

essentiel 

Four encastrable multifonction pyrolyse

EFMP 143i



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce Four multifonction vous donnera entière satisfaction.

sommaire

consignes d'usage	4
Usage	4
Utilisation quotidienne	5
Branchement et réparations	7
Nettoyage et entretien	8
Mise au rebut	9
Fiche produit	10
votre produit	11
Contenu de l'emballage	11
Description de l'appareil	11
Description des accessoires fournis	13
installation de l'appareil	14
Choix de l'emplacement	14
Montage des gradins	15
Branchement électrique	15
REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	16
BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RÉSEAU	16
Fixation du four	17
Première mise en fonction	17
avant la première utilisation	14
Premier nettoyage du four	18
Première cuisson	18
Conseils pour économiser l'énergie	18
utilisation du four	14
Régler l'heure	19
Allumer/éteindre le four	19
Sélectionner un programme de cuisson	20
Préconisation automatique des gradins et de la température	20
Description des programmes de cuisson	21
Fin de la cuisson	23
Recommandations pour la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	23

utilisation avancée	24
Programmer une durée de cuisson	24
Programmer l'heure de fin de cuisson (cuisson différée)	25
Utiliser la fonction de préchauffage accéléré (booster)	26
Utiliser la fonction verrouillage des touches	27
Utiliser la fonction minuterie	28
tableau des temps de cuisson	29
Cuisson au four et rôtisserie	30
utilisation du gril	32
Allumer le gril	32
Tableau des temps de cuisson pour le gril	32
entretien courant de votre appareil	33
Nettoyage du bandeau de commande	33
Nettoyage du four	33
Auto-nettoyage par pyrolyse	33
Nettoyage des accessoires	34
Nettoyer les grilles latérales	35
Nettoyage de la porte du four	35
Démontage de la porte du four	35
Retrait et nettoyage des vitres de la porte	36
Remplacement de la lampe du four	38
guide de dépannage	39
Conditions de fonctionnement normal	39
En cas d'anomalies de fonctionnement	39

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Usage

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial) est proscrit.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'encastéré.
- 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 connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu 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 par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les plats utilisés deviennent très chauds et

dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.

- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Les matériaux d'emballage (ex : polystyrène, sacs en plastique) peuvent être dangereux pour les enfants. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants (risque d'asphyxie).

Utilisation quotidienne

- Le four devient très chaud durant le fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Les parties extérieures, telles que la porte, peuvent être très chaudes notamment en mode pyrolyse.
- Utilisez des maniques ou gants de protection pour enfourner ou retirer les plats et accessoires du four.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four car ces produits risqueraient de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud, cela risquerait d'endommager le revêtement émaillé.

- Surveillez régulièrement la cuisson lorsque vous cuisinez avec une quantité importante de graisses ou d'huile car celles-ci peuvent prendre feu facilement. Ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes à l'aide d'un linge humide.
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne recouvrez pas la sole du four ni les accessoires avec du papier d'aluminium.
- Veillez à ne pas obstruer les ouvertures d'aération.
- Ne vous appuyez pas et ne posez rien sur la porte du four ouverte.
- Utilisez exclusivement des récipients de cuisson résistants à la chaleur et adaptés au four (référez-vous aux instructions fournies sur les emballages des récipients).
- Pour l'entretien, ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage à l'aide d'une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis la surface doit être séchée à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout danger.

Branchement et réparations

- **ATTENTION** : Le raccordement de cet appareil au réseau électrique (mise à la terre, branchement) doit être effectué par un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
- **ATTENTION**: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre distributeur, son service après-ventes ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION** : En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Confiez les réparations exclusivement à un personnel qualifié.
- Les réparations effectuées par une personne non qualifiée peuvent constituer un danger pour l'utilisateur et entraînent l'annulation de la garantie.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Contrôlez que le four n'a subi aucun dommage durant le transport. Si le four présente des dommages visibles ou des problèmes de fonctionnement, débranchez-le du réseau électrique et contactez le service après-ventes de votre magasin revendeur.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise pour raccorder l'appareil.
- La prise doit rester accessible après que l'appareil ait été encastré.
- Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparation, l'appareil doit être mis hors tension. Le four n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - Les fusibles de l'installation domestique sont retirés,
 - La fiche du câble d'alimentation est débranchée.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

Nettoyage et entretien

- Laissez le four et ses accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- Utilisez uniquement une éponge douce et un détergent doux (type liquide vaisselle).
- N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer le verre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- Évitez de laisser des liquides acides (vinaigre, jus de citron, etc.) sur les surfaces émaillées.

Mise au rebut

- Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant de la prise de courant et en sectionnant le cordon d'alimentation.
- Condamnez les parties pouvant être dangereuses pour les enfants (portes, serrure, etc.).

Fiche produit

Suivant la réglementation ERP 66/2014/UE

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	EFMP 143i	
Code produit	148005	
Poids net	44	kg
Nombre de cavités	1	
Type de four	Multifonction - chaleur tournante	
Nettoyage	Pyrolyse	
Source de chaleur	Électricité	
Volume utile	70	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	0,90	kWh
Consommation d'énergie convection forcée	0,83	kWh
Indice d'efficacité énergétique	98,4	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Puissance du four	3100	W
Thermostat	De 0 à 250	°C
Nombre de niveaux de gradins	5	
Type de câble / section transversale	H05VV-FG / 3 x 1,5 mm ²	
Longueur de câble	2	mètres
Tension d'alimentation	220 - 240	V ~
Protection par fusible	16	A
Fréquence	50	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)	59,5 x 59,4 x 54,7	cm
Dimensions d'installation (L x H x P) sous plan de travail	60 x 56 x 55	cm
Dimensions d'installation (L x H x P) dans un meuble colonne	59 x 56 x 55	cm

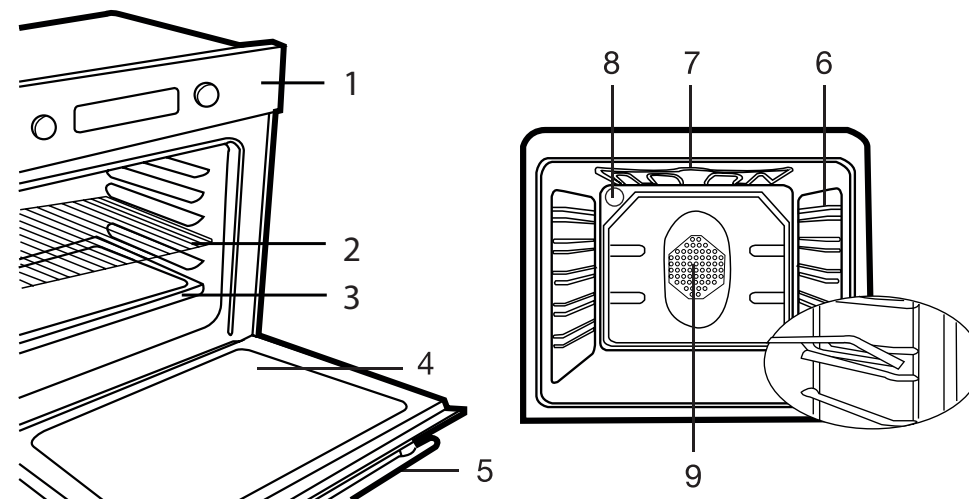
vosre produit

Contenu de l'emballage

- 1 four multifonction
- 2 grilles
- 1 lèchefrite profonde
- 1 notice d'utilisation

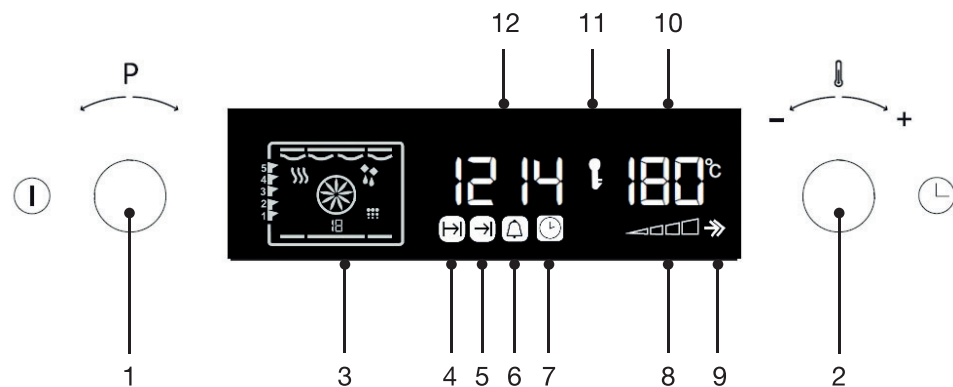
Description de l'appareil

DESCRIPTION GÉNÉRALE DU FOUR

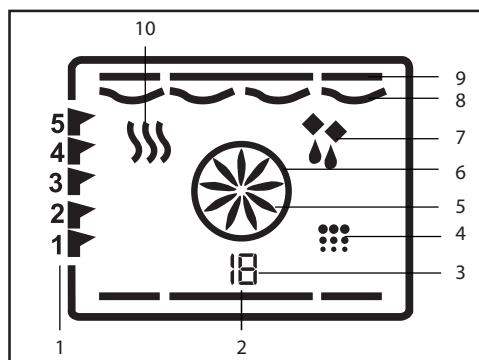


1	Bandeau de commandes
2	Grille
3	Lèchefrite
4	Porte
5	Poignée de porte
6	Gradins (x 5)
7	Élément de chauffe supérieur (résistance de voûte)
8	Lampe
9	Ventilateur

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE ET DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE



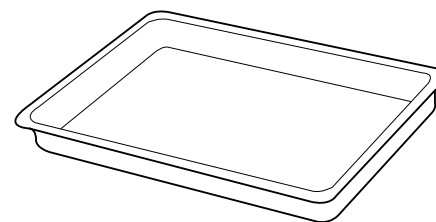
1	Bouton de marche (appui court) ou d'arrêt (appui long) et de sélection des programmes
2	Bouton de sélection de la température, de réglage de l'heure et d'accès aux différentes fonctions
3	Affichage des fonctions du four
4	Témoin de durée de cuisson programmée
5	Témoin de fin de cuisson programmée
6	Témoin de minuterie
7	Témoin de réglage de l'heure
8	Indicateur de température dans la cavité du four
9	Témoin de préchauffage accéléré (fonction booster)
10	Affichage de la température
11	Indicateur de verrouillage des touches
12	Affichage de l'heure et des durées de cuisson



1	Position des gradins
2	Élément de chauffe inférieur (sole)
3	Numéro du programme de cuisson
4	Symbole du nettoyage par pyrolyse
5	Ventilateur
6	Résistance circulaire
7	Symbole de décongélation
8	Gril
9	Élément de chauffe supérieur (voûte)
10	Symbole de maintien au chaud

Description des accessoires fournis

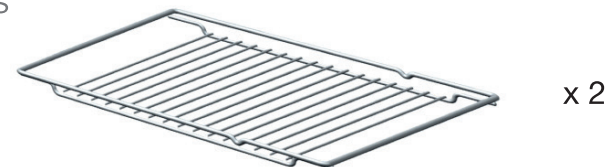
LA LÈCHEFRITE



Insérez-la dans le premier cran en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades en mode gril. Elle peut être utilisée comme plat de cuisson ou pour les cuissons au bain marie.

La lèche-frite ne doit en aucun cas être posée directement sur la résistance de sole du four !

LES GRILLES



Elles peuvent être positionnées sur les 5 niveaux. Les grilles servent à poser les plats ou d'autres récipients pour la cuisson. Elles peuvent également être utilisées pour cuire les grillades (à poser directement sur les grilles).

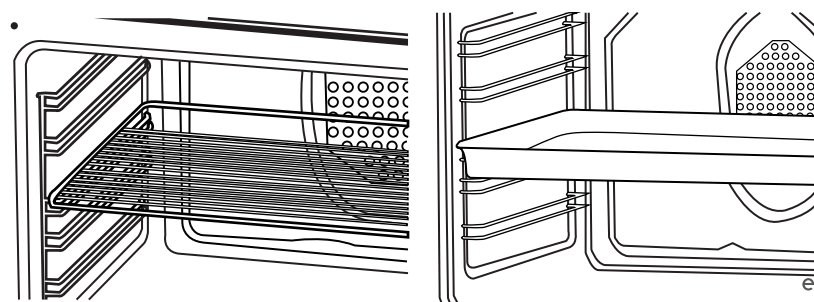
Elles ne basculent pas sous le poids des plats lorsque vous les faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité les bloque.

POSITIONNEMENT CORRECT DE LA LÈCHEFRITE ET DE LA GRILLE SUR LES GRADINS

Il est important de bien positionner la grille et/ou la lèche-frite sur les gradins. Faites coulisser entièrement la grille/la lèche-frite entre les 2 rails, comme indiqué sur les schémas ci-après.

Veillez à ce qu'elles soient stables avant de poser un plat dessus.

Veillez à ce que les grilles soient bien stables avant de poser un plat dessus.



installation de l'appareil



Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage ou de maintenance.

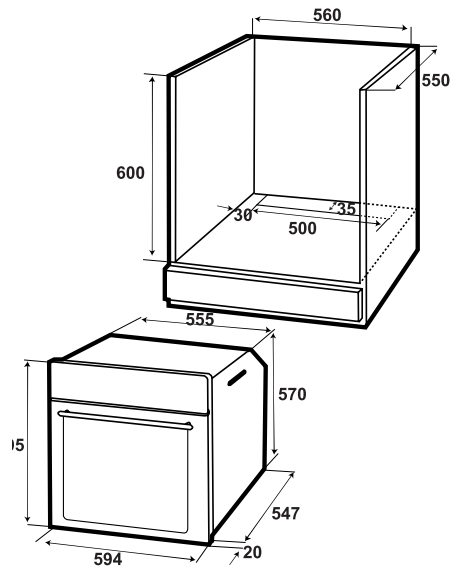
Choix de l'emplacement

Votre four peut être encastré soit sous un plan de travail, soit dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Veuillez respecter les dimensions de découpe indiquées sur les deux schémas suivants (les dimensions sont en mm).

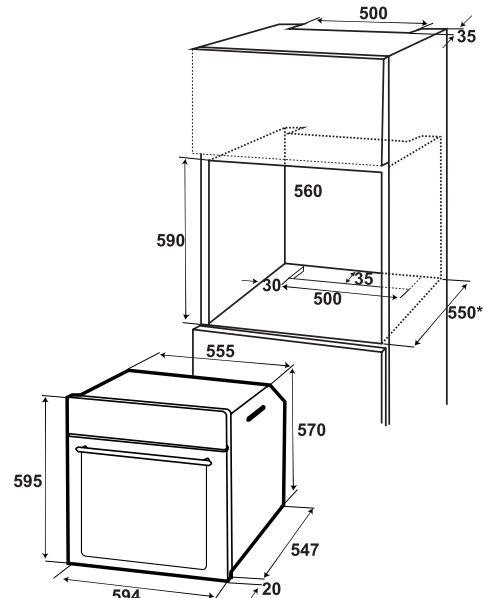
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, le meuble dans lequel le four sera encastré doit posséder des caractéristiques adaptées :

- les panneaux adjacents au four doivent être composés d'une matière résistante à la chaleur ;
- Si les meubles adjacents sont en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 100°C.

Installation sous un plan de travail



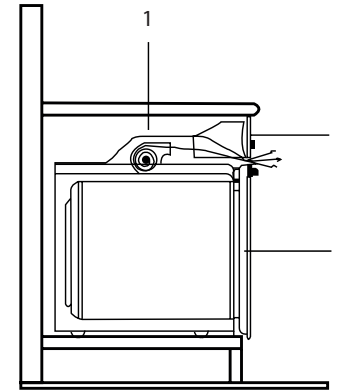
Installation dans un meuble en colonne



CIRCULATION DE L'AIR

La partie arrière de la niche où le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante.

- Si le four est installé dans une colonne et qu'aucune ouverture n'est prévue dans la partie supérieure du meuble, effectuez une découpe de 560 mm de large et 40 à 50 mm de haut dans la partie inférieure du meuble.
- Si le four est installé au-dessous du plan de travail, cela n'est pas nécessaire.



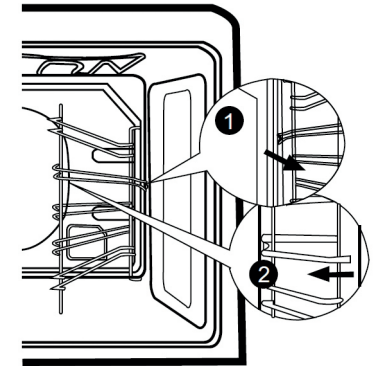
Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes, même lorsque le four est éteint. Ce délai dépend de la température intérieure du four à la fin de la cuisson.

1. Ventilateur
2. Bandeau de commande
3. Porte

Montage des gradins

- Insérez la partie arrière du châssis en veillant à ce qu'elle soit correctement maintenue par la vis de fixation arrière.
- Fixez la partie avant du châssis en la poussant vers la paroi latérale.
- Effectuez à nouveau l'opération avec le deuxième gradin.
- Vérifiez que les gradins sont correctement fixés avant utilisation.



Branchement électrique

Cet appareil doit être relié à la terre.

La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.



- Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise !

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RÉSEAU

Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Pour le branchement, utilisez le câble flexible fourni du type H05VV-FG 3 x 1,5 mm² en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre distributeur, son service après-ventes ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit donc pas être serré, plié ou pincé, ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucun point ne dépasse la température ambiante de plus de 50°C.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que :

- » la prise soit mise à la terre et qu'elle soit conforme aux normes en vigueur;
- » la prise soit en mesure de supporter la charge maximale de puissance du four;
- » la tension d'alimentation de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.


- Quand l'appareil est installé, l'accès au câble d'alimentation et à la prise de courant doit pouvoir s'effectuer facilement.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou coincé après l'installation.
- Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé.
- Si ces règles ne sont pas respectées, nous déclinons toute responsabilité concernant les dommages provoqués à des personnes ou à des objets.

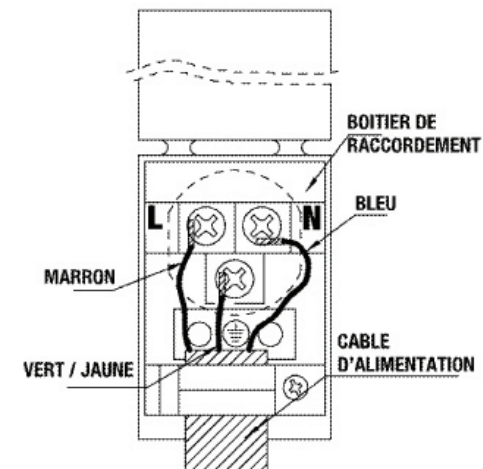
REMPACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.

- Utilisez exclusivement du câble flexible du type H05VV-FG 3 x 1,5 mm² adaptés à la charge et à la température de fonctionnement.
- L'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux deux autres conducteurs (phase et neutre) et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement au niveau du bornier électrique.

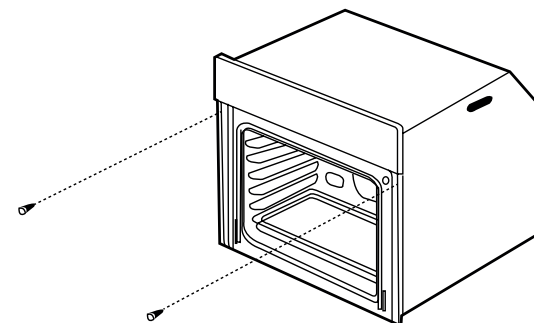
Pour une connexion monophasée, veuillez à effectuer les branchements suivants :

- Fil vert/jaune : mise à la terre 
- Fil bleu : neutre
- Fil marron : phase



Fixation du four

Le four doit être fixé au meuble au moyen de 2 vis dans les trous prévus sur les montants du four.



- Deux personnes minimum sont nécessaires pour transporter l'appareil.
- Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer le produit.
- Faites attention en insérant le four dans son logement à ne pas prendre appui sur la porte. Veuillez également à ne pas soumettre la porte à des pressions excessives lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez à ce que le câble d'alimentation ne soit ni plié ni coincé après l'installation, et assurez-vous que la prise de courant et le câble d'alimentation demeurent facilement accessibles.

Première mise en fonction

- Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible sur votre tableau électrique.
- Allumez l'appareil pour vérifier son bon fonctionnement.

avant la première utilisation

Premier nettoyage du four

- Retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four avant la première utilisation.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez à l'eau claire puis séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Première cuisson

- Faites chauffer l'appareil à vide pendant 30 minutes en mode gril et à température maximale afin d'éliminer les résidus gras et les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson, et aérez la pièce. (Pour sélectionner le mode de cuisson et le thermostat, reportez-vous à la section « Utilisation »). Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.
- Eteignez votre four. L'appareil est désormais prêt à être utilisé.

! Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants de protection.

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :


- Utilisez des couvercles non transparents et de préférence recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans la description de la recette.
- Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Vous pouvez cuire deux plats différents en même temps ou cuire les plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Eteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson en maintenant la porte du four fermée.

utilisation du Four

Régler l'heure




Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, un signal sonore retentit et les indications ci-contre sont affichées sur le bandeau de commande.



Pour procéder au réglage de l'heure, tournez le bouton de réglage (2) vers la droite ou vers la gauche. Pendant le réglage, le symbole  clignote.



G Lorsque vous maintenez ce bouton quelques secondes vers la droite ou vers la gauche, l'heure défile lentement, puis le défilement s'accélère.

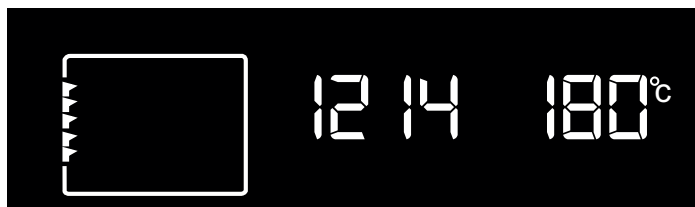
- A la fin du réglage, appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2), ou patientez 3 secondes. Le symbole  disparaît. Votre réglage est alors confirmé, et l'heure est mémorisée.

POUR MODIFIER L'HEURE

- Appuyez deux fois sur le bouton de réglage (2) lorsque le four est à l'arrêt. Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage (2) vers la droite ou vers la gauche pour procéder au réglage
- A la fin du réglage, appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2), ou patientez 3 secondes. Le symbole  disparaît. Votre réglage est alors confirmé, et l'heure modifiée est mémorisée.

Allumer/éteindre le four

- Pour allumer le four, appuyez brièvement sur le bouton de sélection des programmes (1). Le bandeau de commandes affiche les indications suivantes :



Si aucune action n'est effectuée dans un délai de 10 secondes, le four s'éteint automatiquement.

- Pour éteindre le four, maintenez appuyé le bouton de sélection des programmes (1) pendant trois secondes.

Sélectionner un programme de cuisson

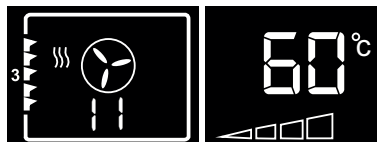
- Allumez le four en appuyant sur le bouton de sélection des programmes (1).
- Tournez le bouton de sélection des programmes (1) vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner le programme de votre choix (voir le tableau des programmes en page suivante).
- Pour une sélection des programmes de cuisson facilitée, une liste numérotée des programmes est indiquée sur la tranche de la porte du four. Reportez-vous à cette liste lors de la sélection du programme à l'aide du bouton (1).



- Vous pouvez ajuster la température réglée par défaut à l'aide du bouton de réglage (2). Pour augmenter la température, tournez légèrement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le signe (+). Pour diminuer la température, tournez légèrement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le signe (-).
- La cuisson débute automatiquement.









Préconisation automatique des gradins et de la température

- Lors de la sélection du programme de cuisson, la position de gradins et la température de cuisson sont proposées automatiquement, comme indiqué sur le schéma ci-contre.



Description des programmes de cuisson

N°	Programme	Symbole	Temp. préconisée	Plage de temp.	Description
1	Cuisson traditionnelle		200 °C	40-280 °C	Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Mode particulièrement adapté aux gâteaux, pâtisseries, ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.
2	Pains Poissons		175 °C	40-280 °C	L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.
3	Cuisson multiple		180 °C	40-280 °C	L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur et de la résistance circulaire. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.
4	Viande rouge		205 °C	40-280 °C	Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur et résistance circulaire sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.
5	Pizza		210 °C	40-280 °C	Les éléments chauffants inférieur et avec ventilateur sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.
6	Grillade Volaille		200 °C	40-280 °C	L'air chaud généré par le grill fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour griller de grandes quantités de viande. Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades. Réglez la température sur le niveau maximum. Retournez la nourriture à mi-cuisson.

7	Turbo grill		280 °C	40-280 °C	Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour griller de grandes quantités de viande. Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades. Réglez la température sur le niveau maximum. Retournez la nourriture à mi-cuisson.
8	Gril		280 °C	40-280 °C	Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins. Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades. Réglez la température sur le niveau maximum. Retournez la nourriture à mi-cuisson. Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Chaleur tournante - lente".
9	Cuisson multiple éco		180 °C	160-220 °C	Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.
10	Tarte Flan		180 °C	40-220 °C	Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour les tartes et flans, et pour dorer le dessous des plats.
11	Maintien au chaud		60 °C	40-100 °C	Peut être utilisée pour garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.
12	Décongélation		Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.		
13	Pyrolyse éco		450 °C	Cette fonction permet au four de s'auto-nettoyer à une température élevée. Elle est recommandée pour les fours légèrement sales. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction.	
14	Pyrolyse		450 °C	Cette fonction permet au four de s'auto-nettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction.	

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, une sonnerie retentit et la mention "END" (fin) s'affiche sur l'écran. Appuyez sur le bouton de sélection des programmes (1) ou le bouton de réglage (2) pour arrêter cette sonnerie.



Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant quelques minutes, même lorsque le four est éteint, en fonction de la température à l'intérieur du four.

Recommandations pour la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

RECOMMANDATIONS POUR LA PÂTISSERIE

- Utilisez des plaques en métal adaptées au revêtement antiadhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.

RECOMMANDATIONS POUR LA RÔTISSERIE

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.


RECOMMANDATIONS POUR LES GRILLADES

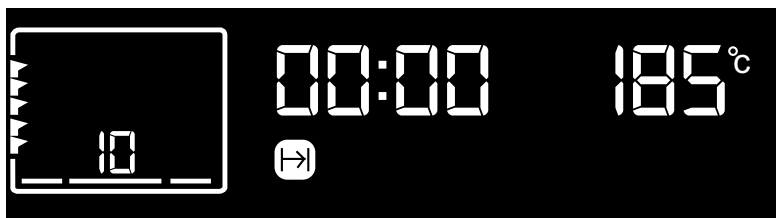
- Lorsque la viande, les poissons et les volailles sont grillées, ils brunissent, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viande et les saucisses, mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.
- Distribuez les pièces à griller sur la grille.
- Placez la lèchefrite au niveau du premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.


utilisation avancée

Programmer une durée de cuisson


Vous pouvez programmer un temps de cuisson. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.

- Allumez le four.
- Choisissez un programme à l'aide du bouton de sélection des programmes.
- Appuyez 1 fois sur le bouton de réglage (2). Le symbole  (durée de cuisson) ainsi que "00:00" apparaissent à l'écran.




- Tournez le bouton de réglage (2) vers la droite ou vers la gauche pour procéder au réglage de la durée de cuisson de votre choix.
- A la fin du réglage, appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2), ou patientez 3 secondes. Le symbole  (durée de cuisson) reste affiché et l'écran revient à l'affichage de l'heure. Votre réglage est alors confirmé.
- Ajustez éventuellement la température par défaut à l'aide du bouton du thermostat.
- Placez votre plat dans le four.



- La cuisson s'arrête automatiquement au terme de la durée programmée. La mention "END" s'affiche sur l'écran, le symbole  clignote et le signal d'alarme retentit.

POUR ANNULER UN TEMPS DE CUISSON PROGRAMME

1. Appuyez 1 fois sur le bouton de réglage (2). Le symbole  (durée de cuisson) clignote, et la durée de cuisson programmée s'affiche à l'écran.
2. Réglez le temps de cuisson à "00:00" en tournant le bouton de réglage (2) vers la gauche.

Vous pouvez également éteindre, puis rallumer le four pour le réinitialiser.


Programmer l'heure de fin de cuisson (cuisson différée)

Vous pouvez programmer une heure de fin de cuisson. Cela équivaut à programmer une cuisson différée. Le four s'éteint automatiquement à l'heure programmée, au terme de la durée de cuisson que vous avez définie.


Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson à partir de l'heure de fin et la durée de cuisson que vous avez définies.

Cette programmation s'effectue en deux étapes : le réglage de la durée de la cuisson, et l'heure de fin de la cuisson.




RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

- Allumez le four.
- Choisissez un programme à l'aide du bouton de sélection des programmes.
- Appuyez 1 fois sur le bouton de réglage (2). Le symbole  (durée de cuisson) ainsi que "00:00" apparaissent à l'écran.




- Tournez le bouton de réglage (2) vers la droite ou vers la gauche pour procéder au réglage de la durée de cuisson de votre choix.
- Votre réglage est confirmé automatiquement au bout de 3 secondes.
- Le symbole  (durée de cuisson) reste affiché et l'écran revient à l'affichage de l'heure.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

- A présent, appuyez 2 fois sur le bouton de réglage (2). Le symbole  (fin de cuisson) ainsi que l'heure apparaissent à l'écran.
- Réglez l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton de réglage (2) vers la droite ou vers la gauche.
- Votre réglage est confirmé automatiquement au bout de 3 secondes.
- Les symboles  et  restent affichés et l'écran revient à l'affichage de l'heure





- Ajustez éventuellement la température par défaut à l'aide du bouton du thermostat.
- Placez votre plat dans le four.
- Lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée, le four chauffe à la température sélectionnée et maintient cette température jusqu'au terme de la cuisson.
- La mention "END" s'affiche alors sur l'écran, le symbole  clignote et le signal d'alarme retentit.


POUR ANNULER L'HEURE DE FIN DE CUISSON PROGRAMMÉE

Éteignez puis, rallumez le four. Ceci permet de le réinitialiser.


Utiliser la fonction de préchauffage accéléré (booster)

Cette fonction peut être utilisée pour atteindre la température intérieure du four plus rapidement en activant l'ensemble des éléments chauffants du four.


- Allumez le four.
- Choisissez un programme à l'aide du bouton de sélection des programmes, hormis les programmes de décongélation, de pyrolyse et de maintien au chaud. Consultez le tableau des programmes.
- Appuyez 3 fois sur le bouton 2. Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage (2) vers la droite pour activer (position ON) la fonction booster.
- Appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2) pour confirmer, ou patientez 3 secondes. Le symbole  devient fixe. La fonction booster est activée.

Le symbole  s'éteint lorsque la température interne désirée du four est atteinte. Le four reprend alors son mode de fonctionnement normal, selon le programme sélectionné.

POUR DÉSACTIVER LA FONCTION BOOSTER


- Appuyez à nouveau 3 fois sur le bouton de réglage (2). Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage (2) vers la gauche pour désactiver (position OFF) la fonction booster.




- Appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2) pour confirmer, ou patientez 3 secondes. Le symbole  disparaît. la fonction booster est désactivée.

Utiliser la fonction verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation des boutons de réglage en activant la fonction de verrouillage des touches.

- Appuyez 3 fois sur le bouton de réglage (2). Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage (2) vers la droite pour activer (position ON) le verrouillage des touches.




- Appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2) pour confirmer, ou patientez 3 secondes. Le symbole  devient fixe. La fonction verrouillage est activée.

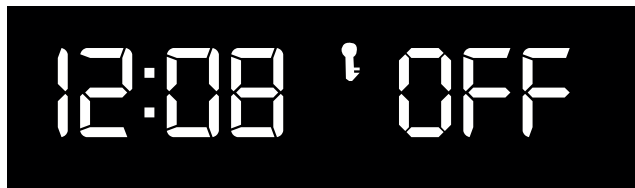
Lorsque la fonction est activée, et que vous appuyez sur une touche, une sonnerie retentit, vous indiquant que cette action n'est pas autorisée.




Il est toujours possible d'éteindre le four en maintenant appuyé le bouton de sélection des programmes (1) pendant 2 secondes.

POUR DÉSACTIVER LE VERROUILLAGE DES TOUCHES

- Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage (2). Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton (2) vers la gauche pour désactiver (position OFF) le verrouillage des touches.



- Appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2) pour confirmer, ou patientez 3 secondes. Le symbole  disparaît. La fonction verrouillage est désactivée.

Utiliser la fonction minuterie



La durée maximum pouvant être réglée pour la fin du processus est de 23 heures et 59 minutes. En cas de coupure de courant, le programme sera annulé et une nouvelle programmation de la minuterie sera nécessaire.

Vous pouvez programmer une alarme lorsque le four est éteint ou allumé : le four émet un signal sonore à la fin du décompte. Cette fonction n'a aucune influence sur le fonctionnement du four.


Utilisez cette fonction pour contrôler l'état d'une cuisson en cours, comme par exemple lors du levage du pain, ou pour tout autre usage.


PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE LORSQUE LE FOUR EST ETEINT

- Appuyez 1 fois sur le bouton 2. Le symbole  (durée de cuisson) ainsi que "00:00" apparaissent à l'écran.



- Tournez le bouton de réglage (2) vers la droite ou vers la gauche pour procéder au réglage de la durée de votre choix.

- Appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2) pour confirmer, ou patientez 3 secondes. Le symbole  devient fixe. La fonction minuterie est activée.

- Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, le symbole  clignote, et le signal sonore retentit.

PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE LORSQUE LE FOUR EST EN FONCTION




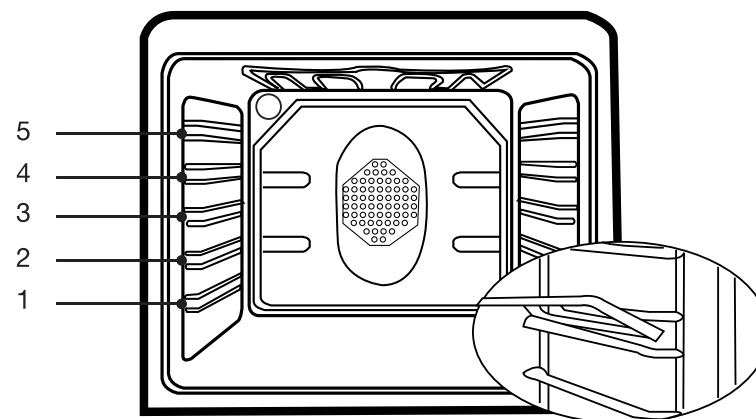
- Allumez le four, et choisissez un programme de cuisson.
- Appuyez 2 fois sur le bouton 2. Le symbole  (durée de cuisson) ainsi que "00:00" apparaissent à l'écran.
- Tournez le bouton de réglage (2) vers la droite ou vers la gauche pour procéder au réglage de la durée de votre choix.
- Appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2) pour confirmer, ou patientez 3 secondes. Le symbole  devient fixe. La fonction minuterie est activée.
- Lorsque la durée de l'alarme est écoulée, le symbole  clignote, et le signal sonore retentit.

tableau des temps de cuisson

- Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.
- La position sur la grille correspond au(x) niveau(x) de gradins sur laquelle vous devez placer la grille, comme indiqué sur la figure ci-dessous.
- Le niveau de cuisson correspond au nombre de gradins que vous pouvez utiliser simultanément pendant la cuisson.



Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Mode de cuisson	Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteau sur une plaque		3	175	25-30
Gâteau dans un moule		2	180	40-50
Gâteau sur du papier sulfurisé		3	175	25-30
		1 ou 5	175	30-40
		1, 3 ou 5	180	45-55
Génoise		3	200	5-10
		1 ou 5	175	20-30
Cookies		3	175	25-30
		1 ou 5	170-190	30-40
		1, 3 ou 5	175	35-45
Pâte à pâtisserie		2	200	30-40
		1 ou 5	200	45-55
		1, 3 ou 5	200	55-65
Pâte feuilletée		2	200	25-35
		1 ou 5	200	35-45
		1, 3 ou 5	190	45-55

Aliments	Mode de cuisson	Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Pâte au levain		2	200	35-45
		1 ou 3	190	35-45
Lasagnes		2 ou 3	200	30-40
Pizza		2	200-220	15-20
Beefsteak (entier) / Rôti		3	25 min à 250 puis 180-190	100-120
Gigot d'agneau (ragoût)		3	25 min à 250 puis 190	70-90
Poulet rôti		2	15 min à 250 puis 180-190	55-65
		2	15 min à 250 puis 180-190	55-65
Dinde (5,5 kg)		1	25 min à 250 puis 180-190	150-210
		1	25 min à 250 puis 180-190	150-210
Poisson		3	200	20-30
		3	200	20-30

Lors de la cuisson avec deux plaques, placez la plaque de four sur la partie supérieure et la plaque de pâtisserie sur la partie inférieure.

Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le symbole de la température du four atteigne le niveau le plus élevé.

utilisation du gril



Attention : Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Fermez la porte du four pendant les grillades.

Allumer le gril

- Allumez le four, et insérez le plat à griller.
- Tournez le bouton de sélection des programmes (1) vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner le programme "Grillades". Consultez le tableau des programmes.
- Ajustez éventuellement la température par défaut à l'aide du bouton du thermostat.
- A la fin de la cuisson, maintenez appuyé le bouton de sélection des programmes (1) pendant trois secondes pour éteindre le four.

Tableau des temps de cuisson pour le gril

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (minutes)
Poisson	4-5	20-25*
Ailes ou cuisses de poulet	4-5	25-35
Côtelettes d'agneau	4-5	20-25
Rôti de bœuf	4-5	25-30*
Côtelettes de veau	4-5	25-30*

(*) Selon épaisseur

entretien courant de votre appareil



Laissez les surfaces chaudes refroidir avant de nettoyer le four.
Assurez-vous que le four est à l'arrêt et qu'il n'y a aucune programmation en cours.

Nettoyage du bandeau de commande

- Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage du four

Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four. En particulier, il doit être nettoyé chaque fois que le gril est utilisé pour empêcher un encrassement excessif de l'intérieur du four qui peut provoquer des fumées ou des odeurs pendant la cuisson suivante.

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.

- Essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide puis, séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des nettoyeurs secs ou en poudre.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.



Auto-nettoyage par pyrolyse

- Le four est équipé de deux programmes d'auto-nettoyage pyrolytique : traditionnel ou mode économique. Le four est chauffé à 480°C et les particules présentes sont réduites en cendres.
- Bien qu'il ne soit pas nécessaire de nettoyer votre four après chaque utilisation, ne laissez pas votre four devenir trop sale. Plus le four est sale, plus il risque de dégager de la fumée lors du cycle d'auto-nettoyage.



Avant de programmer un auto-nettoyage :



- Retirez tous les accessoires (grilles, lèchefrite, plats, casseroles) pour éviter de les endommager,
- Retirez les gros résidus de nourriture,
- Fermez la porte en veillant à ce qu'elle soit bien fermée, sinon le verrouillage automatique de la porte ne sera pas exécuté.

- Tournez le bouton de sélection des programmes sur l'une des deux positions de nettoyage par pyrolyse.
- La porte du four se verrouille automatiquement. Le symbole de verrouillage  apparaît à l'écran. Pendant le cycle de nettoyage, la porte ne peut être ouverte. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée de la porte tant que le symbole  n'a pas disparu.



Vous pouvez lancer la pyrolyse lorsque le four est encore chaud (après une cuisson) : il mettra alors moins de temps à monter en température et permettra une économie d'énergie.

Vous pouvez également lancer le cycle d'auto-nettoyage en différé. Pour cela :

- Allumez le four.
- Choisissez un programme de nettoyage par pyrolyse (traditionnel ou économique) à l'aide du bouton de sélection des programmes (1).
- Appuyez 1 fois sur le bouton (2). Le symbole  clignote et l'heure est affichée à l'écran.
- Réglez l'heure de départ du cycle de pyrolyse en tournant le bouton de réglage (2) vers la droite ou vers la gauche.
- Appuyez une nouvelle fois sur bouton de réglage (2) pour confirmer, ou patientez 3 secondes. Le symbole  devient fixe. La programmation de la pyrolyse est confirmée. Le cycle de nettoyage débute à l'heure programmée.

Lors des cycles d'auto-nettoyage, une odeur particulière se dégage. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Ceci est normal. Pensez à bien ventiler la pièce.



ATTENTION ! Certains animaux domestiques sont extrêmement sensibles aux vapeurs qui émanent du four. En cas d'exposition à ces vapeurs, ils pourraient mourir. Lors d'un cycle d'auto-nettoyage, pensez à les déplacer dans une autre pièce.

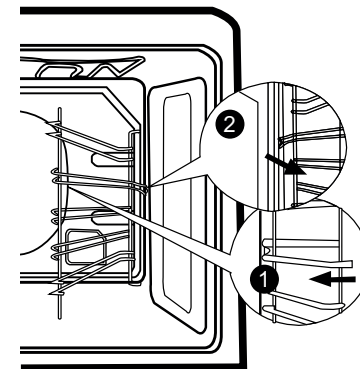
Lorsque le cycle est fini et que le four est **complètement refroidi**, soit 30 minutes après le cycle de nettoyage, retirez les résidus brûlés du cycle d'auto-nettoyage avec un chiffon humide.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez les accessoires (grilles, lèchefrite) à l'aide d'une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyer les grilles latérales

- Retirez la partie avant du châssis grillagé en la tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
- Retirez chaque grille latérale complètement en la tirant vers vous.
- Essuyez la grille avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-la ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Repositionnez la grille sur la paroi.



Nettoyage de la porte du four

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer les vitres de la porte côtés intérieur et extérieur. Vous pouvez également utiliser une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).

Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser.

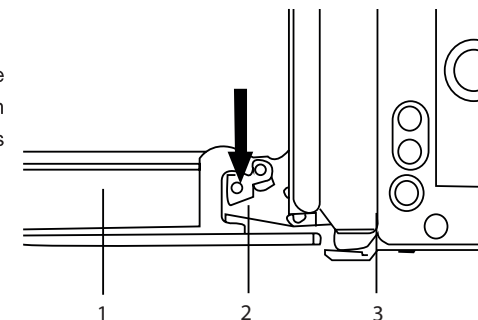


Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Démontage de la porte du four

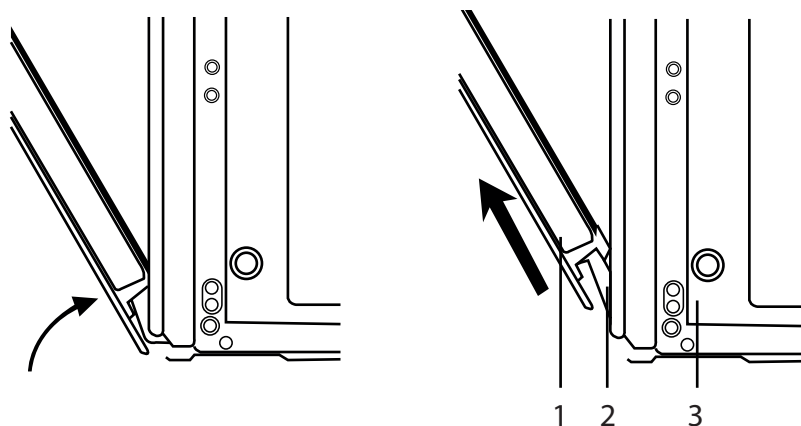
Vous pouvez démonter la porte du four pour un nettoyage approfondi (si nécessaire). Procédez comme suit :

1. Ouvrez la porte (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière sur les côtés droit et gauche de la porte en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1. Porte avant
2. Charnière
3. Four

3. Ouvrez la porte à moitié.
4. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières.



Pour remonter la porte du four, les étapes effectuées au cours de la procédure de retrait doivent être réalisées dans l'ordre inverse (étapes 4, 3, 2 et 1) pour reposer le couvercle.

! N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la pose de la porte.

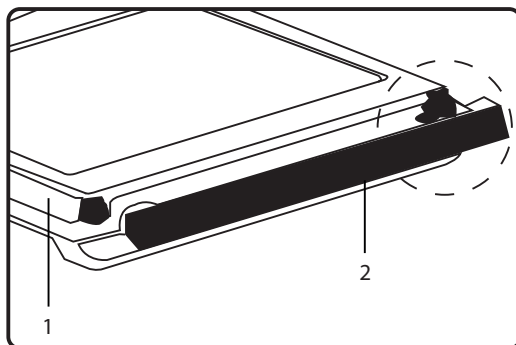
Retrait et nettoyage des vitres de la porte

! Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer les vitres de la porte du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

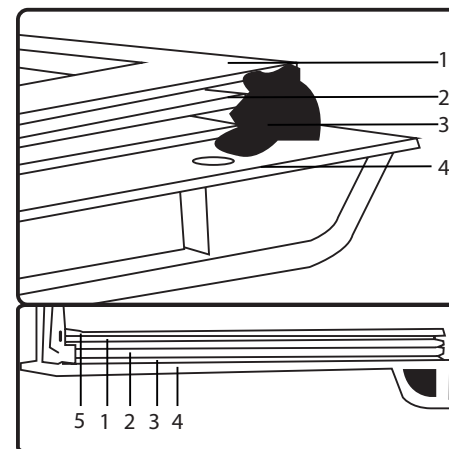
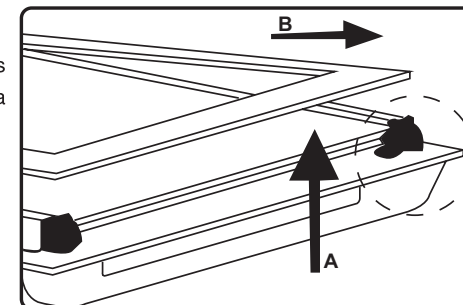
Vous pouvez retirer les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi (si nécessaire).

Pour cela :

- Ouvrez la porte du four (1),
- Retirez la protection en plastique (2) montée sur la partie supérieure de la porte en tirant vers vous.



Soulevez légèrement la vitre la plus intérieure (A), puis tirez la vers vous (B), comme indiqué sur le schéma ci-contre.

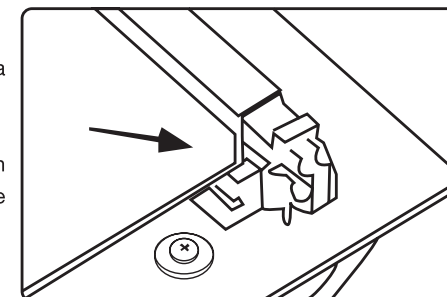


Répétez cette opération pour retirer la deuxième, puis la troisième vitre intérieure.

1. Vitre arrière
2. Deuxième vitre
3. Troisième vitre
4. Panneau de vitre extérieur
5. Logement en plastique du bas de la porte

Pour remonter la porte, il convient d'abord de monter la deuxième et la troisième porte.

Le coin chanfreiné des vitres doit déborder le chanfrein du logement en plastique, comme indiqué sur le schéma ci-contre.



L'ordre de montage de la deuxième et de la troisième vitre importe peu, puisque les deux vitres sont interchangeables.

Pendant le montage de la vitre la plus intérieure, veillez attentivement à ce que la surface imprimée regarde la deuxième vitre.

Pendant le remontage de toutes les vitres intérieures, il est important de positionner correctement les coins inférieurs des vitres à l'intérieur des logements inférieurs en plastique.

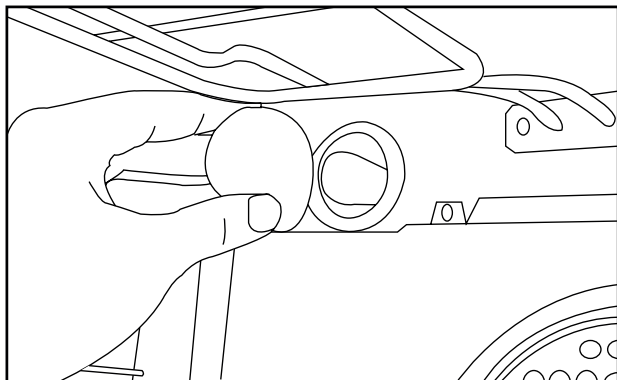
Poussez la pièce en plastique contre le cadre jusqu'à entendre un déclic.

Remplacement de la lampe du four



Avant d'effectuer la manipulation, assurez-vous que le four et la lampe ont complètement refroidi et débranchez le four de la prise murale afin d'éviter tout choc électrique.

Procédez comme suit :



1. Coupez le courant.
2. Dévissez le cache de la vitre en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve aux caractéristiques identiques.
4. Reposez le cache en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

guide de dépannage



ATTENTION : Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.
Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-ventes de votre magasin revendeur.

Conditions de fonctionnement normal

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

En cas d'anomalies de fonctionnement

Avant de contacter votre service après-ventes, nous vous invitons à vérifier les points suivants. Si le problème persiste, débranchez l'appareil du secteur et contactez le service après-ventes de votre magasin revendeur.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	Les deux ampoules du four sont défectueuses.	Remplacez les ampoules par des ampoules neuves aux caractéristiques identiques à celle d'origine.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Aucun programme de cuisson n'est sélectionné.	Sélectionnez un programme de cuisson en tournant le bouton de sélection des programmes (1) vers la droite ou vers la gauche.
La nettoyage par pyrolyse ne s'effectue pas.	La porte est mal fermée.	Vérifiez la fermeture de la porte.
	Le système de verrouillage est défectueux.	Contactez le service après-ventes.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	Ce fonctionnement est normal. Le délai de fonctionnement dépend de la température intérieure du four à la fin de la cuisson.	Ouvrez la porte pour accélérer le refroidissement du four.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Four encastrable multifonction pyrolyse

EFMP 143i

 Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

