FAGOR

FR MODE D'EMPLOI

IO-CBI-1816 / 8509258 (04.2020 V2)

FR Four électrique

FAO206X
FAO206N



Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la four.

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil FAGOR combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement

FAGOR

Note!: N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.
La appareil a été conçue uniquement pour un usage domestique.
Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.
Le n° de téléphone est: 01.56.48.06.34.

TABLES DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SECURITE 4

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 9

DÉBALLAGE 10

MISE AU REBUT 10

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 11

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL 12

INSTALLATION 13

UTILISATION 15

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES 25

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 30

SITUATIONS D'URGENCE 34

DONNEES TECHNIQUES 35

Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent s'appliquer obligatoirement.

Ne pas permettre l'utilisation de la cuisinière aux personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie !
- Conservez-les hors de portée des enfants
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Instruction de mise à la Terre : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des application domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - des fermes;
  - l'utilisation des clients des hotels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçues des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation ou quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbi-

bés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.

- N'utilisez pas votre four pour le chauffage de la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud, car leur isolation n'est pas résistante à hautes températures.
- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les élements chauffants à l'intérieur du four. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du four avant de le faire fonctionner.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau : éteindre l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : Risque d'incendie, ne pas placer d'objets sur les éléments chauffants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclateement du verre.

Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Se référer au paragraphe 'Nettoyage et entretien qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.
- Au cours du processus de nettoyage pyrolytique le four peut atteindre des températures très élevées, pour cette raison les surfaces externes du four peuvent se chauffer plus que d'habitude il est donc essentiel de prendre soin afin que les enfants ne se trouvent pas alors à proximité du four.
- Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.** Évitez d'utiliser des récipients plus petits.
- **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.** Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.
- **Utilisez la chaleur accumulée du four.** Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.
- **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four**
- **Veillez à bien fermer la porte du four.** Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.
- **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.** Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

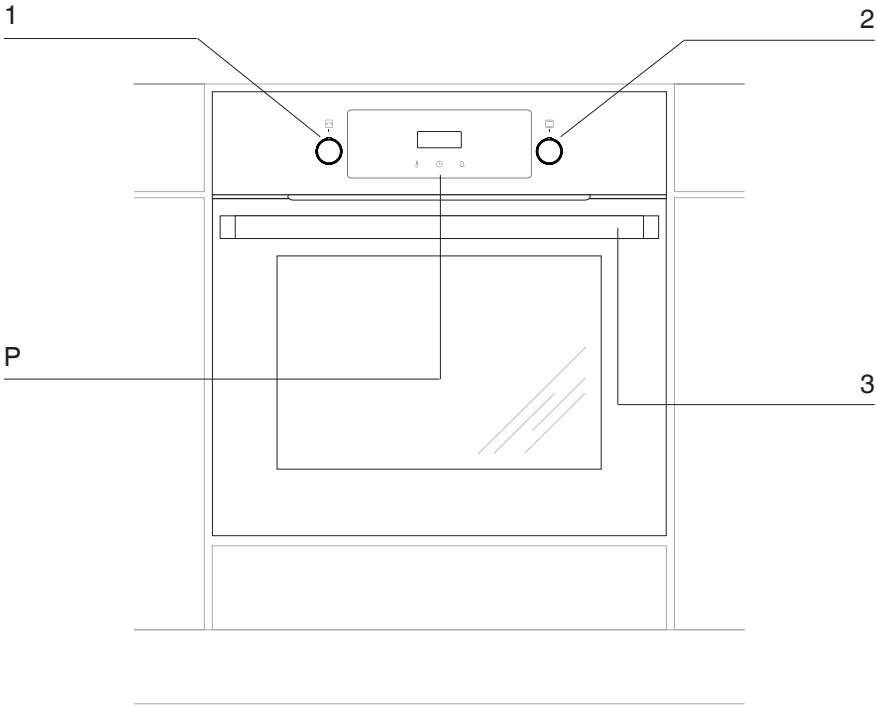
Note: Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants durant le déballage.

MISE AU REBUT



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.
Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.
Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



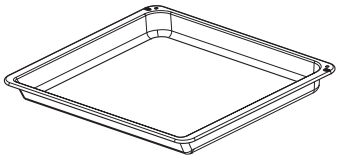
P: Programmateur électronique
1: Manette de réglage +/-
2: Manette des programmes du four
3: Poignée de la porte du four

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

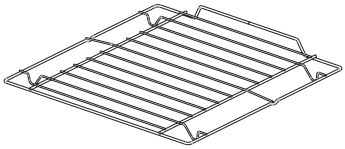
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre four

Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW

Équipement de la four



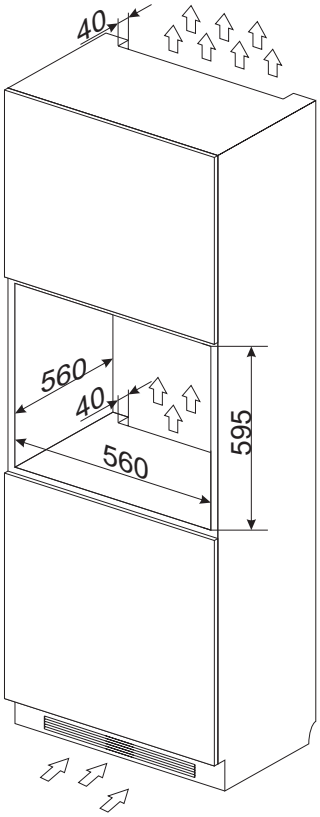
Lèchefrite

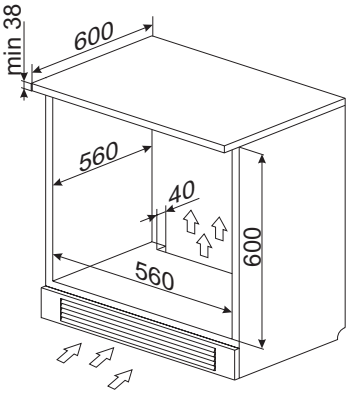


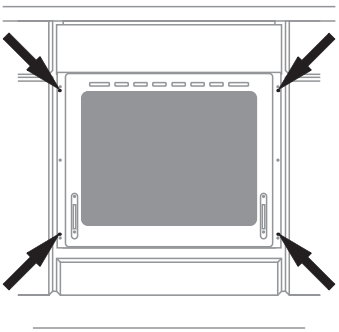
Grille

Installation du four

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.







Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm^2 de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  -le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  -l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  -la prise est facilement accessible.

ATTENTION: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

Avant la première mise en marche

- Retirer tous les éléments d'emballage, en particulier les éléments protégeant l'intérieur du four lors du transport.
- Retirer tous les accessoires de l'intérieur du four et les nettoyer soigneusement à l'eau chaude avec du liquide vaisselle doux.
- Enlever le film de protection des rails télescopiques.
- Nettoyer l'intérieur de la cavité à l'eau tiède avec un détergent doux. Ne pas utiliser les brosses ni éponges dures. Elles peuvent endommager le revêtement à l'intérieur de la cavité.

Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Il est impératif d'enlever soigneusement les restes de colle et du film plastique qui enveloppe les supports, et le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

Première chauffe du four

- Mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre.
- Tourner la manette des fonctions sur la position ⬚ ou ⬚ (description détaillée des fonctions se trouve plus loin dans cette notice).

Le four doit fonctionner pendant au moins 30 minutes. Au début il dégage une odeur, qui disparaît plus tard avec son utilisation. C'est un phénomène normal, il s'agit de la première chauffe du four.

Attention !

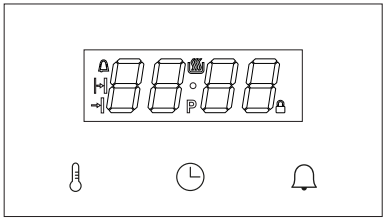
Dans les fours équipés d'un programmateur électronique, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00" apparait en pulsations cycliques.

Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmateur (Voir L'utilisation du programmateur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.

Important !

Le programmateur électronique est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.
Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.
Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR



Le programmateur dispose d'un affichage LED et de 3 touches (sensitives).

Touche (sensitives)	Description
	Réglage de la température
	Réglage de l'horloge
	Minuteur

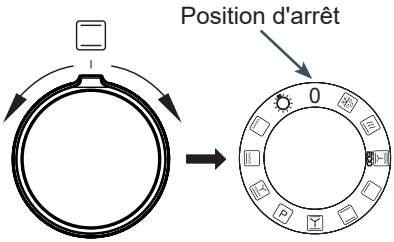
Attention : Chaque utilisation de la touche est confirmée par un signal sonore. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Signification des symboles sur l'affichage.

Symbole	Description
	Thermostat
	Minuteur
	Durée de cuisson
	Fin de cuisson
	Pyrolyse
	Verrouillage

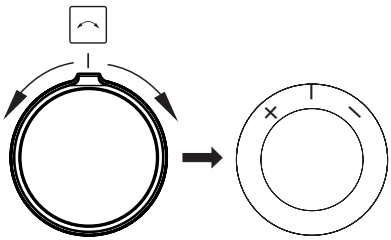
Manette des fonctions du four

Le four peut fonctionner différemment à l'aide de la résistance de sole, de voute, de la chaleur tournante et du gril. Sélectionner une fonction appropriée avec la manette des fonctions.
La figure ci-dessous présente les fonctions (dans un ordre spécifié) sur la manette :



Manette de réglage +/-

La manette sert à régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et la durée. Tourner la manette vers la droite, vers le symbole „+", pour augmenter la valeur du paramètre. Tourner la manette dans le sens inverse pour diminuer la valeur du paramètre. Avec cette manette il est possible de modifier les paramètres tels que la température, la durée ou l'heure actuelle sur l'afficheur. Lorsque l'on maintient la manette en position «+» ou «-», la vitesse de modification de la valeur du paramètre est augmentée.



Branchement à l'alimentation

Après le branchement à l'alimentation (ou au retour du courant après une panne), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle, 0.00 clignote sur l'affichage. Appuyer sur la touche ⏲. À l'aide de la manette de réglage +/- modifier la valeur. **Il est impossible d'utiliser l'appareil si l'heure n'est pas réglée**. Pour confirmer le réglage de l'heure, la manette de sélection des fonctions doit être sur la position 0. Si la manette de sélection des fonctions est réglée sur une autre position, le symbole clignote et le programmateur attend que la manette de sélection des fonctions soit réglée sur la position 0.

Trois pressions successives sur la touche ⏲ confirme l'heure et le programmateur passe en mode veille (standby).

Attention : En cas de coupure du courant, tous les paramètres entrés, tels que la durée de cuisson, la température et la fonction, sont effacés. Pour continuer le fonctionnement, les paramètres doivent être à nouveau entrés. Si la pyrolyse était en cours et a été interrompue (ou si la porte est verrouillée pour une autre raison - symbole 🔒 allumé), alors les processus de refroidissement du four et d'ouverture de la porte seront effectués avant de pouvoir procéder au réglage de l'heure. Si une température supérieure à 80°C est détectée dans le four, le refroidissement du four se met en marche, cela n'a pas d'incidence sur le réglage de l'heure. Le processus de refroidissement s'arrête lorsque la température baisse sous les 75°C.

Mode de veille (standby).

Le passage en mode standby efface tous les réglages de la durée, de la température, du minuteur. Les résistances sont déconnectées. L'écran affiche l'heure actuelle et la luminosité de l'écran baisse. Sont actives la touche ⏲, une pression dessus nous fait passer au réglage de l'heure, à la modification de la tonalité et de la luminosité ainsi que la touche 🔔 qui pressée fait passer en mode réglage du minuteur.
Si la température dans le four dépasse 80°C, au lieu de l'indication de l'heure, la température actuelle dans le four est affichée (elle joue le rôle d'indicateur de la chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement est en marche. Une fois la température baissée à 75°C, le ventilateur s'éteint et l'heure actuelle est affichée au lieu de la température.

Passage en mode standby :
- à tout moment, en tournant la manette de sélection des fonctions sur la position 0, un signal sonore est émis si l'on passe de cette façon en mode standby;
- après une panne de courant et le réglage de l'heure actuelle ;
- après la fin des cuissons programmées (automatique et semi-automatique, minuteur) ;
- après l'activation de la protection contre la surchauffe ;
- après 5 secondes d'inactivité lors du réglage de la température (cela concerne une modification du programme de cuisson actuel; lorsque e nouvelle fonction de chauffe, fonction de chauffe est modifiée, le programmateur passe en mode actif) ;
- au cours du cycle de pyrolyse, lorsque le la manette des fonctions est tournée sur la position 0, le passage en mode de refroidissement se fait. Une fois le refroidissement effectué, la porte se déverrouille et le four passe en mode standby.

Sortie du mode standby :
Tourner la manette de sélection de la position 0 sur une toute autre position de fonction fait passer le four du mode standby en mode actif.
Attention – si le programmateur est passé en mode standby automatiquement, l'utilisateur doit d'abord tourner la manette de sélection sur la position 0 et seulement après sortir du

mode standby.
Lorsqu'en mode standby la manette de sélection des fonctions est réglé sur une autre position que 0 – le symbole clignote.

Réglage de l'heure actuelle

Le réglage de l'heure actuelle est possible uniquement en mode standby. Une pression sur la touche dans ce mode entraine l'affichage de l'heure actuelle à une luminosité normale. Grâce à la manette +/- il est possible de corriger l'heure actuelle, une inactivité de 10 secondes entraine la sauvegarde du réglage actuel et le retour en mode standby. L'horloge fonctionne uniquement en mode de 24h.

Mode nocturne

Si l'appareil est en mode standby, la luminosité de l'écran d'affichage est diminuée dans la plage horaire 22:00 à 6:00 pour atteindre une valeur qui correspond à – 2 niveaux d'intensité inférieurs à celle réglée.

Changement de la fréquence du signal sonore

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche lors du réglage de l'heure, entraine l'affichage du symbole ton1, où 1 indique le signal sonore actuel. Le choix se fait de 1 à 3. En tournant la manette de réglage +/- il est possible de changer le signal sonore. Une inactivité de 5 secondes confirme le signal sonore modifié et entraine le passage en mode standby.

Modification de la luminosité de l'afficheur

La fonction est tout le temps disponible en mode standby, sans limites horaires. Une nouvelle pression sur la touche lors du réglage de la fréquence du signal sonore entraine l'affichage du symbole bri4, où 4 indique la luminosité sur une échelle de 1 à 9. En tournant la manette de réglage +/- il est possible de changer la luminosité et une inactivité de 5 secondes confirme la luminosité modifié et entraine le passage en mode standby.

Mode actif

C'est le mode où le four réalise la fonction de cuisson ou nettoyage selon les valeurs réglées à l'aide de la manette de sélection des fonctions.
Auto-off : Quand les actions programmées sont terminées (mode automatique, semi-automatique, nettoyage, minuteur), le programmateur passe en mode standby, même si le bouton de sélection des fonctions n'est pas réglé sur la position 0.

Éclairage

L'éclairage dans le four est commandé par le programmateur. Il est allumé par défaut.
L'éclairage est éteint :
- dans les positions : 0, Pyrolyse, ECO
- lorsque la température à l'intérieur de la chambre atteint plus de 300°C ;
- lors des programmes de pyrolyse et de refroidissement ;
- avant la mise en marche du réchauffement dans le programme automatique et à la fin des programmes automatique et semi-automatique ;
- en mode standby, si la manette des fonctions est réglée sur une position autre que 0.

Moteur de refroidissement

La mise en marche et l'arrêt du moteur de refroidissement sont indépendants des fonctions réglées et de l'état du programmateur. Le moteur de refroidissement se met en marche lorsque la température dans le four dépasse 80°C et s'éteint,lorsque la tempéra-

ture baisse en-dessous de 75°C.

Symbole de thermostat

Le symbole du thermostat signale l'état de fonctionnement des résistances. Si au moins une des résistances est alimenté, le symbole s'allume. Le symbole s'éteint si aucune des résistances n'est alimentée (p.ex. lorsque le four atteint la température requise et les résistances restent inactives jusqu'au moment de la baisse de la température du four).

Minuteur

Le minuteur est accessible par une pression sur la touche (le senseur) 🔔 en mode standby et en mode actif. Une pression sur 🔔 entraine le clignotement du symbole 🔔 et l'affichage de la valeur actuelle du temps décompté ou 0.00 si le minuteur n'est pas actif.
A l'aide de la manette de réglage +/-, il est possible de régler la valeur du temps décompté et un appui sur la touche 🔔 ou une inactivité de 5 secondes confirment le réglage effectué.
Si le minuteur est actif (fait le décompte) le symbole 🔔 est allumé sur l'affichage.
Une fois le décompte jusqu'à zéro effectuée, l'alarme du minuteur se met en route. Elle peut être supprimée à l'aide d'une quelconque touche.
Le décompte du temps par le minuteur verrouille le passage automatique du mode actif en mode standby – le programmateur passe automatiquement en mode standby seulement après la suppression de l'alarme du minuteur.

Porte du four

Lors du fonctionnement du four la porte doit être fermée.
L'ouverture de la porte, lors d'une cuisson désactive automatiquement les résistances du four. Si cet état dure plus de 60 secondes, le programmateur émet un signal sonore, d'alarme de porte ouverte. L'alarme peut être éteinte à l'aide n'importe quelle touche ou par la fermeture de la porte. L'ouverture de la porte n'a pas d'incidence sur les valeurs réglées de la température et de la durée, mais si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, le programmateur efface tous les réglages et passe en mode standby.

Limitation du temps de cuisson

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est de 100°C au maximum, le four passe en mode standby après 10 heures et si la température réglée est de 200°C et plus, la durée maximale de fonctionnement est limitée à 3 heures. Entre 101°C-199°C le temps de fonctionnement change linéairement, à savoir plus la température est élevée, plus le temps de cuisson est court (entre 3h et 10h).

Activation des programmes de cuisson

Un programme de cuisson peut être activée à l'aide de la manette de sélection des fonctions, en la tournant de la position 0 sur la position choisie. Une fois que la manette de sélection est réglé sur le bon programme, l'écran affiche, au lieu de l'heure courante, la température par défaut par exemple 170C (Voir tableau des programmes page 14), définie séparément pour chaque position.
La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) et le symbole C reste allumé en continu. La valeur change en tournant la manette de réglage («+» ou «-»).

Réglage de la température

Lors de la sélection du programme de cuisson, la manettede réglage +/- sert à modifier la valeur de la température. La température peut être modifiée par pas de 5°C dans une plage déterminée pour chaque programme. En maintenant actionnée la manette de réglage +/- pendant au moins 1s, il est possible

de modifier la température par pas de 10°C. La température est enregistrée par une pression sur la touche ou après 5 secondes d'inactivité, l'horloge affiche l'heure actuelle. L'utilisation due la manette de réglage +/- entraine l'affichage pendant 2 secondes :
- à gauche [-] – de la température de consigne ;
- à droite [+] – de la température à l'intérieur du four ;
La température est affichée sans clignotement, cela n'entraine aucun changement dans les réglages.

Modification des réglages de température

Une pression sur la touche lors du fonctionnement du four entraine le passage en mode de modification des réglages. La valeur de la température clignote (en diminuant la luminosité) sur l'affichage, et le symbole C reste allumé en continu. La manette de réglage +/- modifie les réglages. La température est enregistrée avec une pression sur la touche et ensuite, l'horloge passe à l'affichage de l'heure actuelle – en cas d'inactivité, le programmateur retourne en mode actif après 5 secondes.

Tableau des programmes de cuisson

Description des fonctions		Réalisation						Température [°C]		Température préprogrammée [°C]
		Éclairage	Résistance de voute	Gril	Résistance annulaire	Résistance de sole	Ventilateur	min.	max	
	Décongélation	√					√	---	---	---
	Chauffage rapide	√	√	√		√	√	30	280	170
 ECO	ECO		√	√		√	√	30	280	170
	Grillade	√				√		30	240	200
	Conventionnelle	√	√			√		30	280	180
	Pâte	√	√			√	√	30	280	170
	Nettoyage par pyrolyse		√	√		√		---	---	480
	Turbo gril*	√	√	√			√	30	280	190
	Super gril*	√	√	√				30	280	250
	Gril*	√		√				30	280	250
	Éclairage	√						---	---	---
0	Four éteint							-	-	-

*Tourne broche (si présent)

Fonctionnement semi-automatique

Le fonctionnement semi-automatique règle la durée après laquelle l'appareil s'éteint automatiquement. Le temps d'arrêt possible peut être réglé de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.
Pour régler la durée de fonctionnement, en mode actif ou après réglage de la manette de sélection des fonctions sur la fonction souhaitée, appuyer sur la touche ⏲ Le symbole ⏲ clignote sur l'écran de l'horloge , le message dur s'allume pour 1s et ensuite, l'indication 0.00 (indication du temps restant jusqu'à l'arrêt du four, si la fonction était active précédemment). La manette de réglage +/- permet de modifier les réglages, une inactivité de 5s entraine la sortie du mode sans changement des réglages, une pression sur la touche ⏲ entraine la confirmation du réglage actuel de l'heure d'arrêt automatique. Après 5 secondes d'inactivité à partir du moment où l'on a appuyé sur la touche ⏲ , l'horloge affiche l'heure actuelle.
Lors du fonctionnement semi-automatique, le symbole ⏲ reste allumé en continu.
Les fonctions de cuisson et de température peuvent être librement modifiées lors du fonctionnement semi-automatique.
Le fonctionnement semi-automatique peut être désactivé, si l'on règle la durée de fonctionnement sur 0.00 - dans ce cas, après une pression sur la touche ⏲ ou après une inactivité de 5s, le four passe en mode de fonctionnement pour durée indéterminée.
A la fin du temps déterminé, un bip d'alarme de fin de fonctionnement est émis. Tous les éléments chauffants sont débranchés. Toutes les résistances sont alors éteintes.
a) En réalisant l'une des opérations suivantes :
- en appuyant sur n'importe quelle touche sauf ⏲;
- en tournant la manette de sélection des fonctions ;
- en tournant la manette de réglage +/- ;
- en ouvrant la porte.
Cela entraine la suppression de tous les réglages de fonction et de température. Malgré le fait qu'une fonction de cuisson soit sélectionnée, le four passera automatiquement en mode standby.
b) En tournant la manette de sélection des fonctions sur 0 – le four passe en mode standby.
c) en appuyant sur la touche ⏲, ce qui entraine le passage en mode de réglage de la durée de fonctionnement – il est alors possible de continuer la cuisson selon les paramètres de la fonction de cuisson et de température précédemment choisis et pendant la durée nouvellement réglée. Attention – dans ce cas (prolongation de la durée précédemment réglée), le réglage de l'horloge sur 0.00 entraine l'arrêt du four et non le fonctionnement à durée indéterminée.

Fonctionnement automatique

Le fonctionnement automatique consiste en la programmation du programmateur de façon à ce que le four se mette en marche avec un départ différé et termine la cuisson à une heure fixée.
Pour régler le fonctionnement automatique, régler d'abord la durée de cuisson souhaitée (comme pour le fonctionnement semi-automatique). Une fois la durée de fonctionnement confirmée à l'aide de la touche ⏲ , le symbole ⏲ clignote, le message end s'affiche pour 1 seconde sur l'affichage et ensuite, la durée de cuisson apparait (calculée sur l'heure actuelle + la durée de fonctionnement réglée +1 minute). La manette de réglage +/- permet de modifier l'heure de la fin de cuisson. Une inactivité de 5 secondes entraine le retour sans modification des réglages et la touche ⏲ confirme l'heure de la fin de cuisson. Une fois l'heure de la fin de cuisson confirmée, les symboles ⏲ et ⏲ s'allument et restent allumés en continu. L'écran affiche de nouveau l'heure actuelle.

Lors du décompte jusqu'au début de la cuisson, les symboles et restent allumés. Au moment où le four commence à chauffer, le symbole fonctionne conformément à l'état des résistances (allumé ou éteint) et le four fonctionne comme lors du travail semi-automatique.
L'aperçu et la modification des durées réglées est possible grâce à la touche . Une seule pression sur la touche entraine le passage au mode de réglage de la durée de fonctionnement, une nouvelle pression sur la touche entraine le passage au réglage de l'heure de fin de cuisson et une troisième pression entraine de nouveau l'affichage de l'heure actuelle. La modification du réglage de la durée de fonctionnement sur 0.00 entraine la suppression simultanée de la durée de fonctionnement et de l'heure de fin de cuisson – passage en mode de fonctionnement à durée indéterminée.
L'heure de fin peut être choisie de 1 minute à 10 heures après la durée de fonctionnement programmée. La durée de fonctionnement (quand l'heure de fin est réglée) peut être modifiée de 0 minute à « l'heure de fin - l'heure actuelle - 1 minute ».
Une fois le travail terminé, régler la manette de sélection des fonctions sur 0.

Nettoyage par pyrolyse

Pour la fonction de nettoyage par pyrolyse, la valeur 480°C est affichée et ne peux pas être changée. Après 5s d'inactivité ou après une pression sur la valeur P2.00 clignotante est affichée et le symbole est allumé. À l'aide de la manette de réglage +/- il est possible de modifier la durée du nettoyage sur une plage de 2.00 - 2.30 - 3.00 heures. Une inactivité de 20 secondes ou une pression sur lance le cycle de pyrolyse.
Le programme pyrolyse est un programme spécial avec des exigences supplémentaires.
La première étape consiste à vérifier la porte : En cas de porte ouverte, le symbole P clignote et le four attend au maximum 10 minutes la fermeture de la porte ; si la porte n'est pas fermée, le programme est annulé.
Une fois la porte fermée et vérifiée, le symbole P s'allume fixe et le symbole verrou de porte clignote. Une fois la porte verrouillée, le symbole verrou de porte devient fixe, et le programme automatique d'une durée de 2.00 – 2.30 – 3.00 heures, selon le réglage choisi, est lancé.

L'affichage indique le temps restant au lieu de l'heure actuelle.

Une heure avant que la durée réglée ne soit écoulée, les résistances sont désactivées, et le four passe en mode de refroidissement. Après le refroidissement à 150 °C, le processus de déverrouillage de la porte s'enclenche. Le déverrouillage de la porte est signalé par l'extinction du symbole P. Après le déverrouillage de la porte, le programme se termine comme les programmes semi-automatiques, mais le lancement d'une fonction de n'est pas possible. Après la fin de la Pyrolyse, le ventilateur de refroidissement continu de fonctionner et s'arrêtera lorsque la température du four baisse sous les 75°C.
En cas de pyrolyse, il est impossible de modifier les réglages lors du programme en cours, mais il est possible d'avoir un aperçu des réglages et de la température actuelle.
Une fois l'alarme de fin de pyrolyse éteinte, le programmateur passe toujours en mode standby.

ATTENTION :
La porte du four est équipée d'un verrouillage qui rend impossible l'ouverture de la porte au cours d'un programme. Ne pas ouvrir la porte afin de ne pas interrompre le processus de nettoyage.

En cas d'interruption de la pyrolyse à la suite d'une coupure de courant, le programmateur passe en mode de refroidissement, et

ensuite en mode d'ouverture de la porte - comme dans les 60 dernières minutes d'un programme normal.
En cas d'interruption de la pyrolyse par l'utilisation de la manette de sélection sur une autre position (dont 0), le four ne s'éteint pas et ne réalise pas un nouveau réglage, il passe en mode de refroidissement et de déverrouillage de la porte comme ci-dessus. Après le déverrouillage de la porte le four passe en mode «stand-by».
Si, lors du lancement de la pyrolyse, l'utilisateur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée, le programmateur émet un signal [alarme de la porte ouverte], il annule le programme de pyrolyse et passe en mode de déverrouillage de la porte (comme ci-dessus).

Lisez les instructions dans le chapitre « Nettoyage et entretien » avant de mettre en marche le nettoyage par pyrolyse.

Codes erreur

En cas de détection d'erreurs, le programme est interrompu et l'écran d'affichage indique le code de l'erreur :
E1 - court-circuit du capteur de température, le four ne peut pas être utilisé.
E2 - absence du capteur de température, le four ne peut pas être utilisé.
E3 - surchauffe du programmateur, le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce qu'il refroidisse.
E4 - erreur de la sonde thermique – l'erreur disparait une fois la sonde thermique retirée, le four peut être utilisé avec des programmes sans sonde thermique.
E5 - la température dans la cavité est supérieure à 320°C pour les fonctions autres que la pyrolyse, le four ne peut pas être utilisé.
Prob - sonde thermique mal insérée ou sonde thermique insérée lors de la pyrolyse.

Utilisation du gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril. Pour allumer le gril, il faut:

- Tourner la manette sur l'une des positions suivantes: 
- Monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- Insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant.
- Fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du gril, voir Cuisson au four - Conseils pratiques.

Note:
Lors de l'utilisation du gril, veiller à bien fermer la porte du four.
Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Pâtisseries

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- Il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four,
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- Les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- Dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite incluant une petite quantité d'eau,
- Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

Mode de cuisson ECO

- En utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- La durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- Durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température [°C]	Gradin	Temps [min.]
Tarte biscotte		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle		180 - 200	2	50 - 70
Poisson		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gradin	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		210	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

[1)] Préchauffer le four vide

[2)] Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson [2] (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Plaque pour pain	3		155 [1]	23 - 26 [2]
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Plaque pour pain	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

[2] Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 [2)]	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		250 [1)]	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

[1)] Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

[2)] Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la four permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « off ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.

Important !

Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Pour nettoyer le panneau frontal utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.

Nettoyage par pyrolyse

Le four se chauffe à une température d'environ 480 °C.
Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste verrouillée tout au long du processus.

Avant d'activer la pyrolyse

Note
Retirer du four tous les accessoires (plaques, grille de support, gradins latéraux). Les accessoires qui restent dans le four pendant la pyrolyse sont endommagés de manière irréversible.

- Éliminer les encrassements importants à l'intérieur du four.
- Nettoyer avec un chiffon humide les parois extérieures du four.
- Suivre les instructions.

Pendant le nettoyage par pyrolyse

Les restes de grillades ou de plats cuits au four sont transformés en cendres, faciles à éliminer, qu'il suffit de balayer ou de nettoyer avec un chiffon humide au terme de la pyrolyse.

- Ne pas allumer la plaque de cuisson.
- Ne pas allumer l'éclairage du four.
- La porte du four est munie d'un système de verrouillage qui empêche son ouverture en cours de pyrolyse. Ne pas ouvrir la porte, sinon le processus de nettoyage s'interrompt.

Note
Durant la pyrolyse, la cuisinière peut atteindre des températures très élevées, ses parois extérieures peuvent être plus chaudes que d'habitude : en conséquence, veiller à ce que les enfants ne se trouvent pas à proximité de la cuisinière pendant ce processus. En raison des émanations qui se produisent pendant le nettoyage, la cuisine doit être bien aérée.

Procédure de nettoyage par pyrolyse

- Fermer la porte du four.
- Procédez conformément aux indications dans le chapitre Nettoyage par pyrolyse.

Attention!

Si la température dans le four est très élevée (plus élevée par rapport à une utilisation normale) la porte ne se débloquera pas.
Après le refroidissement la porte peut être ouverte et les cendres peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

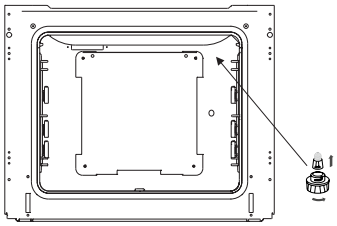
Comment changer l'ampoule d'éclairage du four

Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est éteint.

- Positionner toutes les manettes sur ● / 0 et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes:

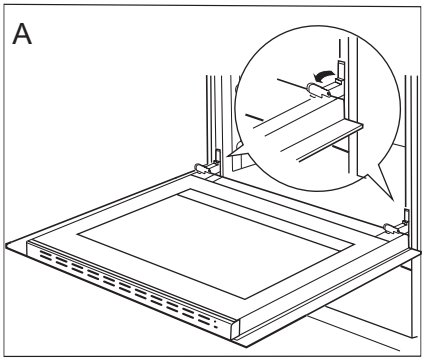
1. Tension 230 V
2. Puissance 25 W
3. Culot E14.

- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Fixer le couvercle.



Comment enlever la porte

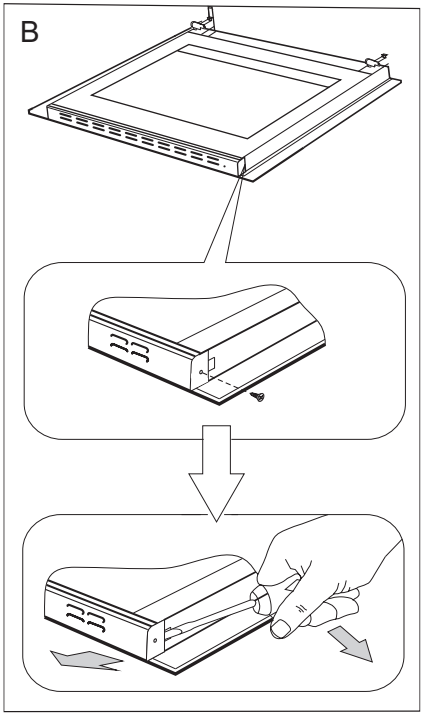
Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant. Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et bien le serrer. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.

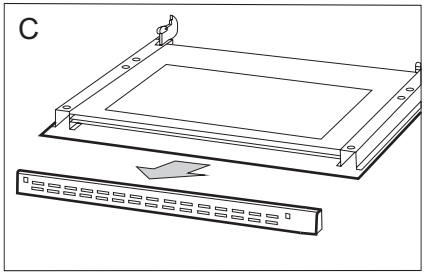


Déplacement des protections des charnières

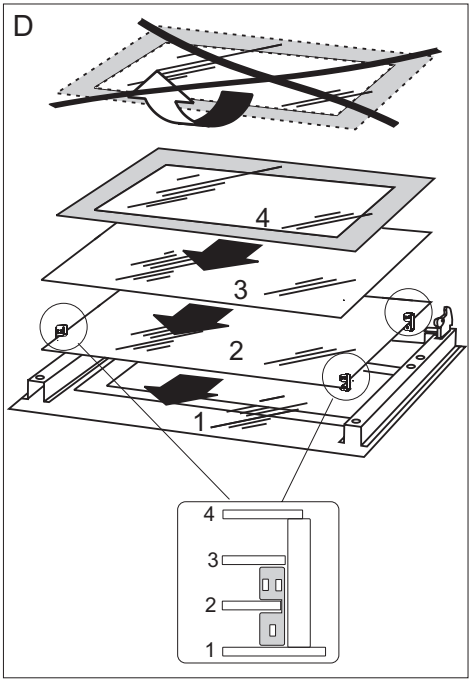
Comment enlever la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (des. B).
2. Il faut glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (des. B, C).





3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en haut. Extraire la vitre intérieure (schéma D).
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage. La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut:

- Fermer les manettes de la cuisinière
- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- Contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau:

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
L'afficheur du programmateur indique les chiffres „0.00" clignotant à intervalles réguliers	L'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	Programmez l'heure actuelle (cf. commande du programmateur)
L'éclairage du four ne fonctionne pas	Ampoule dévissée ou grilée	Visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance)

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

Attention! Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	3,5 kW
Dimensions de la four (auteur/largeur/profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

L'appareil est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union européenne.
Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).
La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous:

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:
- Directive « basse tension » 2014/35/CE
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

Et, par conséquent, le produit est marqué CE et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

FAGOR

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers se recyclent, pensez au tri.



Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr