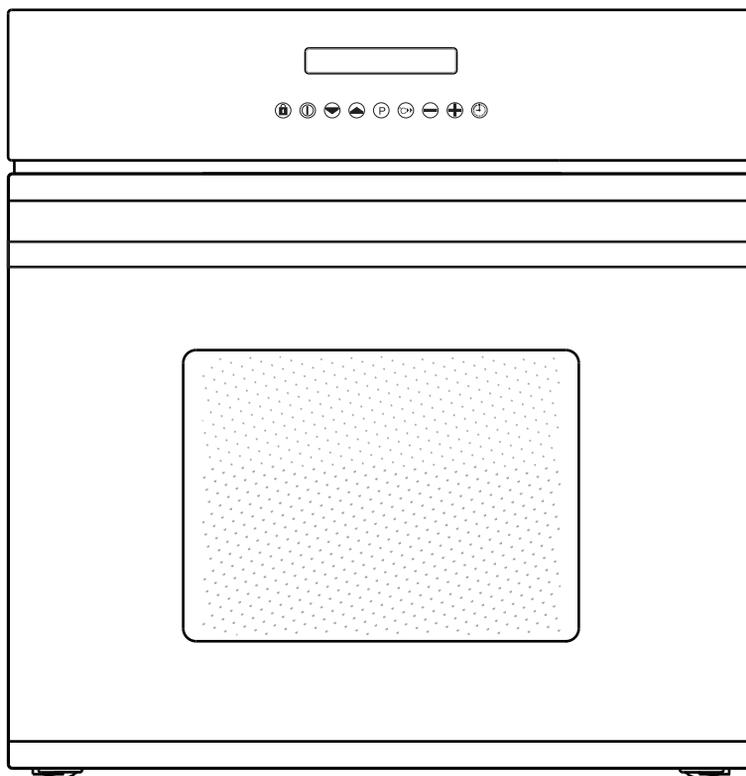


COOKE™ &LEWIS

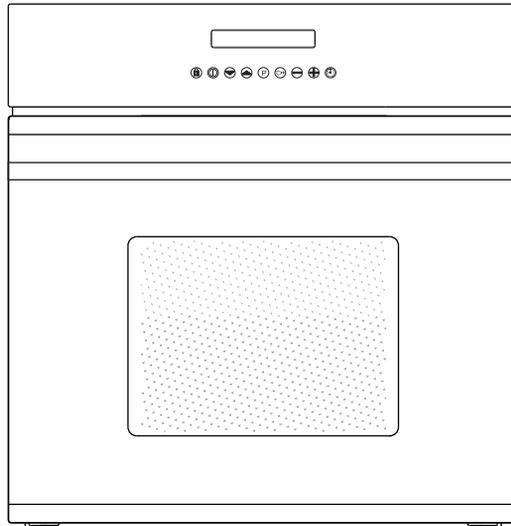
Four multifonctions



645189 Four multifonctions Version:01

OE619F

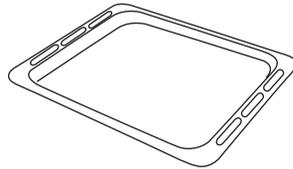
FR Four multifonctions - Réf 645189



[01] x 1



[02] x 1



[03] x 1

1 : 1

[04] x 4 (3.5 x 40mm)



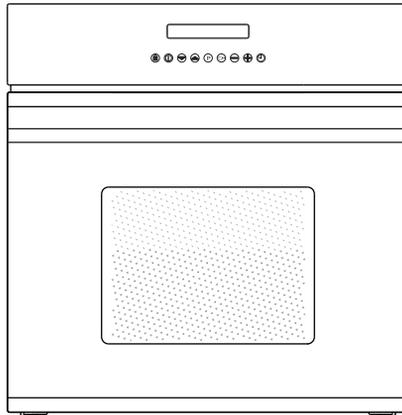
Four multifonctions

C'est parti...

Ces instructions sont pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant utilisation et garder les pour de future référence.

	Pour bien commencer	03
	Votre produit	04
	Informations Techniques et légales	05
	Sécurité	07
	Et dans le détail...	11
	Fonctions du produit	12
	Fonctionnement	17
	Entretien et Maintenance	21
	Recyclage et élimination	24
	Garantie	24
	Annexe...	
	Installation	

Votre produit



Pour **installer votre produit**, rendez-vous sur la **séquence de montage** située à la fin du guide.

Les données techniques

Tension nominale	:	220 V-240 V~ 50 Hz
Ampoule pour le four	:	15 W/300 °C type de vis E-14



Toute installation doit être effectuée par une personne compétente ou par un électricien qualifié.

Avant la connexion à l'alimentation secteur assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique à l'intérieur de la hotte aspirante.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE.

Connexion Directe

Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3mm entre les contacts.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un électricien qualifié avec des outils conformes pour éviter tout accident.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été réalisée conformément aux plans de montage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien qualifié.

Règlementations électriques

Toute installation électrique permanente doit être conforme aux nouvelles réglementations Européennes et aux réglementations des compagnies électriques locales. Pour votre propre sécurité, un électricien qualifié ou un entrepreneur qui figure sur la liste du Conseil National d'Inspection pour les Contractants d'Installations Electriques devraient effectuer l'installation électrique.

Le raccordement électrique

Avant de brancher sur le secteur assurez-vous que le voltage correspond bien au voltage sur la plaque signalétique de l'appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation à 3 fils et doit être branché au secteur par l'intermédiaire d'un commutateur bipolaire ayant un espace minimum de 3mm entre les contacts.

Les câbles dans le cordon d'alimentation sont colorés en accord avec les codes suivants :

Marron = L – sous tension

Bleu = N – Neutre

Vert et Jaune =  - Mise à la terre

L'espace de raccordement doit être placé dans une position adjacente à l'appareil de façon à être facilement accessible par un technicien dans l'éventualité d'une panne.

Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer toute sorte de maintenance ou de nettoyage.

Sécurité

- Cet appareil est conçu dans la catégorie des appareils à utilisation non professionnelle par des particuliers à usage domestique. Il doit être utilisé par des adultes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience, à moins qu'ils n'aient été informés de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il est important de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chauffantes à l'intérieur du four.
- L'installation du produit doit être effectuée par un installateur qualifié informé de la réglementation en vigueur.
- Avant toute maintenance ou nettoyage, débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir.
- L'utilisateur ne doit pas changer le cordon d'alimentation fourni par lui-même. Pour le remplacement, contacter uniquement un technicien qualifié.
- Lorsque le grill est en marche, toutes les parties accessibles sont très chaudes, par conséquent garder à distance les enfants de ces éléments.
- Un dispositif pour diminuer la température de la porte est disponible sur demande. Ce dispositif est recommandé quand les enfants sont présents pendant le fonctionnement du four et peut être demandé à notre Service après-vente technique.
- Pour toute réparation, toujours contacter un service technique agréé et demander pour les pièces détachées des pièces d'origines. Des réparations effectuées par des personnes non formées peuvent entraîner des dommages.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus éloignés pour éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four ; ils pourraient en rayer la surface et entraîner la cassure du verre.
- Les débordements excessifs doivent être retirés avant le nettoyage et préciser quels ustensiles peuvent être laissés dans le four lors du nettoyage.

- Le four doit être éteint avant de retirer la protection, et après le nettoyage, la protection doit être remise en place selon les instructions.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter la possibilité d'un choc électrique.
- Le panneau de commande doit être connecté uniquement aux unités chauffantes spécifiés pour éviter un risque possible.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter la possibilité d'un choc électrique.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes lors du fonctionnement. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart afin d'éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four ; ils pourraient en rayer la surface et entraîner la cassure du verre.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Le câblage fixe doit être protégé.
- La porte doit être située à plus de 850 mm au-dessus du sol après l'installation du four.
- Des moyens de coupure doivent être utilisés sur le câblage fixe conformément aux règles en vigueur du câblage.
- AVERTISSEMENT** : L'appareil et les parties accessibles deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Prendre soin de ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être continuellement sous surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf si elles sont supervisées ou si elles reçoivent les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil de façon sécurisante et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par les enfants sans surveillance.
- Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Prendre soin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles deviennent chaudes durant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyant fortement abrasif ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.
- Les excédents et les déversements doivent être retirés avant le nettoyage et tous les ustensiles ne doivent pas être laissés à l'intérieur du four pendant le nettoyage. Sous les conditions d'auto-nettoyage à pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes que le fonctionnement usuel, les enfants devront donc être tenus à l'écart.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter un possible choc électrique.

COOKE™
&LEWIS

OE619F

220-240V~

50Hz

3450W



13W45

Castorama France.BP 101-59175 Templemars.www.castorama.fr

N°Azur 0 810 104 104

Dites «Question» (prix appel local)

Branchement du câble d'alimentation sur le reseau

Avant de connecter au réseau, assurez-vous que :

- Le compteur électrique, l'électrovanne de sécurité, la ligne d'alimentation et la prise de courant sont suffisantes pour supporter la charge maximale requise (voir la plaque signalétique).
- Le système fourni est correctement mis à la terre, en accord avec la réglementation en vigueur.
- La prise de courant ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessible après l'installation du four.
- Après avoir effectué les branchements sur le secteur, vérifier que les câbles ne soient pas pliés, endommagés ou brûlés.
- Ne jamais utiliser de réducteurs, de shunts, d'adaptateurs qui peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages directs ou indirects, causés par des opérations d'installations défectueuses effectuées par des personnes qualifiées se conformant à la réglementation locale et générale en vigueur.

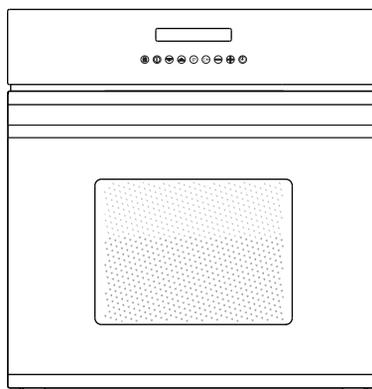


**IMPORTANT - A CONSERVER POUR
CONSULTATION ULTERIEURE : A
LIRE SOIGNEUSEMENT**



Et dans le détail...

Fonctions du produit	12
Fonctionnement	17
Entretien et Maintenance	21
Recyclage et élimination	24
Garantie	24



Les conditions de fonctionnement et les fonctions

1.  **Convection naturelle** Utilise les résistances supérieure et inférieure, pas de ventilation. Vous avez la garantie d'obtenir à chaque fois de merveilleux biscuits, gâteaux et de parfaites tartes.
2.  **Gril** Utilise l'élément pour le gril, pas de ventilation. Utilisation pour toaster et faire fondre les fromages ou dorer les gratins, etc.
3.  **Gril avec chaleur brassée** Utilise l'élément pour le gril et la ventilation. Utiliser pour griller la viande, les légumes et la volaille – cuisson en-dessous si désiré.
4.  **Résistance inférieure avec chaleur tournante** Utilise la résistance inférieure, la résistance du fond et le soufflant. Parfait pour la cuisson des pizzas, le soufflant et la résistance inférieure créent la fonction de cuisson parfaite pour les plats cuisinés de base.
5.  **Chaleur tournante** Utilise la résistance inférieure et le soufflant. Offre une température égale pour une cuisson sur plusieurs couches. Tels que rôtis, soufflés de légumes, gâteaux, biscuits, etc.
6.  **Convection naturelle avec chaleur brassée** Utilise le gril, la résistance supérieure et inférieure avec la ventilation circulant l'air au travers du four. Cuit la nourriture au centre du four. Approprié pour les tartes et la cuisson sur une seule couche.
7.  **Résistance inférieure avec chaleur brassée** Utilise la résistance inférieure et la ventilation. Parfait pour le brunissement du dessous, excellent résultat pour les pizzas et les quiches.
8.  **Résistance supérieure** Utilise le gril et la résistance supérieure. Idéale pour le brunissement, les toasts, ou les grillades vives.
9.  **Convection naturelle avec chaleur tournante** Utilise le gril, la résistance inférieure et du fond avec ventilation. Vous avez la garantie de magnifiques biscuits, gâteaux et de parfaites tartes et ce à chaque fois.
10.  **Décongélation** Utilise la ventilation, pas de chaleur. Méthode hygiénique pour décongeler les aliments.

Conseils pratiques pour économiser de l'énergie

Le four peut être arrêté quelques minutes avant la fin de la cuisson; la température résiduelle est suffisante pour une cuisson complète. Ouvrir la porte du four seulement si cela est absolument nécessaire ; pour vérifier la cuisson regarder au travers de la vitre (l'éclairage du four est toujours en marche).

Conseils

Le four offre différentes méthodes de chauffe :

- La chaleur traditionnelle pour la cuisson de spéciaux rôtis.
- La chaleur ventilée pour la cuisson des gâteaux, des biscuits et produits similaires.

Si la chaleur ventilée est choisie, il est recommandé d'en tirer parti pour la cuisson de rôtis sur plus d'un étage ou pour la préparation de menus complets, dans un souci d'économie de temps et d'énergie.

Explication de l'affichage intelligent du voyant

Régénération

La décongélation se passe de la même façon que la température ambiante d'une pièce, mais avec l'avantage d'être plus rapide. Mettre la viande sur un plat enveloppée dans son emballage, et l'introduire dans le four.

Chaleur ventilée

Avec cette fonction, une circulation continue d'air chaud est assurée, convenant à une cuisson sur plusieurs étages. La température est inférieure aux fours traditionnels. Le four atteindra la température sélectionnée dans un temps très court.

Chaleur traditionnelle (la résistance supérieure et inférieure sont en fonctionnement)

Il est particulièrement recommandé pour la cuisson du gibier et aussi bien pour la cuisson du pain et des gâteaux de style génois.

Il est préférable de mettre les aliments à cuire dans le four lorsque la température de cuisson est atteinte, c'est-à-dire lorsque le voyant jaune d'avertissement s'éteint.

GRILL ET RESISTANCE SUPERIEURE DE CUISSON (les deux conduits chauffants sont en fonctionnement)

Pour cuire sur le grill ou sur la grille, préchauffer le four pendant 5 minutes environ. Pendant le fonctionnement du grill la chaleur provient par le dessus ; ceci est basé sur le rayonnement infrarouge et convient pour la viande de faible épaisseur et pour les toasts. La viande et le poisson à griller doivent être légèrement huilés et toujours placés sur une grille ; ceci doit être positionné sur le guide au plus près ou au plus loin de la résistance, en fonction de l'épaisseur de la viande à cuire. Le tableau donne quelques exemples de temps de cuisson et de la position de la nourriture. Les temps de cuisson varient selon le type d'aliment, son homogénéité et son volume.

CUISSON DE LA PATISSERIE

La circulation de l'air dans le four assure une distribution instantanée et uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four n'est plus nécessaire. Cependant pour des pâtisseries spéciales délicates, le four peut être préchauffé. Plus de plateaux peuvent être insérés ensemble dans le four avec les pâtisseries, en faisant attention de ne pas utiliser la première grille en partant du haut. Ensemble avec la pâtisserie, d'autres aliments de différentes natures peuvent être aussi cuisinés en même temps (poisson, viande, etc.).

Sans aucune transmission d'odeurs et de saveurs. Ces cuissons multiples peuvent être effectuées à condition que, même si elles ont des temps de cuissons différentes, les aliments à cuire aient la même température de cuisson.

GRATINER (il y a au choix un conduit de chauffe supérieur et deux conduits de chauffe inférieurs).

Par ce terme, cela signifie que l'altération de la surface d'un aliment, souvent cuisiné, quand, après être introduit dans le four, il prend un aspect doré et croustillant. « Gnocchi alla romana », polenta pasticciata, riz, lasagnes, nouilles et légumes servis avec de la béchamel sont des préparations typiques pour ce style de cuisson.

TEMPS DE CUISSON

Le tableau présente des exemples pour l'ajustement du thermostat et du temps de cuisson.

Le temps de cuisson peut varier selon le type de nourriture, son homogénéité et son volume.

Nous sommes assurés qu'après quelques tentatives, l'expérience vous suggèrera des variations possibles des valeurs présentent dans le tableau.

REMARQUE ;

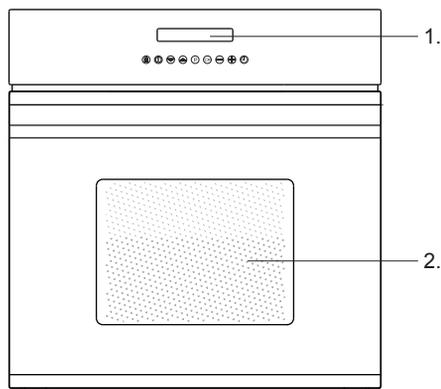
- Pour le bœuf, le veau, le porc et la dinde rôties, avec os ou roulées, ajouter environ 20 minutes par rapport au temps indiqué dans le tableau.
- L'indication suggérée dans le tableau pour l'utilisation des différentes étapes est celle préférable dans le cas de la cuisson de plusieurs aliments.
- Les temps indiqués dans le tableau se réfèrent au temps de cuisson d'un aliment uniquement ; pour plus d'un aliment, le temps de cuisson doit être augmenté de 5-10 minutes.

Temps de cuisson de référence

Nature de la nourriture	Guide No.	Temp. du four °C	Temps en Minutes
Aliment	2	220--250	Dépend de la qté
Roti cuisson longue	2	225--250	50--60
Volaille (canard)	1	210--250	150--180
Volaille	2	225--250	50--60
Gibier	1	200--225	Dépend de la qté
Poisson	1	180--200	20--25
Pâtisseries	Pâte uniquement	160--200	60--70

Programmes de cuisson des rôtis

Aliment	Température °C	L'étage pour la cuisson	Temps de préchauffage en minutes	Temps en min.
Escalope de veau	210-250 °C	3	5	8--10
Côtelette d'agneau	210-250 °C	3	5	12--15
Foie	210-250 °C	3	5	10--12
Tourtes de viandes	210-250 °C	3	5	12--15
Cœur de veau	220-250 °C	3	5	12--15
Roti en filet	210-250 °C	3	5	20--25
Demi poulet	225-250 °C	3	5	20--25
Filet de poisson	180-200 °C	3	5	12--15
Tomates farcies	160-200 °C	3	5	10--12



1. Afficheur de l'heure et des fonctions
2. Fenêtre d'observation

Fonctionnement du Four

Icône	Verrouillage Enfant
	Marche / Arrêt
	Mode de Sélection
	Réglage de la Programmation
	Mode Rapide
	Réglage de la Température
	Fonction Horloge

Réglage de l'Horloge

Lors du branchement du four, l'icône de l'horloge  clignotera.

Ajuster l'heure actuelle en appuyant sur  ou .

Lorsque l'heure est réglée, l'icône de l'horloge  disparaîtra.

Mode Test

Il y a un mode test de façon à tester le réglage du four sans aucun fonctionnement.

Pour entrer dans le mode test, appuyer en même temps sur  et  sous le mode veille, D apparaîtra sur l'afficheur. Maintenant le four est en mode test. Vous pouvez régler les différentes fonctions du four sans que celui-ci se mette en marche. Pour annuler le mode test, appuyer en même temps sur  et  sous le mode veille, D disparaîtra de l'afficheur et sortira du mode test.

Fonctionnement du Four

Appuyer sur la touche  pour mettre en marche le four pour le mode de fonctionnement.

Appuyer sur les touches   pour sélectionner les différentes fonctions du four.

Si vous désirez changer le thermostat du four appuyer sur  ou  pour ajuster la température du thermostat.

Fonctionnement de la Minuterie

1. Appuyer une fois sur l'icône horloge,  s'affichera. Appuyer sur  ou  pour ajuster la minuterie. Quand le temps s'est écoulé, le four est arrêté.

Vous pouvez aussi régler l'arrêt du four sous le mode minuterie. Quand l'heure est réglée comme précédemment, appuyer sur l'icône horloge jusqu'à l'affichage de , l'heure de l'arrêt s'affichera. Appuyer sur  ou  pour ajuster l'heure de l'arrêt du four.

Par exemple, la minuterie est de 5 minutes et l'heure de l'arrêt est à 9 :15. Donc, le four sera en marche 5 minutes avant 9 :15 et s'arrêtera à 9 :15.

2. Si vous désirez régler l'heure de l'arrêt du four, appuyer deux fois sur  . Ensuite, appuyer sur les icônes  ou  pour ajuster l'heure de l'arrêt du four.

Fonctionnement de l'Horloge

Appuyer sur l'icône  jusqu'à l'affichage de , vous pouvez maintenant régler l'heure. Quand le temps est écoulé, la sonnerie se fera entendre.

Réglage de l'Heure

Si vous désirez changer l'heure, appuyer sur l'icône horloge jusqu'à l'affichage de l'icône horloge. Ensuite, vous pouvez ajuster l'heure en appuyant sur les icônes  ou .

Fonction Programmation

Vous pouvez sauvegarder une programmation avec une fonction spécifique du four.

Sélectionner le mode de fonctionnement désiré du four et appuyer sur  pour sauvegarder le programme.

Lorsque le programme est réglé, vous pouvez appuyer sur  pour démarrer la programmation.

Verrouillage Enfant

Appuyer sur verrouillage enfant  et  s'affichera, maintenant le four est verrouillé à l'exception de la touche  ou le déverrouillage du four.

Pour déverrouiller le four, appuyer pendant quelques secondes sur verrouillage enfant .

Fonction d'Auto nettoyage

Appuyer sur l'icône  pour entrer dans le mode de fonctionnement.

Appuyer en même temps pendant quelques secondes sur  et , P s'affichera.

Ensuite régler le temps d'auto nettoyage en appuyant sur les icônes  ou .

Pour sortir de la fonction auto nettoyage, appuyer sur l'icône .

Remarque : L'auto nettoyage varie de 25 à 45 minutes.

La porte du four se verrouillera lorsque la température du four est au-dessus d'une certaine température et l'icône de verrouillage s'affichera.

Fonction de Chauffe Rapide

Lorsque le four est en fonctionnement, appuyer sur l'icône  et le four se mettra en mode de chauffe rapide. Appuyer de nouveau sur l'icône  pour sortir du mode de chauffe rapide.

Cependant, lorsque le four est proche d'atteindre la température réglée, le four se mettra en mode de cuisson normale.

Mise en Marche / Arrêt de l'afficheur

Pour économiser l'énergie, vous pouvez mettre en Marche ou Arrêt l'afficheur en appuyant en même temps sur les touches  et  sous le mode veille.

Mise en Marche / Arrêt de la sonnerie

Vous pouvez mettre le son en position Marche ou Arrêt en appuyant en même temps sur les touches   en mode veille.

Entretien et Maintenance



AVERTISSEMENT

Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance. Dans l'éventualité d'une défaillance, contacter le service après-vente.

AVERTISSEMENT : Normalement, essuyer avec un chiffon doux humidifié et un détergent doux est suffisant, mais pour les taches tenaces suivre les recommandations suivantes :

Nettoyage de la cavité du four

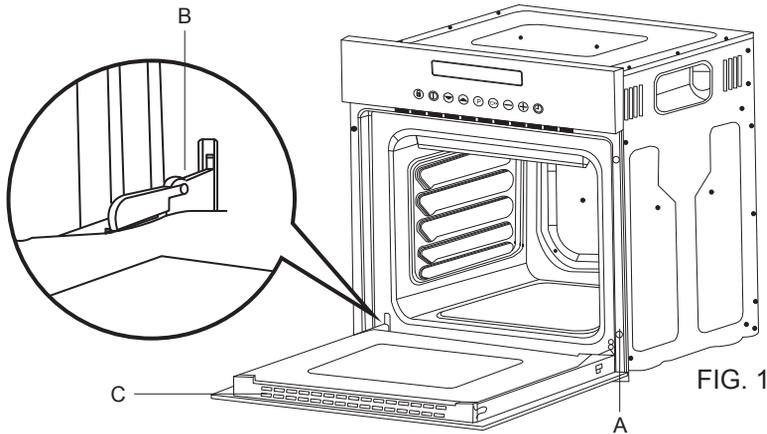
- Vaporiser un nettoyant pour fours approprié dans votre four et laisser agir en suivant le temps spécifié par les instructions du fabricant. Ensuite utiliser une éponge propre pour essuyer la mousse et les résidus.
- Porter des gants en caoutchouc pour éviter que le nettoyant entre en contact avec la peau et assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée pour disperser les fumées produite par le nettoyant. Répéter l'opération si nécessaire.
- Eviter aussi d'utiliser des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore, de l'acide ou des substances abrasives pour nettoyer les murs laqués.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage du four.
- Utiliser uniquement des nettoyants recommandés par ce type de matériel – éviter les produits à base de chlorure tel que l'eau de Javel.

Démontage de la porte du four (Fig. 1)

- Pour simplifier le nettoyage à l'intérieur du four, la porte peut être retirée. Le processus du démontage de la porte est expliqué ci-dessous :
- Ouvrir complètement la porte en position "C"
Lever les deux liens mobiles "A" des charnières, jusqu'à l'arrêt au point "B".
- Ensuite fermer la porte à mi-chemin.
- Ensuite, soulever la porte vers le haut et la retirer, la coulisser vers l'extérieur ; se faisant tenir la porte par les côtés près des charnières.
- Pour remettre la porte en place, d'abord glisser les charnières dans leurs encoches et ouvrir complètement la porte.
- Ne pas oublier de tourner les deux liens mobiles "B" utilisés pour enclencher les deux charnières avant de fermer la porte. (Fig.1)

Avertissement

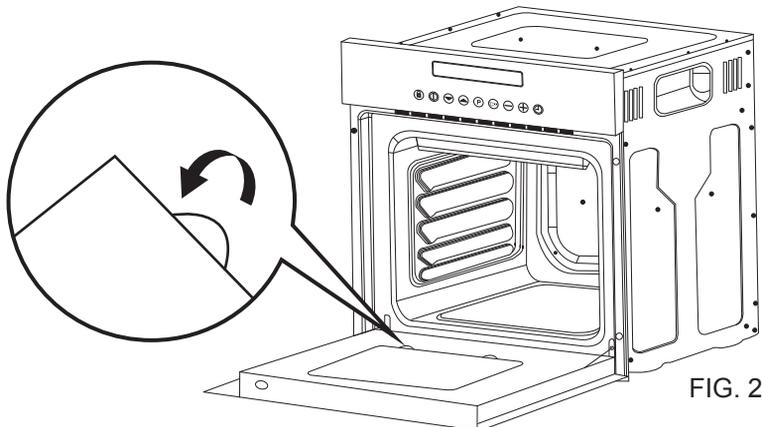
- Assurez-vous de ne pas retirer le système de verrouillage des charnières lorsque vous retirez la porte, car le mécanisme des charnières peut sauter soudainement.
- Ne jamais immerger la porte dans l'eau quelque soit la raison.

**Nettoyage de la porte en verre :**

Si possible, retirer la porte du four en verre en suivant les instructions du fabricant. Utiliser l'eau chaude avec un peu de détergent pour nettoyer la partie en verre de la porte.

Ne pas utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le verre. Rappelez-vous que si la surface du panneau de verre est rayée, elle peut causer une défaillance dangereuse.

Pour simplifier le nettoyage, le panneau en verre intérieur peut être retiré de la porte. La méthode pour retirer le panneau de verre de la porte est indiquée ci-dessous (Fig.2).



Remplacement de l'ampoule du four



AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur, ouvrir la porte du four et enlever les plateaux du four.

1. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four.
2. **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter la possibilité d'un choc électrique.
3. Retirer le capot en verre protégeant l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Dévisser l'ampoule usagée et jeter la en toute sécurité et écologiquement.

Note :

Le capot en verre peut être difficile à ôter, par conséquent, une bonne prise est nécessaire pour le dégager.

Recyclage et élimination

Protection de l'Environnement

Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez recycler là où des installations appropriées existent. Contactez les autorités locales ou votre revendeur pour des conseils en matière de recyclage.



La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Ce produit doit être remis dans un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour recyclage.

Garantie

Lignes d'assistance à la clientèle

Lorsque vous appelez le service client, veuillez à toujours avoir le numéro du modèle et le numéro de série sous les yeux.

Veuillez conserver votre reçu ou votre facture en lieu sûr car ils seront demandés comme preuve de la date d'achat.

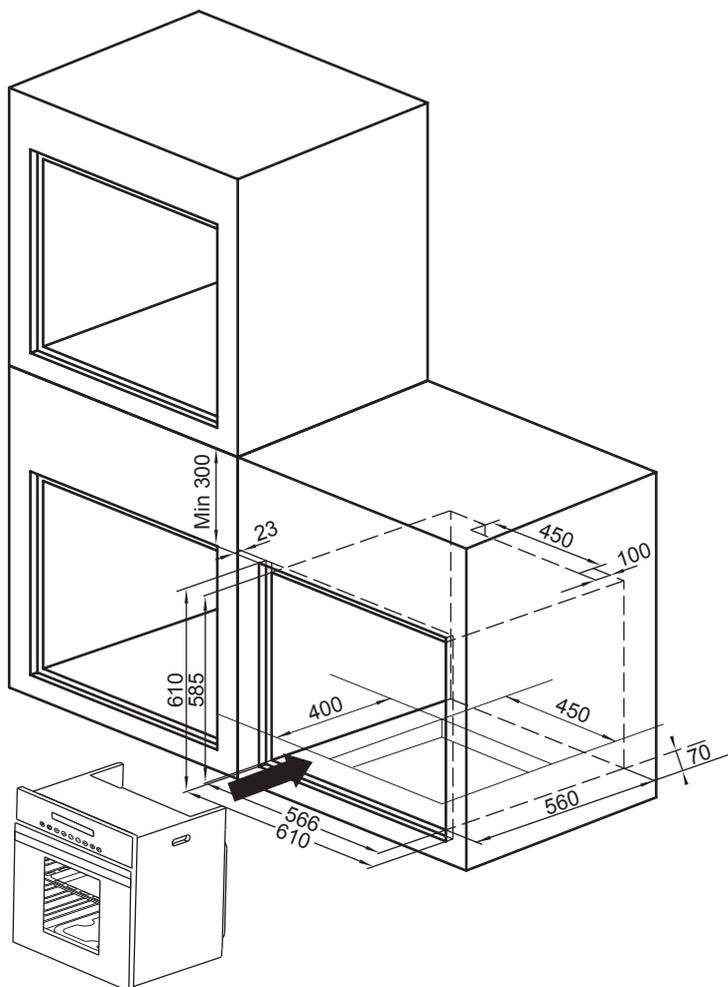
France - EUREM - t :05 49 32 69 76

Instructions d'installation

MISE EN PLACE ET ASSEMBLAGE

- Ouvrir la porte et fixer le four avec quatre vis à bois qui seront vissées au travers des trous dans les montants latéraux du four.
- Les bords et la surface du vase ou le four doit être installé doivent être fraisés pour permettre une arrive d'air en toute sécurité et une circulation libre de l'air autour du four, ceci permettant ses opérations alimentaires et éviter des dommages sur le meuble.
- Veuillez vous assurer de fixer le four de façon absolument ferme, comme indiqué plus haut, et d'isoler les éléments électriques de façon à éviter qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties métalliques. D'ailleurs, l'agent de liaison joignant le profilé au meuble doit supporter des températures de pas moins de 90 degrés pour éviter des déformations et un détachement. Dans le cas de l'installation d'un niveau avec une plaque électrique, le branchement électrique de la plaque et du four doit être effectués séparément, pour des raisons électriques et pour faciliter l'extraction frontale du four.
Une fois que les branchements électriques aient été effectués, mettez le four sous tension seulement après l'avoir installé.

01



Un moyen de coupe-circuit doit être inclus dans le câblage fixe selon les normes en vigueur pour le câblage.

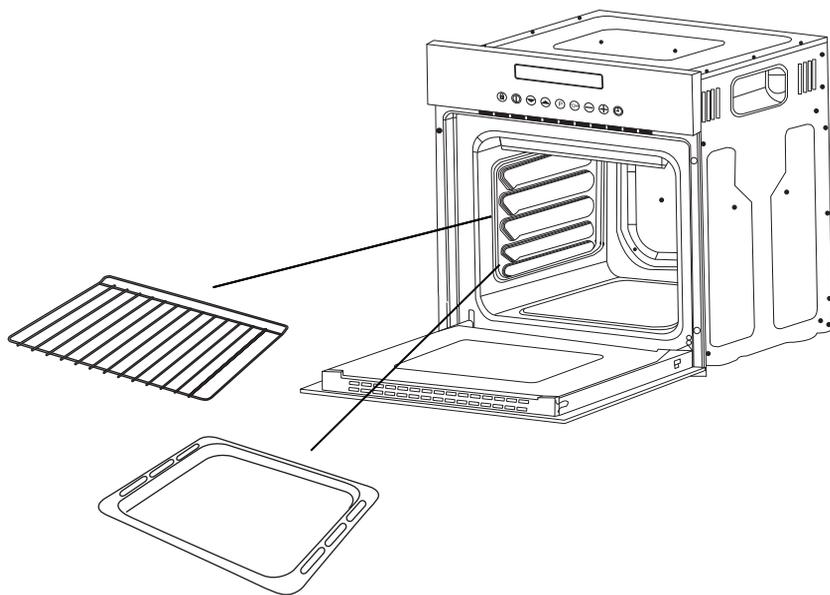
Avant l'utilisation du four, nous vous suggérons de,

- Retirer la protection couvrant la porte en verre du four (lorsque celle-ci est fournie)
- Chauffer à vide le four à la température maximale pendant 45 minutes (pour se débarrasser des odeurs déplaisantes et des fumées causées par les résidus d'usinage et par l'isolation thermique).
- Nettoyer soigneusement l'intérieur du four avec de l'eau savonneuse et le rincer.

IMPORTANT : Lors de son fonctionnement, le devant de l'appareil devient plutôt chaud. Assurez-vous que les enfants ne se trouvent pas à proximité.

Avertissement d'installation.

Lors de l'installation du four, il doit avoir une distance d'au moins 7cm entre chaque côté des murs et le four.





Castorama France

BP 101 - 59175 Templemars.

www.castorama.fr

 **N°Azur 0 810 104 104**

Dites «Question» (prix appel local)
