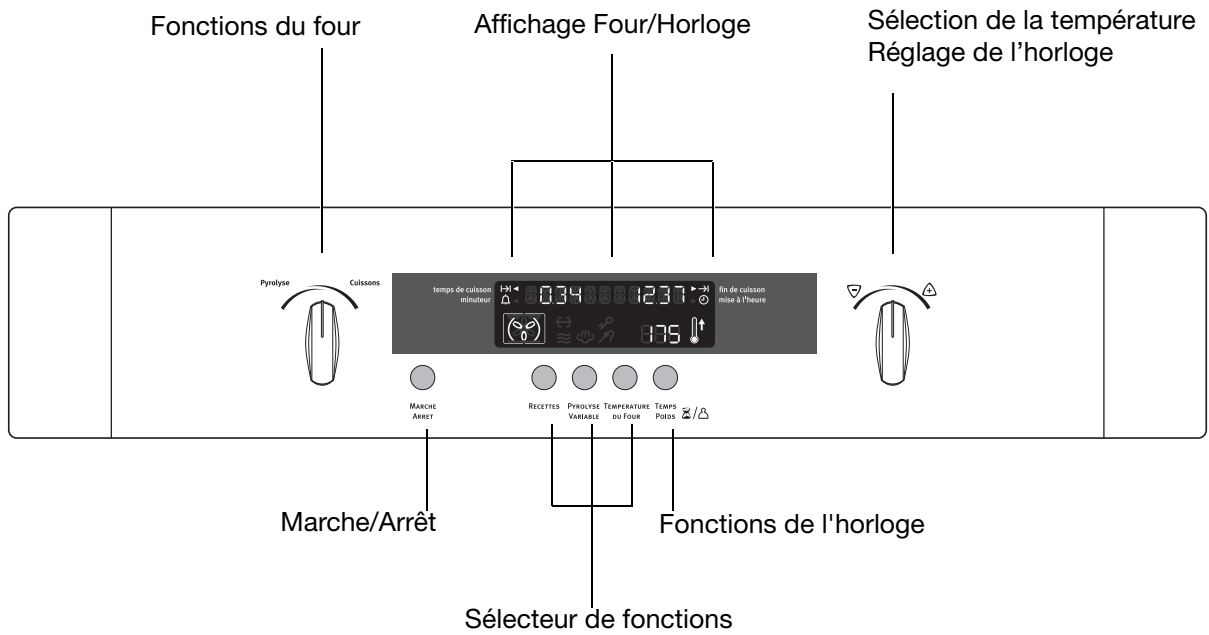
**Avertissement** : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.  
**Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.**

# Description de l'appareil

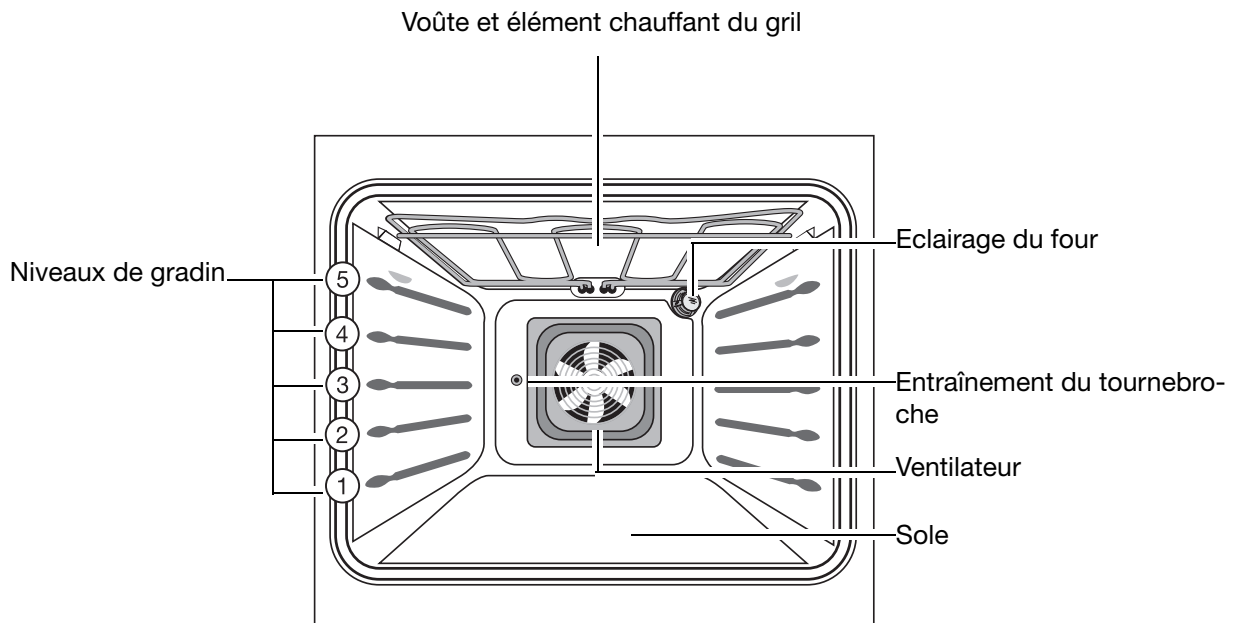
## Vue d'ensemble



# Bandeau de commandes



# Equipement du four

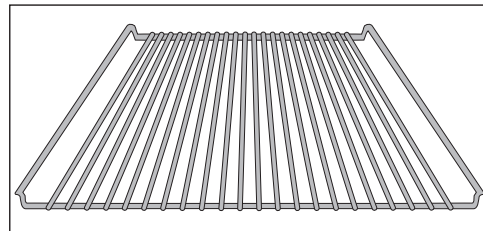




# Accessoires du four

## Grille

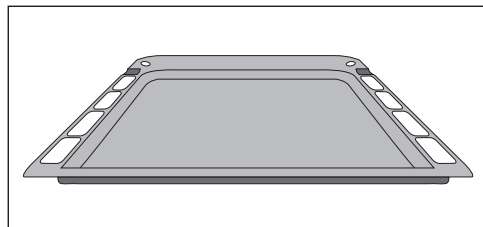
Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades



## Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza.

Pour recueillir aussi le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.



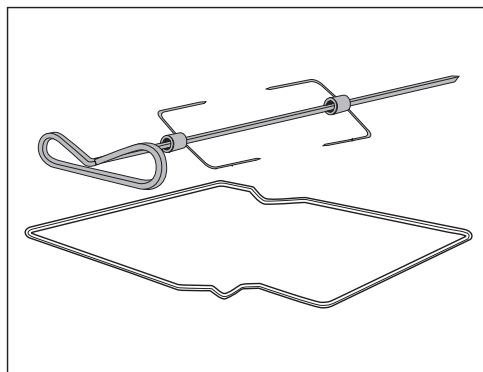
## Le tournebroche

Il est composé de :

1 broche


2 fourchettes

1 support de broche



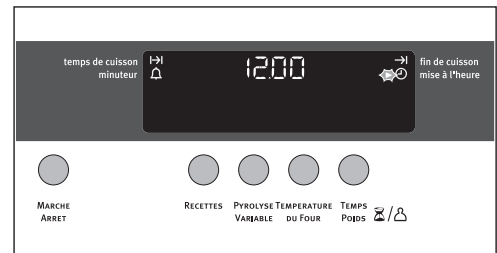
# Avant la première utilisation



## Régler et modifier l'heure du jour

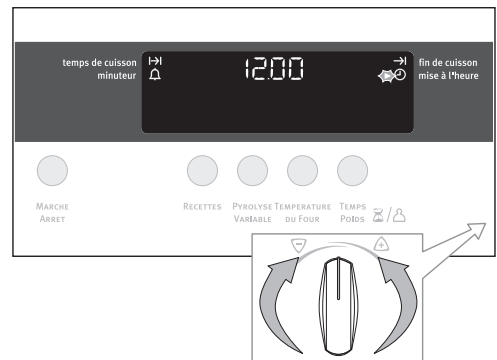
 Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

Après le branchement de l'appareil ou une coupure d'électricité, la flèche de "mise à l'heure" clignote.

1. Pour modifier le réglage de l'heure du jour, appuyez d'abord sur la touche MARCHE/ARRET. Puis appuyez à plusieurs reprises sur la touche TEMPS POIDS, jusqu'à ce que la flèche de mise à l'heure clignote.

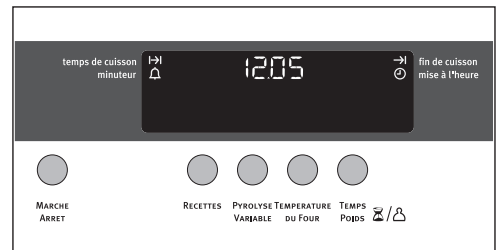


Réglez l'heure à l'aide de la manette  .



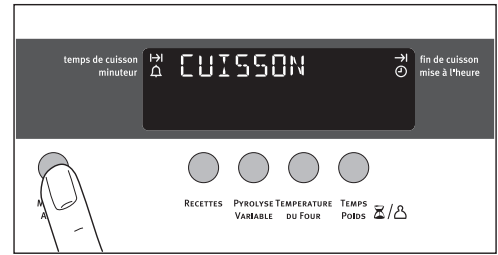
Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'indicateur de l'heure affiche l'heure.

L'appareil est prêt à fonctionner.

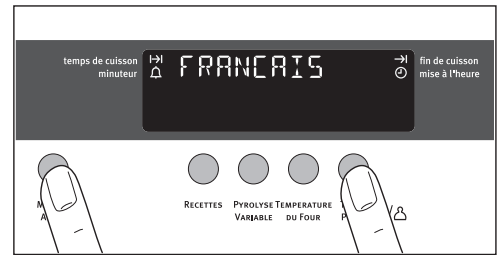


# Sélection de la langue

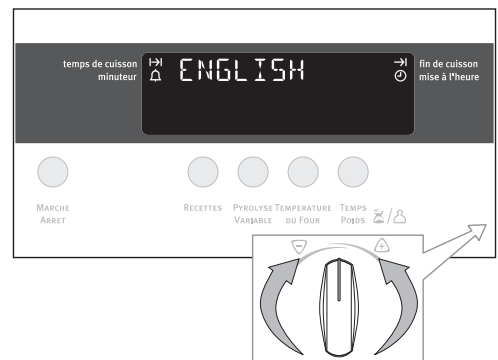
1. Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche principale MARCHE/ARRET.



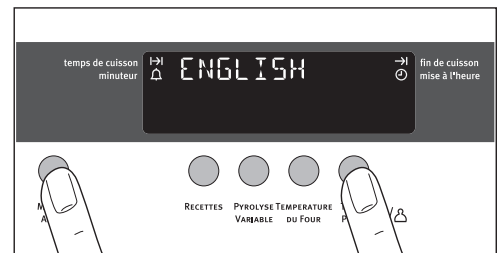
2. Appuyez simultanément sur la touche MARCHE/ARRET et sur la touche TEMPS POIDS.



3. À l'aide de la manette  sélectionnez une des langues proposées.



4. Appuyez simultanément sur la touche MARCHE/ARRET et sur la touche TEMPS POIDS pour mémoriser la langue sélectionnée.



## Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.



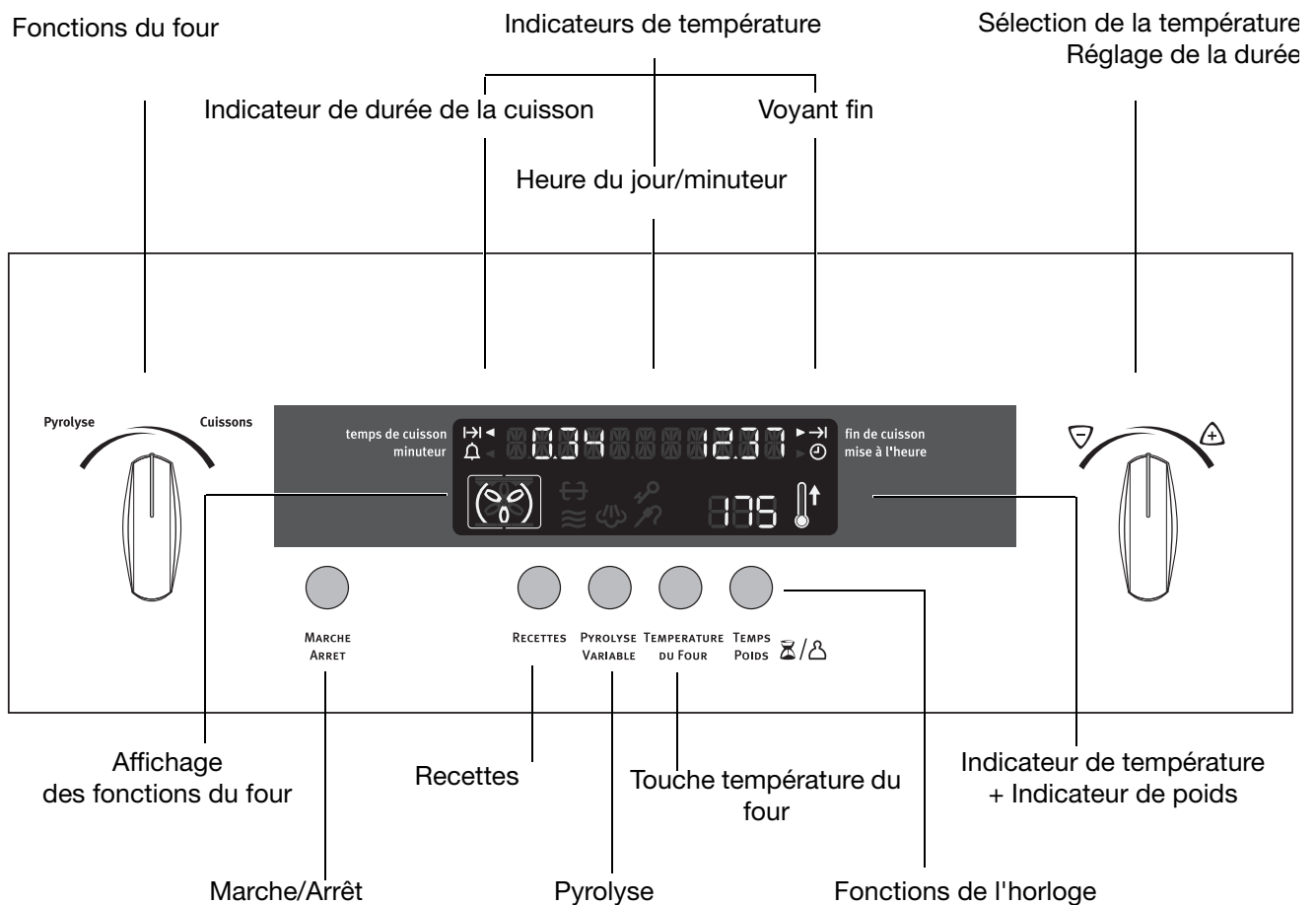
**Avertissement :** N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

# La commande électronique du four




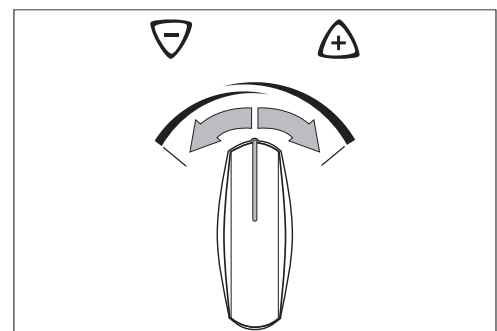
## Remarques générales

- Pour mettre l'appareil sous tension la première fois, utilisez d'abord la touche MARCHE/ARRET.
- Lorsque la fonction sélectionnée s'allume, le four commence à chauffer ou le compte à rebours se met en marche.
- Un signal sonore indique que la température sélectionnée est atteinte.
- Dès qu'une fonction du four est sélectionnée, l'éclairage du four s'allume.
- Pour arrêter l'appareil, utilisez la touche MARCHE/ARRET.

## Commande du sélecteur

Pour sélectionner une heure, une température ou une fonction, tournez la manette vers la droite ou vers la gauche.

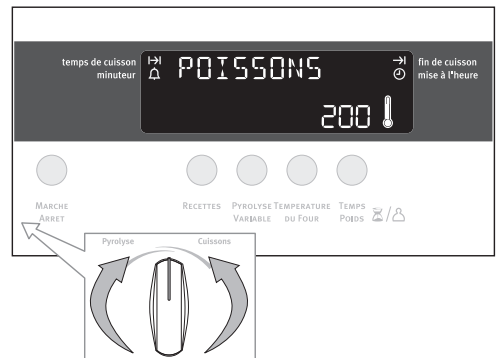
 **Attention :** ne forcez pas les points de butées.



# Mettre le four en marche et l'arrêter

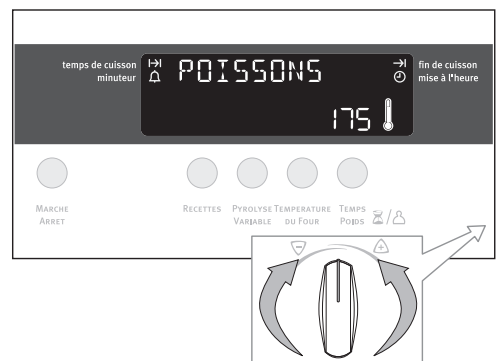
## Activer la Fonction four

1. Mettez le four en marche à l'aide de la touche principale MARCHE/ARRET.
2. Tournez le bouton de sélection des fonctions du four jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche.
  - Un conseil de température s'affiche.
  - Si la température conseillée n'est pas modifiée dans les 5 secondes qui suivent, le four commence à chauffer.



## Modifier la température du four

Tournez le bouton  $\Delta/\nabla$  afin d'augmenter ou de diminuer la température.  
Le réglage se fait de 5 °C en 5 °C.

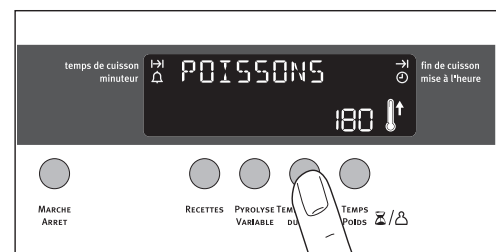


## Symbole du thermomètre

- La montée progressive du symbole du thermomètre indique le degré atteint par la température du four.
- Le clignotement successif des segments du symbole du thermomètre indique que la montée en température rapide du four est déjà enclenché.

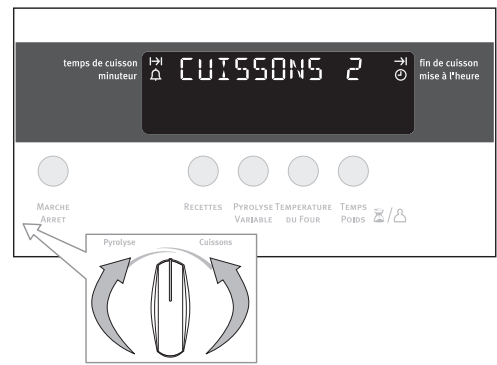
## Afficher la température

Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE DU FOUR :  
La température actuelle du four s'affiche sur l'indicateur de température.



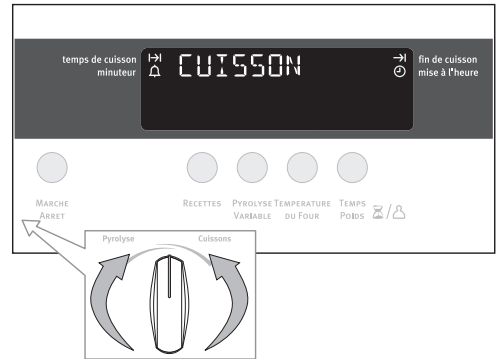
## Modifier la fonction Four

Tournez le sélecteur de fonctions du four jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche.



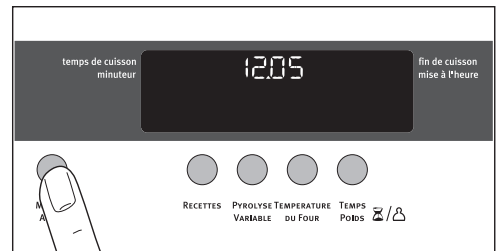
## Désactiver la Fonction Four

Pour désactiver le four, tournez la manette de sélection des fonctions du four jusqu'à ce qu'aucune fonction du four ne soit plus affichée.



## Arrêter le four

Arrêtez le four à l'aide de la touche principale MARCHE/ARRÊT.





## Ventilateur de refroidissement











Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.

# Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:



Les fonctions VIANDES BLANCHES  et VIANDES ROUGES  activent un **préchauffage rapide automatique**. Il permet d'atteindre la température sélectionnée en un minimum de temps.

Fonction Four	Utilisation	Élément chauffant/ventilateur
 <b>POISSONS TARTES</b>	Pour <b>faire cuire</b> et <b>rôtir</b> sur <b>un seul niveau</b> .	Voûte, sole
 <b>LEGUMES GATEAUX</b>	Pour faire cuire sur un seul niveau des plats qui requièrent une <b>couleur dorée plus intense et dont le fond doit être plus croustillant</b> . Sélectionnez une température inférieure de 20 à 40 °C à celle de la fonction Voûte/sole.	Voûte, sole, ventilateur
 <b>CUISSONS 2 NIVEAUX</b>	Possibilité de <b>faire cuire simultanément</b> sur <b>deux niveaux</b> . Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à celle de la fonction Voûte/sole.	Voûte, sole, ventilateur
 <b>GRILLADES MINCES</b>	Pour <b>faire griller</b> des aliments peu épais en <b>grande quantité</b> et pour <b>faire des toasts</b> .	Gril, voûte
 <b>TOURNEBROCHE</b>	Pour <b>faire griller</b> des volailles et des rôtis de grande taille.	Gril, Voûte, tournebroche
 <b>GRILLADES EPAISSES</b>	Pour <b>faire rôtir</b> des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour <b>faire cuire des gratins</b> et <b>faire dorer le dessus des aliments</b> .	Gril, voûte, ventilateur
 <b>VIANDES BLANCHES</b>	Pour faire cuire de la viande blanche.	Voûte, sole
 <b>VIANDES ROUGES</b>	Pour faire cuire de la viande rouge.	Voûte, sole
 <b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Maintenir des plats au chaud.	Voûte, sole
 <b>DECONGELATION</b>	Pour <b>décongeler</b> par ex. des tartes, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres <b>produits alimentaires congelés</b> .	Ventilateur
<b>PYRO</b>	Pour effectuer le nettoyage pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de salissures présents dans le four, qui pourront être éliminés dès que le four sera refroidi. Le four est porté à une température intérieure d'env. 500 °C.	Voûte, sole, gril, ventilateur

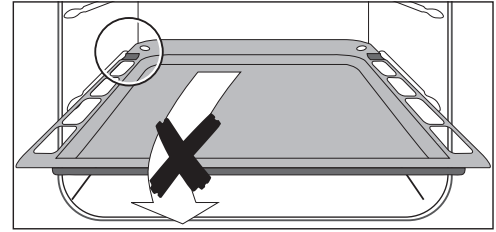


# Mise en place de la grille et du plateau multi-usage

## Mise en place du plateau multi-usages:

Le plateau multi-usages est doté (à gauche et à droite) d'un petit renforcement. Ce renforcement sert de **sécurité antibasculement** et doit toujours être orienté vers l'arrière.

Glissez le plateau multi-usages sur le gradin souhaité.



## Mise en place de la grille :

Glissez la grille sur le gradin souhaité.

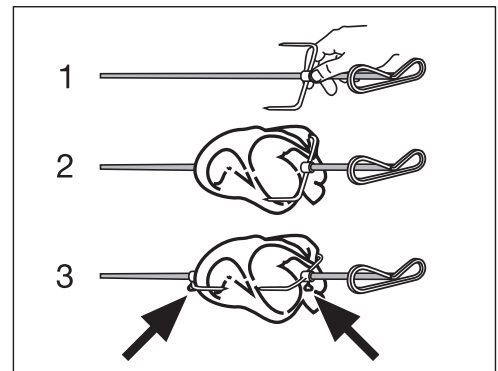
# Tournebroche

## Placer la pièce à rôtir

1. Placez la première fourchette sur la broche.
2. Placez la pièce à rôtir et la deuxième fourchette.

**i** Centrez la pièce à rôtir sur la broche.

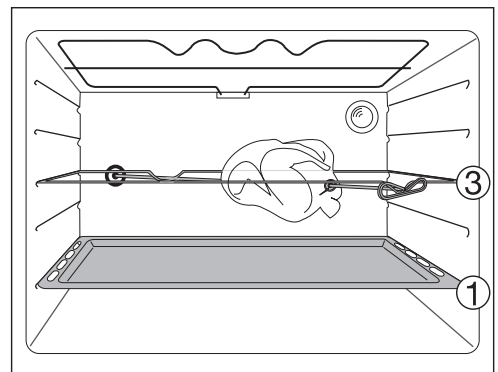
3. Vissez soigneusement les fourchettes.



## Activer le tournebroche

1. Glissez le plateau multi-usages au gradin 1.
2. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.
3. Poussez la broche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète dans le carré d'entraînement situé au fond du four à gauche.
4. Réglez la fonction du four et la température comme indiqué dans le tableau.

**i** Vérifiez que la broche tourne.



## Enlever le tournebroche

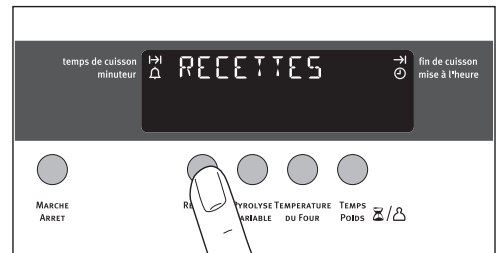
**⚠ Avertissement :** À la fin de la cuisson, le tournebroche et le support sont très chauds. Pour éviter de vous brûler, utilisez des gants thermiques de cuisine.

1. Arrêtez le four.
2. Retirez le support et le tournebroche en tirant doucement.

# Recettes

## Sélectionner une recettes

1. Appuyer sur la touche RECETTES s'affiche RECETTES.



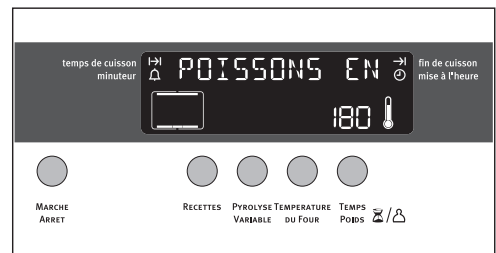
2. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du sélecteur de fonctions du four.

- Un symbole correspondant à la fonctions du four s'affiche dans l'indicateur de fonction.
- Si vous appuyez sur la touche TEMPS POIDS, la durée de la cuisson et l'heure de fin de cuisson s'afficheront.
- Au bout d'env. 5 secondes, le four commence à chauffer.
- Un signal sonore retentit avant la fin de la cuisson.

3. Vérifiez le résultat de cuisson.

- Un signal sonore annonce la fin de la cuisson.
- La flèche clignote.
- Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal.



## Modifier le poids

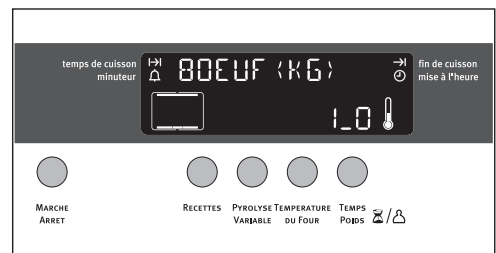
**i** Il est possible de modifier le poids dans les **recettes de viande**.

1. Dès que vous avez sélectionné la recette de viande, le poids préprogrammé s'affiche (au bout de 5 sec.).

2. À l'aide du bouton  $\Delta/\nabla$ , réglez le poids par palier de 200 g (0,4 kg minimum, 3 kg maximum).

- La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson seront modifiées automatiquement en fonction de votre sélection.
- Après env. 5 secondes, le poids sélectionné s'affiche en permanence.

**i** Si le poids préprogrammé ne clignote plus, appuyez sur la touche TEMPS POIDS. À l'aide du bouton  $\Delta/\nabla$ , réglez le poids souhaité. Après un délai de 5 secondes, le poids sélectionné s'affiche en permanence.



### **Différer le début**

L'heure du début de la cuisson peut être différée (voir „Fonctions de l'horloge“ fin de cuisson).



La fonction fin de cuisson peut être sélectionnée uniquement dans les deux minutes qui suivent le démarrage du programme.

### **Mettre fin prématurément à la cuisson**

Tournez le bouton de fonctions du four jusqu'à ce qu'aucune recette ne soit plus affichée.

## **Fonctions de l'horloge**

### **minuteur**

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

### **temps de cuisson**

Pour régler la durée de cuisson.

### **fin de cuisson**

Pour régler l'heure de fin de cuisson.



### **mise à l'heure**

Pour régler, modifier ou consulter l'heure.

(Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).

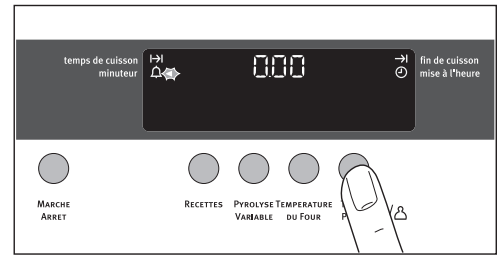



### **Remarques générales**

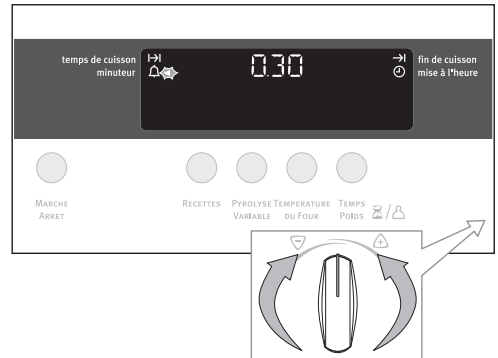
- Dès qu'une des fonctions de l'horloge est sélectionnée, la flèche correspondante clignote pendant environ 5 secondes. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de modifier ceux-ci à l'aide de la fonction  ou .
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, la flèche se remet à clignoter pendant environ 5 secondes. Puis, la flèche s'allume. Le compte à rebours de la durée sélectionnée démarre.
- Pour utiliser la minuterie, l'appareil doit être mis en service. Pour cela, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET.

## minuteur

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche TEMPS POIDS jusqu'à ce que la flèche de la fonction minuteur clignote.

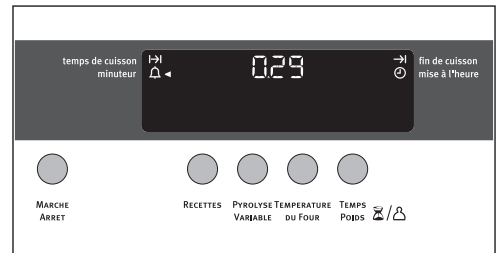


2. À l'aide du bouton , réglez la minuterie selon le temps souhaité (max. 99 minutes).



Après environ 5 secondes, l'indicateur affiche le temps résiduel.

La flèche du minuteur s'allume.

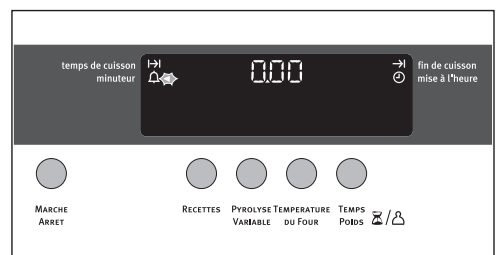


Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 1 minute.

La flèche du minuteur clignote.

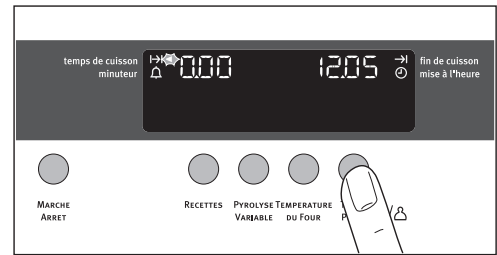
Pour arrêter le signal :

Appuyez sur une touche quelconque.

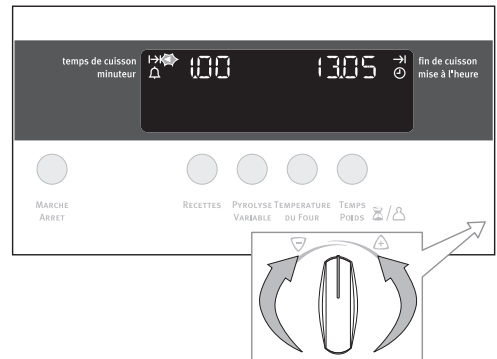


## temps de cuisson

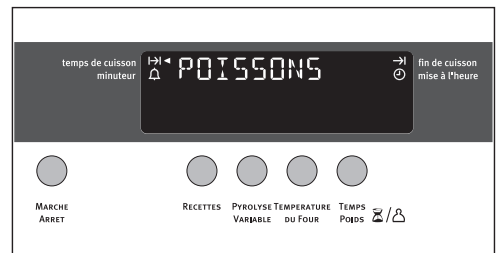
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche TEMPS POIDS jusqu'à ce que la flèche de temps de cuisson clignote.



3. À l'aide du bouton  $\Delta/\nabla$ , réglez le temps de cuisson souhaité.



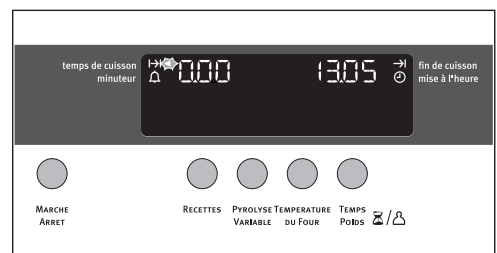
La flèche de temps de cuisson s'allume.  
La fonction du four s'affiche.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

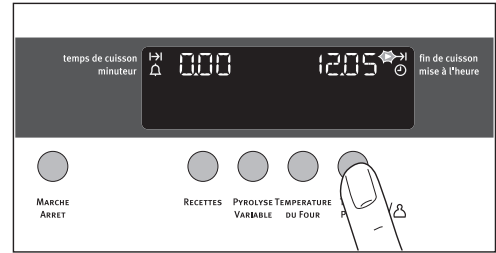
"0.00" s'affiche et la flèche de temps de cuisson clignote.

Pour arrêter le signal :  
Appuyez sur une touche quelconque.

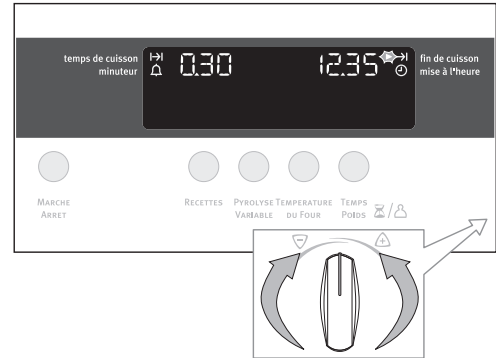


## fin de cuisson

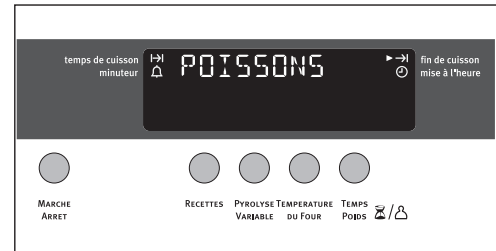
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche TEMPS POIDS jusqu'à ce que la flèche de fin de cuisson clignote.



3. À l'aide du bouton , réglez l'heure de fin de cuisson.



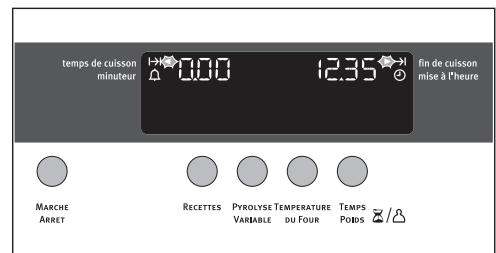
La flèche de fin de cuisson s'allume.  
La fonction du four s'affiche.



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

“0.00” s'affiche et la flèche de fin de cuisson clignote.

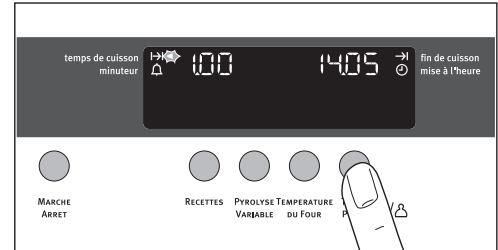
Pour arrêter le signal. :  
Appuyez sur une touche quelconque.



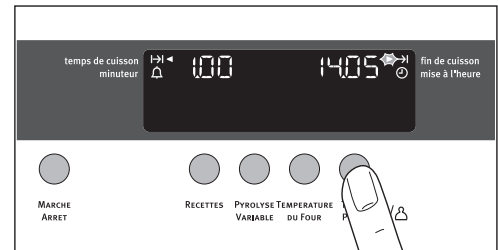
## Utilisation conjointe des fonctions temps de cuisson et fin de cuisson (départ différé arrêté automatique)

**i** Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions temps de cuisson et fin de cuisson lorsque le four doit démarrer et s'arrêter automatiquement à **une heure différée**.

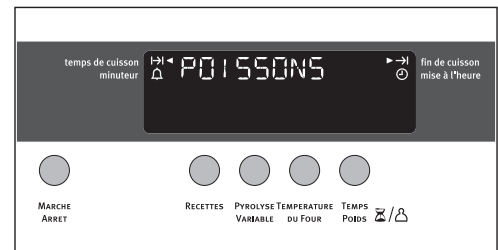
1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. À l'aide de la fonction temps de cuisson, réglez le temps nécessaire à la cuisson du plat.  
Par ex. 1 heure.



3. À l'aide de la fonction fin de cuisson, réglez l'heure de fin de cuisson.  
Par ex. : à 14 h 05.



Les flèches de temps de cuisson et de fin de cuisson s'allument. La fonction du four s'affiche.  
Le four démarrera automatiquement à l'heure sélectionnée.  
Par ex. : à 13 h 05.  
Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'arrête.  
Par ex. : à 14 h 05.



## Autres fonctions

### Désactiver l'affichage de l'heure



Désactiver l'affichage de l'heure permet d'économiser de l'énergie.

1. Le cas échéant, arrêtez l'appareil à l'aide de la touche principale MARCHE/ARRET.
2. Maintenez la touche TEMPS POIDS enfoncée et tournez simultanément le bouton  $\Delta/\nabla$  vers la droite  $\Delta$ , jusqu'à ce que l'indicateur devienne noir (au bout d'env. 2 secondes).



Dès que l'appareil est de nouveau en marche, l'indicateur se rallume automatiquement.

Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteint de nouveau automatiquement.

Pour afficher l'heure du jour en continu, celle-ci doit à nouveau être activée.

### Activer l'affichage de l'heure

1. Le cas échéant, **arrêtez** l'appareil à l'aide de la touche principale MARCHE/ARRET.
2. Maintenez la touche TEMPS POIDS enfoncée et tournez simultanément le bouton  $\Delta/\nabla$  vers la droite  $\Delta$ , jusqu'à ce que l'heure s'affiche à nouveau (au bout de 2 secondes env.).

### Sécurité enfant

Dès que la sécurité enfant est activée, le four ne peut plus être mis en service.

#### Activer la sécurité enfant

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche principale MARCHE/ARRET.
2. Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
3. Maintenez la touche TEMPS POIDS enfoncée et tournez simultanément le bouton  $\Delta/\nabla$  vers la gauche  $\nabla$ , jusqu'à ce que SECURITE ENFANT s'affiche.

A présent, la sécurité enfant est activée.

#### Désactiver la sécurité enfant

- Maintenez la touche TEMPS POIDS enfoncée et tournez simultanément le bouton  $\Delta/\nabla$  vers la gauche  $\nabla$  jusqu'à ce que SECURITE ENFANT s'affiche.

La sécurité enfant est maintenant désactivée et le four est de nouveau prêt à fonctionner.

## Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une manipulation erronée des fonctions du four sélectionnées.

### Activer le verrouillage des touches

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche principale MARCHE/ARRET
  2. Sélectionnez la fonction du four.
  3. Maintenez la touche TEMPS POIDS enfoncée et tournez simultanément le bouton  $\Delta/\nabla$  vers la gauche  $\nabla$ , jusqu'à ce que LOCK s'affiche.
- A présent, le verrouillage des touches est activé.

### Désactiver le verrouillage des touches

- Maintenez la touche TEMPS POIDS enfoncée et tournez simultanément le bouton  $\Delta/\nabla$  vers la gauche  $\nabla$ , attendez env. 2 secondes.

Le verrouillage des touches est automatiquement désactivé lorsque le four est arrêté.

### Désactiver la sécurité du four



Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé après un certain temps, il se met automatiquement hors tension.

L'indicateur de température clignote sur la dernière valeur de température sélectionnée.

### le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures de :

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures
250 - max°C	après	3,0 heures

### Mise en fonctionnement après désactivation de la sécurité

Mettez le four intégralement hors tension.

Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.



Il est possible de désactiver la sécurité, lorsqu'une fonction de l'horloge temps de cuisson ou fin de cuisson est sélectionnée.



# Conseils d'utilisation et guide des cuissons

## Conseils d'utilisation

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson : un bip sonore vous prévient lorsque la température sélectionnée est atteinte.

### Conseils pratiques



Ne placez jamais du papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

- 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 cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les valeurs de température préconisées dans le guide de cuissons des viandes.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux de Savoie ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

### Accessoires

- Nous vous recommandons de glisser le plateau multi-usages dans les gradins, les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).
- Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.



### Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou 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

Sachez que:

1. 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.
2. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé 	Prenez un moule du type <b>2</b> ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type <b>1</b> ou remontez le moule d'un niveau

# Guide des Cuissons
























## Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1 50/60 °C	3 140 °C	5 180 °C	7 220 °C	9 260 °C
2 90/110 °C	4 160 °C	6 200 °C	8 240 °C	10 270/280 °C




















### Positions de la grille support :

 déhanchement vers le bas

 déhanchement vers le haut

Préparations		Fonction	Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en min	Accessoires
<b>Pâtisseries</b>							
Biscuit de Savoie <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille
Brioche en moule <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		190	30 - 35	moule à brioche sur grille
Petites brioches		LEGUMES GATEAUX	2	---	190	25 - 30	plateau multi-usages
Petites brioches		CUISSONS 2 NIVEAUX	2 + 4	---	180	25 - 30	plateau multi-usages
Cake aux fruits <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		165	50 - 55	moule à cake sur grille
Cake aux fruits <sup>2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	1 + 3		180	45 - 50	moules à cake sur grille
Génoise <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille
Kouglof <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		180	30 - 35	moule à kouglof sur grille
Meringues		LEGUMES GATEAUX	2	---	90 - 100	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Meringues <sup>2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	1 + 3		80 - 90	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2	---	200	35 - 40	plateau multi-usages
Pâte à choux <sup>2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	2 + 4	---	190	35 - 40	plateau multi-usages
Quatre-quarts <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille
Sablés <sup>1)</sup>		LEGUMES GATEAUX	2	---	165	15 - 20	plateau multi-usages
Sablés <sup>2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	2 + 4	---	175	15 - 20	plateau multi-usages

Préparations	Fonction		Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en min	Accessoires
Tarte aux fruits (pâte brisée) <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		190	45 - 50	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte brisée) <sup>2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	1 + 3		200	40-45	tourtières sur grilles
Tarte aux fruits (pâte levée)		LEGUMES GATEAUX	2		180	30 - 35	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte levée) <sup>2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	1 + 3		190	35 - 40	tourtières sur grilles
<b>Entrées</b>							
Croûtes feuilletées		LEGUMES GATEAUX	2	---	210	25 - 30	plateau multi-usages
Croûtes feuilletées <sup>2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	2 + 4	---	210	25 - 30	plateau multi-usages
Soufflé au fromage <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		190	35 - 40	moule à soufflé sur grille
Pâté en terrine <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2	---	200	90 - 120	terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza		LEGUMES GATEAUX	2		190	25 - 30	plateau multi-usages
Pizza <sup>2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	1 + 3		200	25 - 30	plateau multi-usages
Quiche lorraine <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	1		200	40 - 45	tourtière sur grille
Quiche lorraine <sup>1+2)</sup>		CUISSONS 2 NIVEAUX	1 + 3		190	45 - 50	tourtières sur grilles
<b>Poissons</b>							
Poisson entier <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		180	45 - 50	plat en verre à feu sur grille
Poissons filets <sup>1)</sup>		POISSONS TARTES	2		180	25 - 30	plat en verre à feu sur grille
<b>Viandes</b>							
Rôti de boeuf, 1kg <sup>1)</sup>		VIANDES ROUGES	2		230	35 - 40	plat en terre à feu sur grille
Gigot d'agneau, 1,5-2,0kg <sup>1)</sup>		VIANDES ROUGES	2		230	50 - 55	plat en terre à feu sur grille
Rôti de porc, 1kg <sup>1)</sup>		VIANDES BLANCHES	2		200	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Rôti de veau, 1kg <sup>1)</sup>		VIANDES BLANCHES	2		200	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Volaille, 1,3kg <sup>1)</sup>		VIANDES BLANCHES	2		210	60 - 65	plat en terre à feu sur grille

Préparations	Fonction	Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en min	Accessoires	
<b>Légumes</b>							
Gratin dauphinois		LEGUMES GATEAUX	2		180	50 - 60	plat en verre à feu sur grille
Tomates farcies		LEGUMES GATEAUX	2		200	50 - 60	plat en verre à feu sur grille
Lasagnes		LEGUMES GATEAUX	2		180	50 - 60	plat en verre à feu sur grille
<b>Grillades 3 minutes de préchauffage</b>							
Poulet au tournebroche		TOURNE-BROCHE	3	---	240	60 - 70	tournebroche, plateau multi-usage
6 côtes de porc <sup>1)</sup>		GRILLADES MINCES	5		250	15 - 10	grille et plateau multi-usages au gradin 1
7-12 saucisses-merguez <sup>1)</sup>		GRILLADES MINCES	5		250	12 - 10 par face	grille et plateau multi-usages au gradin 1
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses) <sup>1)</sup>		GRILLADES MINCES	4		250	15 - 20	grille et plateau multi-usages au gradin 1
Gratin de pommes de terre		GRILLADES EPAISSES	3		200	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Gnocchi à la romaine		GRILLADES EPAISSES	3		200	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Côte de boeuf		GRILLADES EPAISSES	3		200	35 - 40	grille et plateau multi-usages au gradin 1

1) Préchauffez le four

2) Possibilité de cuisson sur 2 niveaux

Préparations	Fonction	Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en minutes	Accessoires	
<b>Recettes Prereglees</b>							
Rôti de bœuf, 1 kg		ROTI DE BOEF (1KG)	2		240°C	45	plat en terre à feu sur grille
Rôti de porc rôti de veau 1 kg		ROTI PORC/VEAU (1KG)	2		210°C	85	plat en terre à feu sur grille
Gigot d'agneau 1 kg		GIGOT (1,5-2KG)	2		240°C	60	plat en terre à feu sur grille
Poulet au tournebroche		POULET (1,3KG)	3		240°C	55	ensemble tournebroche et plateau multi-usages
Poisson entier		POISSONS ENTIERS	2		180°C	50	plat en verre à feu sur grille
Pâte à choux		PATE A CHOUX	2 + 4		200°C	40	plateau multi-usages
Quiche lorraine / tartes		QUICHES TARTES	1 + 3		190°C	40	tourtières sur grilles
Cakes aux fruits		CAKES	1 + 3		180°C	50	moules à cake sur grilles
Tomates farcies		TOMATES FARCIES	2		200°C	60	plat en verre à feu sur grille
Gratin dauphinois		GRATIN	2		180°C	60	plat en verre à feu sur grille

**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 le guide de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.**

**Conseil pour les rôtis de bœuf: le diamètre et/ou la longueur du rôti de bœuf pourraient influencer sur le temps de cuisson. Nous vous conseillons de surveiller la fin de la cuisson : il pourrait être nécessaire de réduire la durée de cuisson.**

# Nettoyage et entretien



**Avertissement:** Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

**Avertissement:** Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

**Attention :** N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

## Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

## Intérieur du four



**Avertissement :** Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.



Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La fonction PYRO peut provoquer des décolorations de l'émail.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement lors de l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.



En cas de salissures importantes, utilisez la fonction PYRO pour nettoyer le four.

## Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plat) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

## Mise en service de la fonction Pyrolyse



**Avertissement :** Lorsque ce processus est activé, le four est particulièrement chaud. Tenez les enfants éloignés du four.



**Attention !** Avant de procéder au nettoyage pyrolyse du four, veillez à retirer tous les accessoires du four.

### Mise en service de la fonction Pyrolyse

1. Éliminez préalablement les grosses salissures à la main.
  2. Sélectionnez la fonction PYRO.
    - Les fonctions Four s'affichent PYRO NORMAL en alternance avec CONFIRMER.
  3. Confirmez votre sélection à l'aide de la touche PYROLYSE VARIABLE.
- Ensuite, le nettoyage pyrolyse démarre.



L'éclairage du four est mis hors service. Dès que le four atteint une température pré-programmée, le verrouillage de la porte est activé.

Le symbole de la clef sera désactivé dès que la porte aura été débloquée.

### Modifier la durée de la pyrolyse

1. Sélectionnez la durée de la pyrolyse souhaitée à l'aide de la touche PYROLYSE VARIABLE.
    - "PYRO ECO / 2:15",
    - "PYRO NORMAL / 2.45" ou
    - "PYRO RENFORCE / 3:15"
- Ensuite, le nettoyage pyrolyse démarre.

### Modifier l'heure de fin de la pyrolyse

Il est possible de différer l'heure de fin de la pyrolyse à l'aide de la fonction de l'horloge fin de cuisson.

### Comment sélectionner le type de pyrolyse :

- PYRO ECO si le four est peu sale,
- PYRO NORMAL si le four est normalement sale,
- PYRO RENFORCE si le four est très sale.

## Eclairage du four



**Avertissement :** Risque d'électrocution !  
Avant de remplacer la lampe du four :

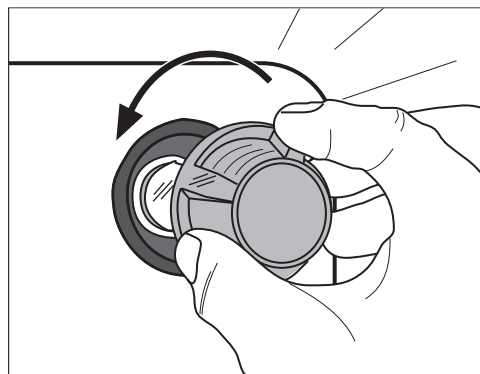
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et le verre de protection.

### Remplacer la lampe du four / nettoyer le verre de protection

1. Enlever le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire :  
**remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
3. Remettre le verre de protection en place.

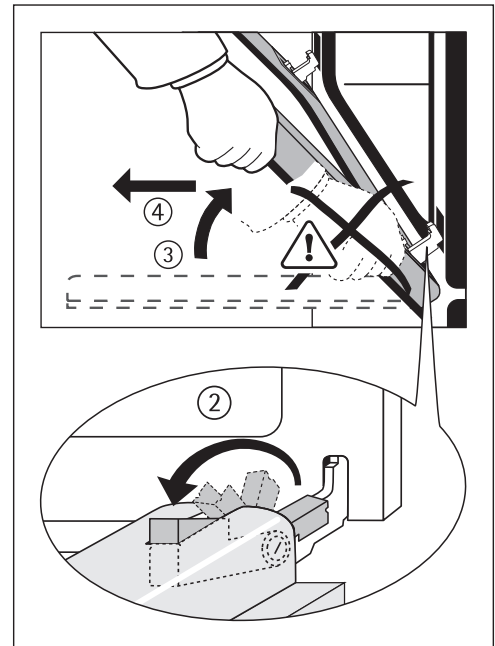


# Porte du four

Pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

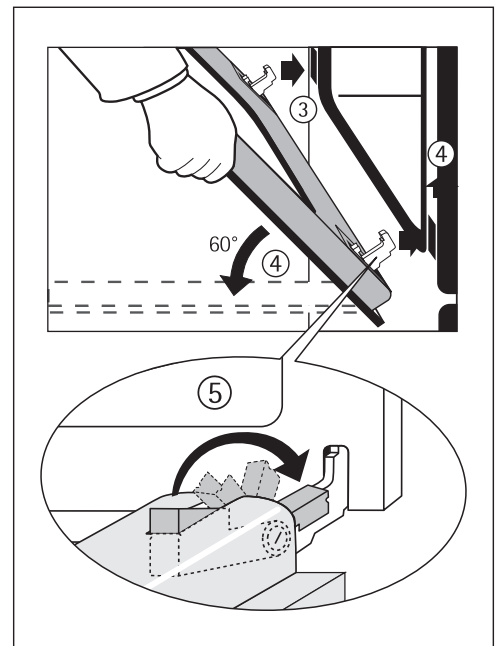
## Décrocher la porte du four

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. **Relever intégralement le levier de blocage** situé sur les deux charnières de la porte.
3. Saisir chaque côté de la porte du four et la **fermer aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance**.
4. Retirer la porte du four (**Attention** : elle est lourde !).
5. Déposer la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, par exemple sur une couverture pour éviter de la rayer.



## Remonter la porte du four

1. Saisir chaque côté de la porte du four, la poignée tournée vers vous.
2. Maintenir la porte dans un angle d'env. 60°.
3. Pousser les charnières de la porte **simultanément** aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four.
4. Soulever la porte vers le haut jusqu'au point de résistance puis l'ouvrir complètement.
5. Replacer les leviers de blocage dans les deux charnières de la porte dans leur position initiale.
6. Fermer la porte du four.





## Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de quatre vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.



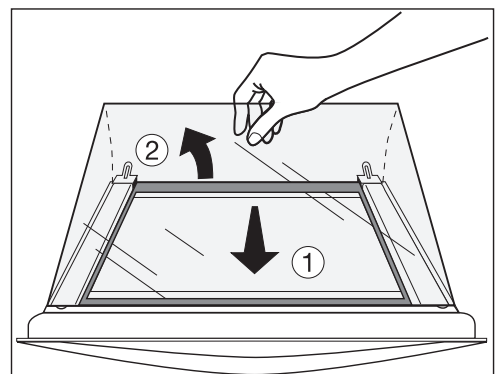
**Avertissement :** N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.



**Attention !** En cas d'application de force, surtout sur les arrêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

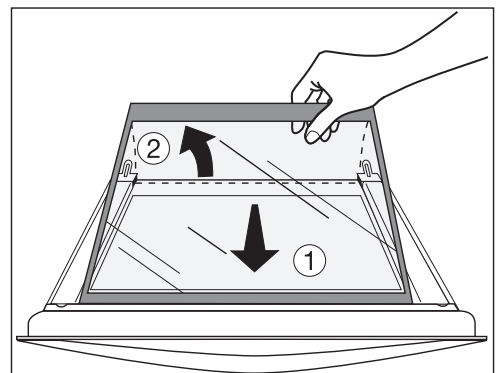
### Démonter la vitre supérieure de la porte

1. Décrochez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



### Démonter les vitres intermédiaires de la porte

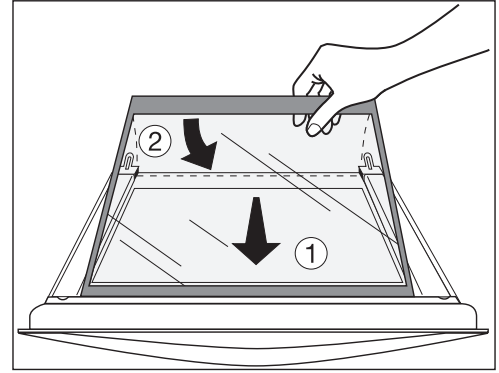
1. Saisissez les vitres intermédiaires, **une par une**, au bord inférieur et faites-la glisser en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
2. Soulevez légèrement la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



### Nettoyer les vitres de la porte

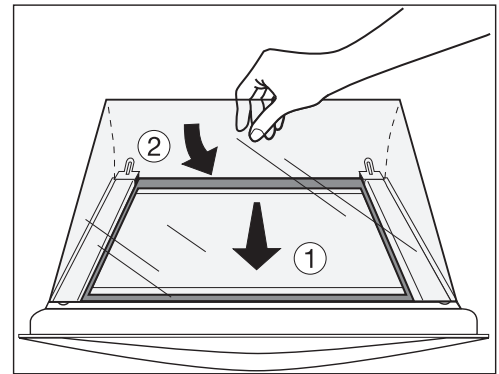
## Remettre en place les vitres intermédiaires

1. Insérez les vitres intermédiaires, **une par une**, en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre intermédiaire et faites-la glisser en direction de l'arête inférieure de la porte jusqu'à la butée en dessous du support inférieur (②).



## Remettre en place la vitre supérieure

1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue** (②).  
La vitre doit être solidement en place!



**Accrochez à nouveau la porte du four.**

# Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas branché	Branchez le four
	L'heure n'est pas réglée	Réglez l'heure
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	La désactivation de sécurité s'est enclenchée	Voir la désactivation de sécurité
	Le fusible de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Vérifiez le fusible S'il se redéclenche plusieurs fois, contactez un électricien agréé.
	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule
La touche F2 apparaît sur la minuterie	Porte non correctement fermée ou verrouillage de la porte défectueux.	Fermer correctement la porte ; Eteindre puis remettre en marche l'appareil sur le fusible de la maison ou le commutateur de sécurité du disjoncteur ; En cas de persistance de l'affichage, contacter le service après-vente.
L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus	Erreur électronique	Désactivez puis réactivez l'appareil par l'intermédiaire du fusible domestique ou du disjoncteur dans le boîtier du fusible. Si les messages réapparaissent, adressez-vous au service après-vente
La tournebroche ne tourne pas.	Vous n'avez pas sélectionné la bonne fonction du four.	Sélectionnez la fonction du four avec tournebroche.
	Le tournebroche n'est pas correctement installé.	Poussez le tournebroche jusqu'à la butée.

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**



**Avertissement !** Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



### **Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:**

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

# Instructions d'installation

## Mise en place de l'appareil



**Avertissement :** Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif de professionnels qualifiés.

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement:.

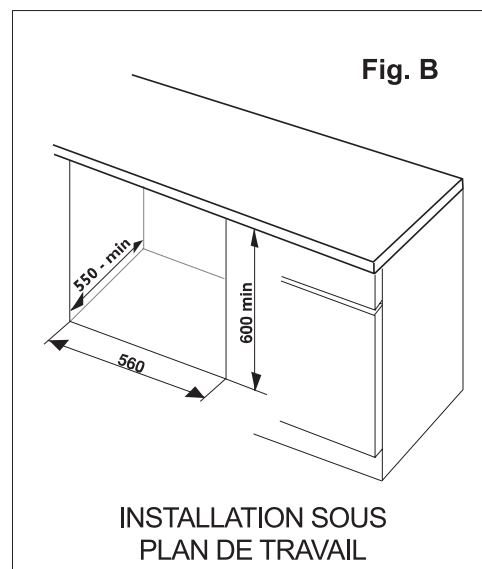
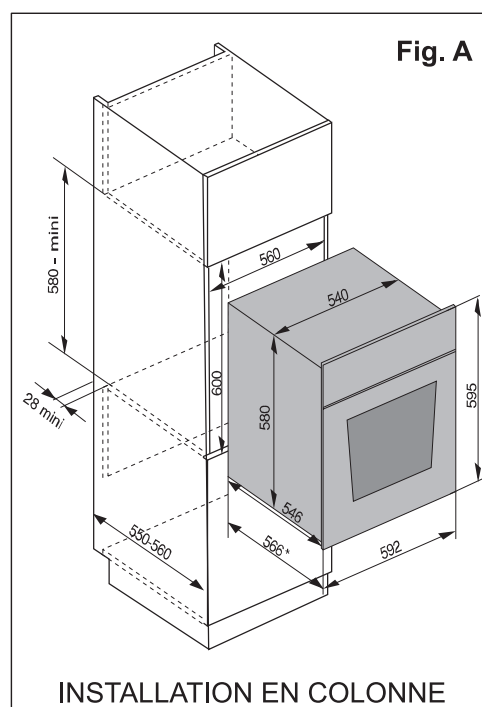
La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (**fig. A ou B**) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc.) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble ouvert à l'arrière, comme indiqué en **fig. A**.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (**fig. B**), l'arrière du meuble peut être ouvert ou fermé, mais une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arrière du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).



## Raccordement électrique



Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur.

(Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/Phase = fil marron).

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).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible: 16 ampères

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.

### **Avant de procéder au branchement vérifiez que:**

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

### **Câble de raccordement**

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de: 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

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

# Garantie

## **GARANTIE**

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 œuvre 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.

# Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)  
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

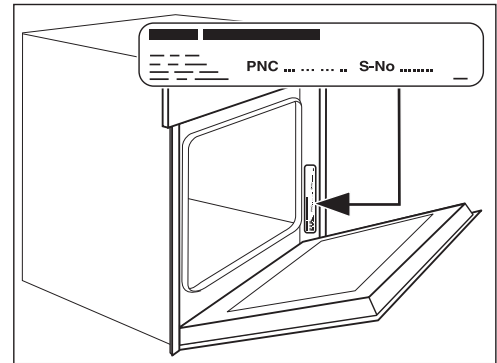
Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

Désignation du modèle .....

PNC: .....

S-No : .....

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



## **ARTHUR MARTIN ELECTROLUX**

***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).

### **Info Conso**

 **Electrolux**



**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](mailto: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](mailto:ehp.consommateur@electrolux.fr)***

***Permanence téléphonique du lundi au vendredi***