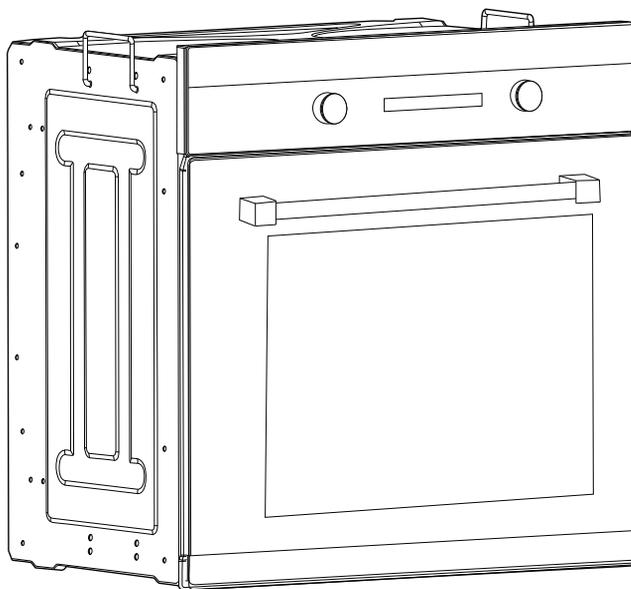


# Four encastrable

## OV7C-BF5

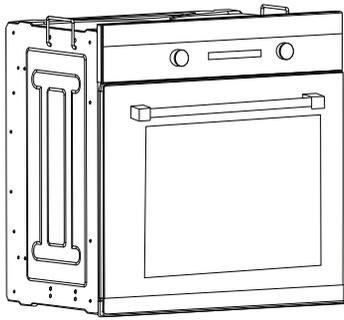
### 343331



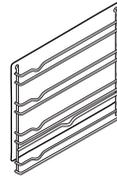
OV7C-BF5\_V01\_FR



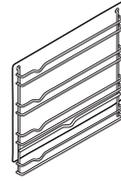
Barcode 3601653433312



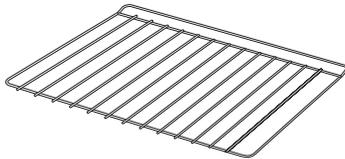
[01] x 1



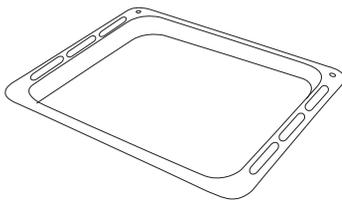
[02] x 1



[03] x 1



[04] x 1



[05] x 1



[06] x 4



[07] x 4  
(Ø 3,9 x 32 mm)

# C'est parti...



## Pour bien commencer...

Sécurité  
Avant de commencer

03  
04  
10



## Et dans le détail...

Fonctionnement  
Fonctions du produit  
Entretien et maintenance  
Résolution des problèmes  
Informations pour le démontage  
Recyclage et élimination  
Information technique et légale  
Garantie

13  
13  
15  
18  
23  
23  
24  
25  
28



## Annexe

Installation

29



**Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute installation et les conserver pour toute consultation ultérieure.**



- Toute installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et conformément aux instructions d'installation du fabricant.

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité européennes en vigueur. Cependant, veuillez noter que les surfaces de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée durant son fonctionnement et pendant un certain temps après usage.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil. Veuillez éviter de toucher l'appareil durant son utilisation (hotte, table de cuisson, etc.).

- ☑ Veuillez maintenir cet appareil hors de portée des nourrissons et des jeunes enfants.
- ☑ Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ☑ 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'elles ne soient surveillées et aient été informées au préalable de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ☑ Des dispositifs pour isoler l'appareil doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux réglementations en matière de câblage. Un interrupteur tous pôles avec une ouverture de contact d'une amplitude d'au moins 3 mm doit être connecté sur le câblage fixe.
- ☑ Les câbles électriques ne doivent pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

## Sécurité

- Prenez garde à ne pas coincer ou abîmer le câble d'alimentation.
- Ne pas installer l'appareil en extérieur, dans un environnement humide ou dans un endroit pouvant être sujet aux fuites d'eau, c'est-à-dire à proximité d'un évier ou d'un lavabo. En cas de fuite d'eau, faites sécher l'appareil à l'air libre.
- Veillez à éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs inflammables près de l'appareil.
- Un grand soin doit être porté lors de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil. Veuillez lire attentivement les sections Nettoyage et Maintenance de ce manuel.
- Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- ☑ Ce produit est exclusivement réservé à un usage domestique.
- ☑ Ne pas placer d'objets lourds ou s'appuyer contre la porte du four lors de son ouverture car ceci pourrait endommager les charnières.
- ☑ Ne pas laisser des graisses ou huiles bouillantes sans surveillance car celles-ci pourraient s'enflammer.
- ☑ Ne pas placer de récipients ou plateaux sur la sole du four ou couvrir celle-ci avec de l'aluminium.
- ☑ Ne pas placer le four à proximité de matériaux inflammables (rideaux ou meubles).
- ☑ Ne pas tenter de soulever ou de déplacer l'appareil par la poignée ou la porte afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel.
- ☑ Veillez à maintenir le joint d'étanchéité du four propre pour ne pas gêner la fermeture de la porte du four. Les devantures des meubles à proximité de l'appareil pourraient également être endommagées.

- ☑ Ouvrez la porte du four avec précaution car de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- ☑ Ne pas verser d'eau à l'intérieur du four lorsque celui-ci est chaud. Ceci pourrait endommager l'émail.
- ☑ L'utilisation du four produit de la chaleur, de la vapeur et de l'humidité. Faites preuve de prudence afin d'éviter toute blessure corporelle et assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée. Lors d'une utilisation prolongée, une ventilation plus importante peut être requise. En cas de doute, veuillez consulter un technicien agréé.
- ☑ Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages corporels ou matériels causés par une installation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.

- ☑ **Mise en garde** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. 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 une surveillance continue.
- ☑ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus 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 reçu une supervision ou 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

## Avant de commencer

### Avant de commencer

---

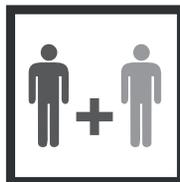
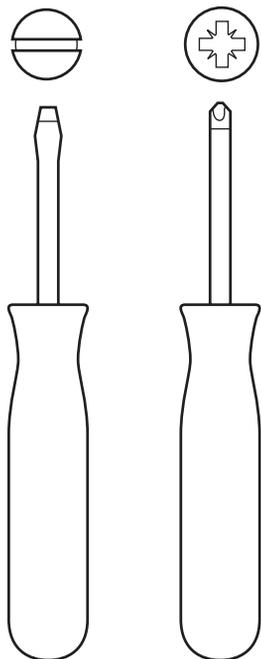
- Pour éviter les risques liés à l'utilisation d'un appareil électrique, veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et lisez attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter tout danger ou dommage causé par une mauvaise utilisation. Veuillez conserver cette brochure pour consultation ultérieure et la transmettre à tout futur acquéreur de votre appareil. Après le déballage de l'appareil, veuillez vérifier que celui-ci n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service après-vente au 05 49 32 69 76 (France).
- Vérifiez l'emballage et assurez-vous que vous êtes en possession de toutes les pièces figurant sur la liste.
- Choisissez l'emplacement adéquat pour votre appareil.
- Si ce produit contient des parties en verre, prenez garde lors du montage et de la manipulation de l'appareil afin d'éviter tout risque de dommages corporels ou matériels.
- Cet appareil est muni d'une plaque signalétique spécifiant ses caractéristiques. Cette plaque fournit toutes les informations nécessaires à la commande des pièces détachées.
- Si l'appareil doit être vendu ou cédé à une autre personne, ou en cas de déménagement, veillez à remettre ce manuel au nouvel acquéreur afin qu'il puisse se familiariser avec son fonctionnement et sa sécurité.

## Instructions

- Cette notice doit être conservée pour toute consultation ultérieure ou pour toute personne n'étant pas familière avec l'utilisation de cet appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'intérieur du four avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude. Placez la grille et le plateau dans les gradins correspondants. Allumez ensuite le four sur la puissance maximale et faites-le chauffer à vide pendant 20 minutes pour enlever toute trace de graisses, huiles ou résines utilisées durant la fabrication; celles-ci pourraient en effet créer de mauvaises odeurs durant la cuisson.

## Avant la première utilisation

- AVERTISSEMENT:** De la fumée et des odeurs désagréables peuvent apparaître lors de la première utilisation du four. Veillez donc à bien ventiler la pièce durant toute la durée de la cuisson.
- Une fois le chauffage à vide du four effectué, le four est prêt à l'emploi.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique exclusivement.
- Ce four est destiné exclusivement à la cuisson des aliments.
- Avant d'utiliser le four, veuillez vous assurer que tous les accessoires du four non requis sont retirés de l'appareil.
- Préchauffez le four à la température de cuisson avant toute utilisation.
- Placez les plateaux de cuisson au centre du four. Veillez à espacer suffisamment les plateaux afin de permettre à l'air de circuler.
- Ne pas placer les plateaux sur la sole du four ou couvrir celle-ci avec du papier aluminium car ceci provoquerait une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondraient alors plus à ceux normalement indiqués et l'émail pourrait être endommagé.
- Pour observer la cuisson des aliments, veillez à n'ouvrir le four que très légèrement (la lumière du four demeure allumée durant la cuisson).
- Lors de l'ouverture du four, veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil et prenez garde à la vapeur.

**Outils nécessaires à l'installation**

Nous recommandons  
l'installation de cet appareil par  
deux personnes.

## Fonctions du produit

- > Le four est contrôlé par un thermostat allant de 50 °C à 250 °C. Le voyant lumineux du thermostat s'allume et s'éteint pour indiquer le contrôle de température durant l'utilisation.
- > Le mode de cuisson désiré est sélectionné à l'aide du bouton de commande multifonctions. Les fonctions disponibles sont les suivantes:

	Éclairage du four	Eclairage du four indépendant.
	Élément chauffant intérieur	L'élément supérieur se met en marche, la chaleur rayonne à partir du haut du four grâce à une convection naturelle.
	Four traditionnel	Les éléments de chauffe supérieur et inférieur se mettent en marche. La chaleur est distribuée grâce à une convection naturelle et ceci signifie que la moitié supérieure du four est plus chaude que la moitié inférieure ; la nourriture devrait être placée à un niveau plus haut si elle doit être croustillante. Avant de commencer la cuisson, un préchauffage du four de 10 à 15 minutes est recommandé.
	Avec ventilateur	Les éléments supérieur et inférieur fonctionnent avec le ventilateur. La chaleur est distribuée grâce à la convection et dispersée par le ventilateur. Une température égale est produite à tous les niveaux du four. Avant de commencer la cuisson, un préchauffage du four de 10 à 15 minutes est recommandé.
	Élément Chauffant Inférieur	L'élément supérieur se met en marche, la chaleur rayonne à partir du bas du four grâce à une convection naturelle.

- > Veuillez vous reporter à l'emballage de vos aliments pour connaître les températures et temps de cuisson. Une fois familier avec l'appareil, les températures et temps de cuisson pourront être ajustés selon vos préférences.
- > Vérifiez que les aliments congelés ont parfaitement décongelés, sauf instructions contraires.

## Fonctions du produit

## Utilisation de minuterie automatique à 6 boutons

Description des fonctions des boutons :

	Alarme
	Cuisson avec fonction automatique (durée)
	Fin du temps de cuisson (temps final)
	Fonctionnement manuel
	Numéro de réduction pour tous les programmes
	Numéro d'augmentation pour tous les programmes

## Auto : Programme automatique

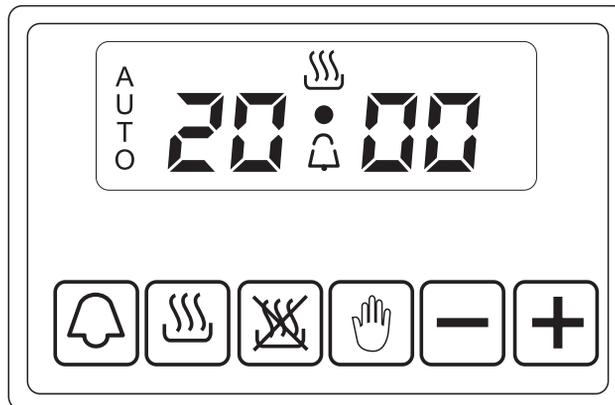


FIG. 1

- > (Lumière allumée) : Programmeur sur automatique et programmé.
- > Aucun symbole allumé, sauf les numéros de l'horloge, indique qu'il existe un temps d'attente programmé.

#### Fonctions du programmeur :

- > Horloge à écran avec indication de 24 heures.
- > Signal sonore (maximum 23 heures et 59 minutes).
- > Programmation automatique (début et fin de cuisson).
- > Cuisson semi-automatique (uniquement début ou fin de cuisson).
- > Le minuteur ne fonctionne que lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique.

#### Horloge électronique

- > Immédiatement après avoir branché l'appareil (également après une éventuelle coupure de courant), trois chiffres clignotant s'affichent sur l'écran.
- > Pour insérer l'heure correcte, appuyer sur le symbole  et EN MÊME TEMPS sur l'un des boutons  ou  jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche. Il existe un retard d'acceptation de 5 secondes pendant lequel aucun bouton ne doit être touché.
- > La vitesse de changement de l'afficheur augmentera notablement quelques secondes après avoir commencé à appuyer sur les boutons  et .

#### Cuisson manuelle (Sans utiliser le programmeur)

- > Pour utiliser le four sans s'aider du programmeur, il est nécessaire d'annuler l'indication « AUTO » clignotant en appuyant sur le bouton .
- > Si l'indicateur « AUTO » est fixe (ce qui indique que le four est programmé), annulez au préalable le programme en appuyant sur  et en mettant l'indicateur sur 0.

#### Cuisson automatique

Début de cuisson :

1. Programmez le temps de la cuisson au moyen de la touche .
2. Appuyez sur les boutons  ou  pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Sélectionnez la température et la fonction désirées au moyen du thermostat et des boutons de sélection.

Fin de la cuisson :

1. Programmez la fin du temps de cuisson à l'aide de la touche .
2. Appuyez sur les boutons  ou  pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Sélectionnez la température et la fonction désirées au moyen du thermostat et des boutons de sélection.

Début et fin de cuisson :

4. Programmez le temps de la cuisson au moyen de la touche .
5. Appuyez sur les boutons  ou  pour sélectionner le temps de cuisson.
6. Appuyez sur  pour programmer le temps d'arrêt.
7. Sélectionnez  ou  pour le temps d'arrêt.

> Une fois ces opérations effectuées, le symbole « AUTO » apparaîtra sur l'écran, indiquant que le four a été programmé.

### Exemple pratique :

Vous souhaitez effectuer une cuisson et que celle-ci se termine à 14 h.

1. En appuyant sur , fixez 0.45 sur l'indicateur.
  2. En appuyant sur , fixez 14:00 sur l'indicateur.
- > Après ces opérations, l'heure actuelle réapparaîtra sur l'indicateur ainsi que le symbole «AUTO», indiquant que la programmation a été comprise et mémorisée.
- > À 13h 15 (14h 00 moins 45 minutes), le four se mettra automatiquement en marche, les symboles  et « AUTO » restant affichés pendant la cuisson.
- > À 14 h 00, la cuisson s'arrêtera automatiquement et le signal sonore intermittent retentira.
- > Appuyez sur  pour arrêter l'alarme.

### Fonctions de cuisson prédéfinies

Programmation de la durée de cuisson :

- > Définissez le temps de cuisson choisi à l'aide du bouton  et définissez la durée de cuisson.
- > La cuisson démarrera immédiatement, les symboles « AUTO » et  s'afficheront à l'écran. Quand le temps programmé sera écoulé, la cuisson s'arrêtera et le signal sonore intermittent retentira.
- > Arrêtez l'alarme comme indiqué plus haut.

Programmation de la fin de la cuisson :

- > Définissez l'heure de fin de cuisson à l'aide du bouton  et

définissez l'heure de fin. La cuisson démarrera immédiatement, les symboles « AUTO » et  s'afficheront à l'écran. La cuisson s'arrêtera à l'heure définie et le signal sonore intermittent retentira. Pour l'arrêter, procédez comme indiqué précédemment.

- > L'état de la programmation peut être vérifié à tout moment en appuyant sur le bouton correspondant.
- > La programmation peut également être annulée à tout moment en appuyant sur  et en mettant l'afficheur sur zéro. En appuyant ensuite sur , le four sera prêt pour le fonctionnement manuel.

### Alarme électronique

- > La fonction du minuteur consiste uniquement en un signal sonore qui peut être réglé sur une période maximale de 23 heures 59 minutes. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton  et simultanément sur  ou  jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche. Le réglage terminé, l'heure réelle apparaîtra à nouveau à côté du symbole .
- > Le compte à rebours commencera immédiatement et pourra être visualisé à tout moment en appuyant sur le bouton.
- > Quand le temps sera écoulé, le symbole disparaîtra et un signal sonore intermittent s'activera ; pour l'arrêter, appuyer sur le bouton. Le signal sonore ne contrôle aucune fonction du four.

### Remarques :

- > Si une erreur de réglage est commise, un signal sonore retentira et « AUTO » clignotera. Annulez le réglage en appuyant sur le bouton , puis reprogrammez pour le rectifier.
- > Le signal sonore émis à la fin d'un programme continuera de retentir pendant sept minutes, à moins de l'arrêter en appuyant sur le bouton . Cependant, au terme des sept minutes, le symbole « AUTO » continuera à clignoter.
- > Le signal sonore dispose de trois positions : bas, moyen et haut. Pour régler le ton, vérifiez que le minuteur est sur le mode manuel, puis appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pour écouter le ton choisi. Lorsque vous lâcherez le bouton , appuyez de nouveau en gardant la touche appuyée pour sélectionner un autre ton. Répétez cette procédure jusqu'à ce que le ton requis soit émis.

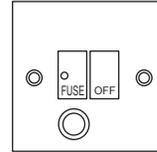


**AVERTISSEMENT !** En cas de coupure de courant, les fonctions programmées seront annulées, y compris l'horloge. Une fois le courant revenu, trois zéros intermittents s'afficheront et il sera alors possible de reprogrammer le four.

## Entretien et maintenance

**Avertissement**

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



- ① Le nettoyage d'un four n'ayant pas la fonction auto-nettoyage doit être fait après son utilisation, lorsque celui-ci est éteint mais encore tiède, et non chaud, afin que le film de graisse produit par les vapeurs de cuisson sur les parois soit encore facile à retirer. C'est aussi le cas pour les tâches de graisse qui ne seront pas encore sèches.
- ② Pour nettoyer les parties extérieures en acier inoxydable, veuillez utiliser un chiffon doux avec de l'eau et du savon; ne pas utiliser de produits de nettoyage pouvant contenir de substances abrasives.

Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer le four ; cependant voici quelques recommandations pour le nettoyage des tâches difficiles:

**Nettoyage de l'intérieur du four**

- > Vaporiser un nettoyant spécial four à l'intérieur du four et laissez poser conformément aux instructions du fabricant. Nettoyez ensuite avec une éponge propre pour retirer les résidus de mousse.
- > Portez des gants en caoutchouc pour empêcher tout contact du produit avec la peau et assurez-vous de bien ventiler la pièce afin de dissiper les émanations venant du produit de nettoyage. Répétez l'opération si nécessaire.
- > Évitez également l'utilisation de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.), de produits contenant du chlore, de l'acide ou des substances abrasives en particulier pour le nettoyage des parois vernies. Ne pas utiliser d'ustensiles en acier, en bois ou durs, car ils peuvent endommager les finitions de la surface.
- > Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou vapeur pour nettoyer le four.
- > Utilisez uniquement un produit de nettoyage spécial four et évitez tout produit à base de chlore tel que l'eau de javel.

**Démonter la porte du four (Fig. 2)**

- > Pour simplifier le nettoyage de l'intérieur du four, il est possible de démonter la porte. Veuillez suivre les étapes suivantes:
- > Ouvrez la porte au maximum comme indiqué sur "C". Soulevez les deux loquets "A" des charnières, jusqu'à ce qu'ils se bloquent en position "B".
- > Fermez ensuite la porte jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).
- > Levez ensuite la porte et retirez-la en la faisant glisser vers l'extérieur; durant cette opération, tenez la porte par les côtés près des charnières.
- > Pour repositionner la porte, faites d'abord glisser les charnières dans leur fente et ouvrez la porte au maximum.
- > Ne pas oublier de tourner les deux loquets "B" utilisés pour fixer les charnières avant de refermer la porte (Fig. 2).

**Avertissement**

- Veillez à ne pas retirer le système de blocage des charnières lorsque vous enlevez la porte car le mécanisme des charnières peut refermer subitement la porte du four.
- Ne jamais immerger la porte dans l'eau.

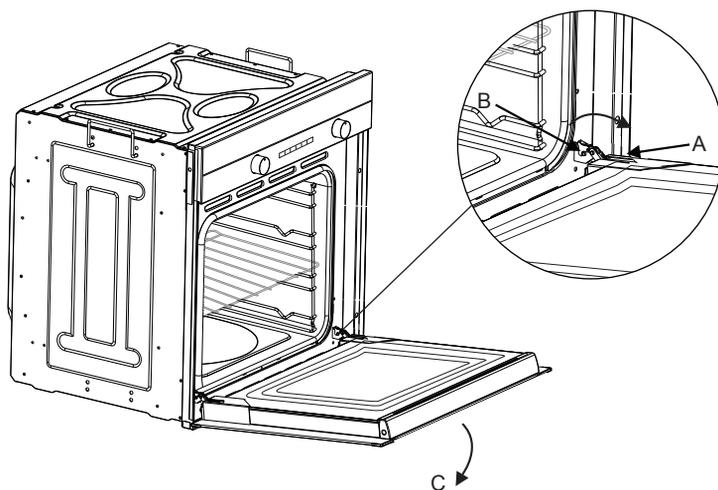


FIG. 2

**Nettoyage de la vitre (Fig. 3)**

- > Si possible, retirez la vitre en suivant les instructions du fabricant. Utilisez de l'eau tiède et un peu de détergent pour nettoyer la vitre de la porte.
- > Pour simplifier le nettoyage, la vitre intérieure peut être retirée comme indiquée dans le schéma ci-dessous.
- > Après avoir enlevé les vis de la vitre (partie interne de la porte), soulevez la vitre avec précaution. La vitre intermédiaire peut également être retirée pour les modèles à 3 vitres. La procédure est identique à celle indiquée sur le schéma ci-dessous.
- > Après avoir retiré les vis fixant le support supérieur de la vitre, enlevez le support dans la direction « A ». La vitre peut alors être retirée. Sur les versions équipées de trois vitres, il est également possible de retirer la vitre intermédiaire.

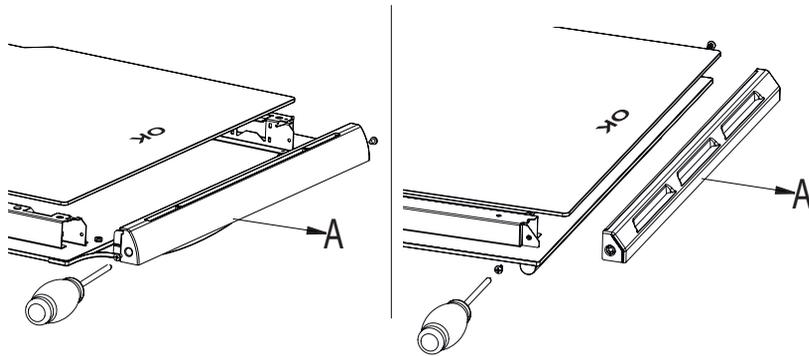
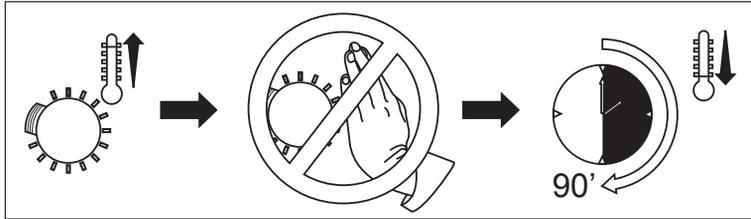


FIG. 3

## Remplacement de l'ampoule du four (Fig. 4)

> Non couvert par la garantie de l'appareil.



**AVERTISSEMENT:** Déconnectez l'appareil, ouvrez la porte du four et retirez les plaques de cuisson.

L'ampoule du four possède les caractéristiques suivantes:

> 15 W ou 25 W, 300 °C et type E-14

1. L'appareil atteint une très haute température lors de son utilisation. Évitez donc de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
2. **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que le four est bien éteint pour éviter tout risque d'électrocution. Attendez 90 minutes après l'extinction de l'ampoule avant de la changer car elle peut être brûlante.
3. Retirez le verre qui protège l'ampoule en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Dévissez l'ampoule usagée et remplacez-la par une ampoule conforme aux instructions du fabricant (voir "Données techniques") et repositionnez la protection en verre.

**Note:** La protection en verre pouvant être très serrée, veillez à la tenir fermement pour la retirer.

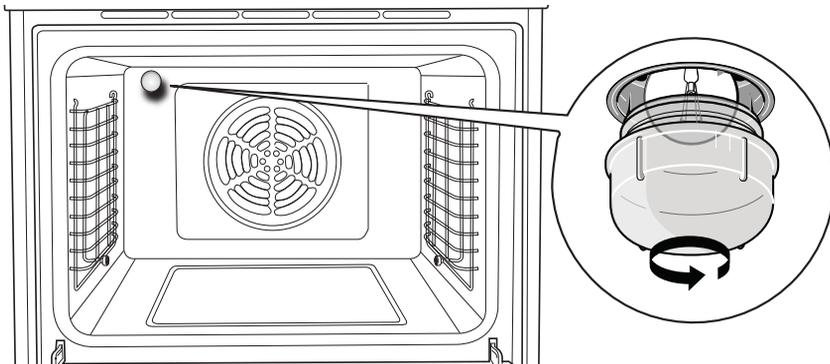


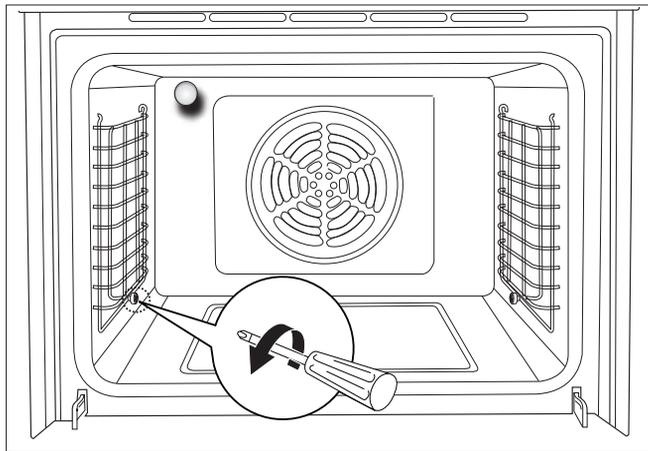
FIG. 4

**AVERTISSEMENT :**

N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

**Pour un nettoyage plus facile de l'intérieur du four, les rails latéraux peuvent être enlevés.**

1. Retirez de l'intérieur du four toutes les casseroles et grilles afin de pouvoir accéder facilement à l'ampoule.
2. Desserrez les vis fixant les rails latéraux.



3. Après un nettoyage complet, séchez bien le four et les rails latéraux.
4. Fixez les rails latéraux aux parois du four et fixez-les avec les vis

**Avertissement**

Ce four possède des parois latérales catalytiques. Les parois catalytiques sont auto-nettoyantes et évaporeront les éclats de graisse et de nourriture lorsque le four est en fonctionnement. Pour permettre cette procédure et pour assurer la protection des parois, nous recommandons le chauffage à vide du four une fois par semaine, à 250°C pendant au moins une heure. Le nettoyage manuel des parois catalytiques est déconseillé et l'utilisation de vaporisateurs spécial four ou de produits nettoyants abrasifs endommagera les parois. Une légère décoloration des surfaces catalytiques peut se produire dans la durée. Ceci n'affecte en aucun cas les propriétés catalytiques.

## Résolution des problèmes

Problème	Cause	Solution
Le four ne fonctionne pas	Il y a un problème de connexion, ou l'appareil n'est pas branché.	Couper le courant électrique et vérifier la connexion du four au courant (branchement...).
	Des câbles d'alimentation sont débranchés.	Couper le courant électrique et vérifier que certains câbles n'ont pas été débranchés entre le four et le tableau électrique.
	L'installation domestique présente une anomalie.	Couper le courant électrique et vérifier que tout élément électrique de l'installation permettant de relier le four au tableau électrique est fonctionnel.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule a grillé.	Remplacez l'ampoule comme indiqué dans la section "Entretien et maintenance" de ce manuel d'instructions.
Le four ne chauffe pas	La fonction de cuisson n'est pas sélectionnée.	Choisissez la fonction de cuisson désirée à l'aide du bouton.
	La température n'est pas sélectionnée.	Choisissez la fonction de cuisson désirée à l'aide du bouton.

Si après ces vérifications, la panne n'est toujours pas résolue, contactez le service après-vente.

## Informations pour le démontage

Ne pas démonter l'appareil d'une manière non indiquée dans le manuel d'utilisation. L'appareil ne peut pas être démonté par l'utilisateur. À la fin de la durée de vie utile, l'appareil ne doit pas être mis à rebut avec les déchets ménagers. Consultez vos autorités locales pour des conseils en matière de recyclage.

### 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 jeter 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 conformément à la directive 2012/19/UE.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous permettrez d'éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique pouvant survenir si ce produit n'était pas manipulé correctement. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou collectivité locale, la déchetterie de votre localité ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Données techniques

### Alimentation électrique:

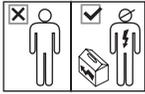
Alimentation : 230 V~, 50 Hz

Puissance de sortie : 2000 W

Informations concernant les fours domestiques (www.bricodepot.fr)			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	OV7C-BF5		
Type de four		Four électrique	
Masse de l'appareil	M	31	kg
Nombre de cavités		1	
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC <sub>cavité électrique</sub>	0,82 (en position  )	kWh/cycle
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	50	L
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC <sub>cavité électrique</sub>	0,77 (en position  )	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl <sub>cavité</sub>	101,3	
1kWh/cycle= 3,6MJ/cycle			

La méthode de mesure et de calculs des tableaux ci-dessus a été adaptée en conformité avec les réglementations de la Commission européenne (UE) N° 65/2014 et 66/2014.

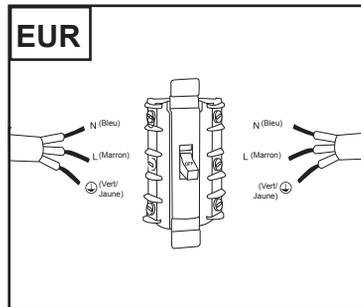
Et dans le détail...



Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou 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 du four.

**Avertissement : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE.**

Le raccordement au réseau électrique peut se faire directement au secteur.



### Connexion directe

Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm 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 a été réalisée conformément aux plans de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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

### Réglémentations électriques

Toute installation électrique permanente doit être conforme à la NF C 15-100 (pour la France). Pour votre sécurité, un électricien qualifié doit vérifier la conformité de l'installation électrique.

### Connexion électrique

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 l'appareil.

### AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs et doit être connecté à la distribution électrique par un interrupteur bipolaire ayant un écart entre les contacts d'au moins 3 mm.

Les codes couleurs des fils électriques sont les suivants:

**Marron = L - Phase**

**Bleu = N - Neutre**

**Vert et jaune = ⊕ - Terre**

Le point de connexion doit être placé dans un emplacement adjacent 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 tout type de maintenance ou de nettoyage.**

## Garantie

Nous offrons une garantie de 2 ans contre tous défauts de fabrication de nos produits.

Nos garanties sont valables à compter de la date d'achat exclusivement pour les produits installés conformément à nos instructions et utilisés à un usage domestique normal. Preuve d'achat requise. Cette garantie ne couvre pas :

- L'usure normale du produit.
- Les produits qui ont été endommagés ou sont devenus défectueux à cause du non-respect des instructions lors de leur stockage, assemblage, transport, installation, utilisation, branchement dans une alimentation électrique appropriée, entretien ou désinstallation.
- Dommage dû à une installation défectueuse.
- Détérioration due à une modification.
- Les produits ayant été endommagés pendant le transport.
- Dommage ou corrosion dû au nettoyage avec des matériaux inappropriés.
- Dommage dû à l'usage d'accessoires et/ou pièces de rechange contrefaits ou inappropriés.
- Les consommables, par exemple les filtres aux charbons et les ampoules.
- Les demandes provenant d'un environnement commercial ou d'un usage non domestique.

Si le détaillant détermine que la demande dans le cadre de cette garantie est valable, le distributeur remplacera le produit ou la pièce affecté. Si le distributeur ne peut pas vous fournir le même produit, car il n'est plus disponible, le distributeur vous fournira l'alternative la plus proche en termes de qualité et de prix.

Indépendamment de la garantie contractuelle consentie, Brico Dépôt reste tenue des défauts de conformité du bien au contrat et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

Toutes les demandes doivent être effectuées avec le reçu d'achat d'origine ou une autre preuve d'achat raisonnable.

Si une personne autre qu'un technicien agréé modifie ou essaie de réparer l'appareil, alors la garantie sera annulée.

### **Cette garantie s'ajoute et ne modifie pas vos droits légaux de consommateur.**

La garantie s'applique aux résidents de la France. Contactez le service client de l'une des manières suivantes :

**Eurem France**  
**5 Rue Montgolfier, Prahecq (79230) France**  
**Téléphone : (0)549326976**  
**Courriel : a.bazier@eurem.fr**

## Installation de l'appareil

### Important

- > Les meubles et placards, et tous les matériaux utilisés durant l'installation doivent pouvoir résister à une augmentation de température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante durant l'utilisation de l'appareil.
- > Les très hautes températures peuvent endommager certains types de meubles de cuisine en vinyle ou stratifiés (décoloration).
- > Si l'appareil est installé sans prendre garde à ces limites de température ou s'il est placé à moins de 4 mm des placards et meubles adjacents, le propriétaire sera tenu pour responsable en cas de dommages matériels.

### Notes d'installation

1. Le four doit être installé dans un espace standard de 600 mm, comme indiqué sur la Fig. 5, sous une hotte ou dans une colonne.
2. Lors de l'installation du four dans une colonne, il est important de s'assurer que l'aération est suffisante. Retirez donc la partie arrière du meuble et laissez une ouverture d'au moins 85 à 90 mm comme indiqué sur la Fig. 5.
3. Vérifiez que le four est correctement installé dans son emplacement. 4 vis sont nécessaires pour fixer le four dans sa niche. Une à chaque coin de l'encadrement de la porte.

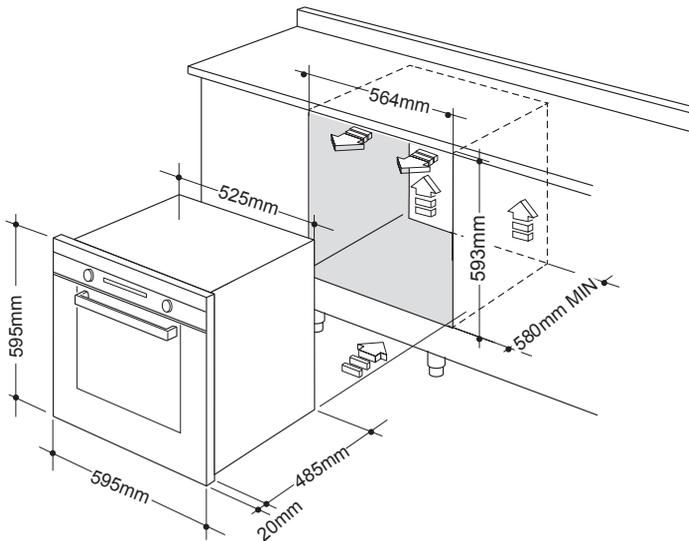
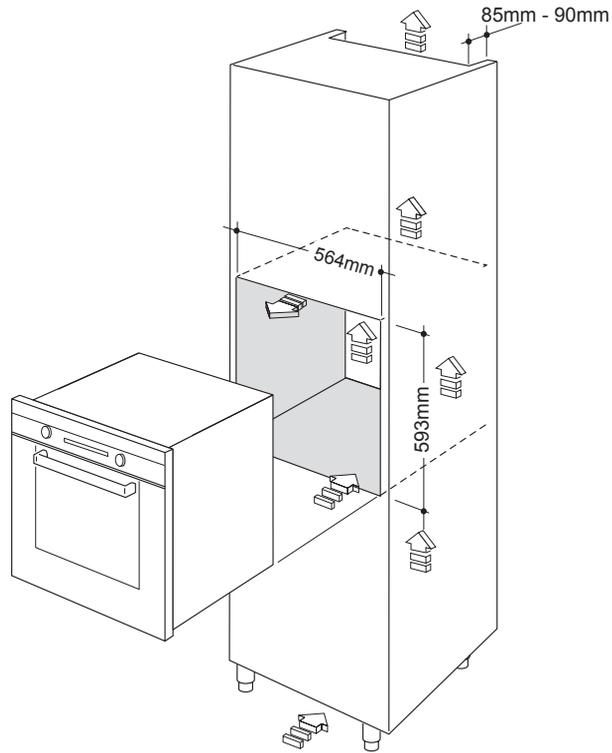
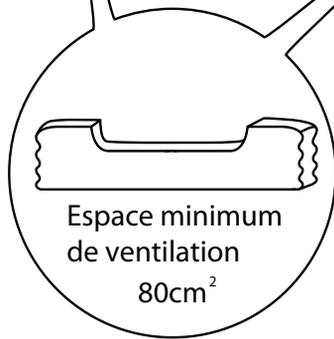
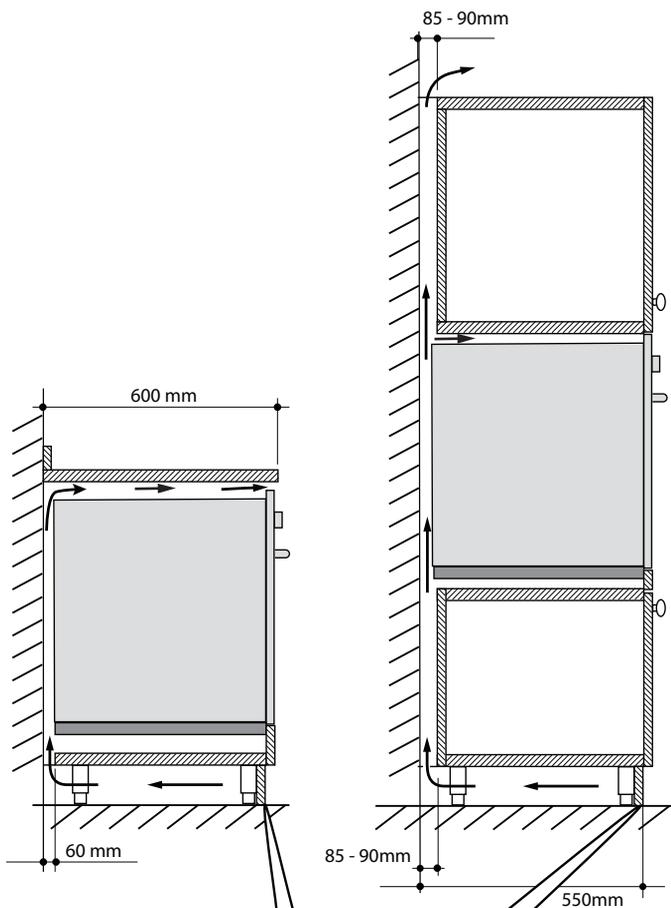
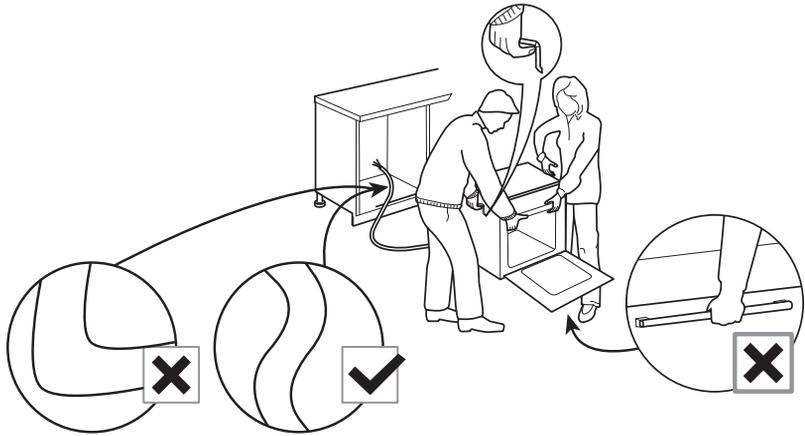


FIG. 5



## 01



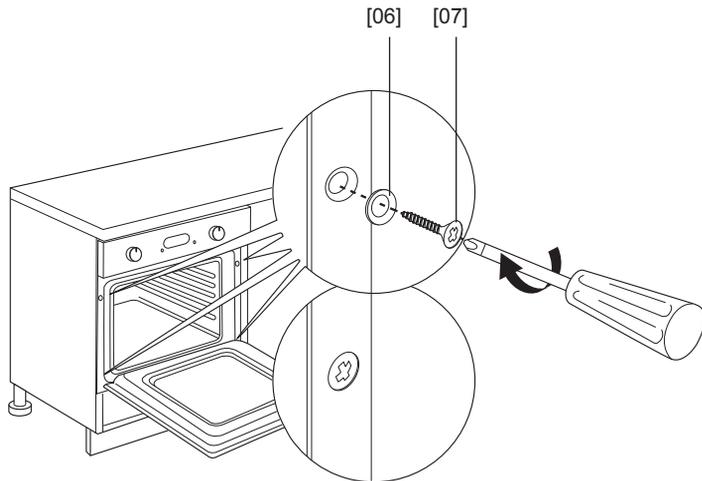
## 02



[06] x 4

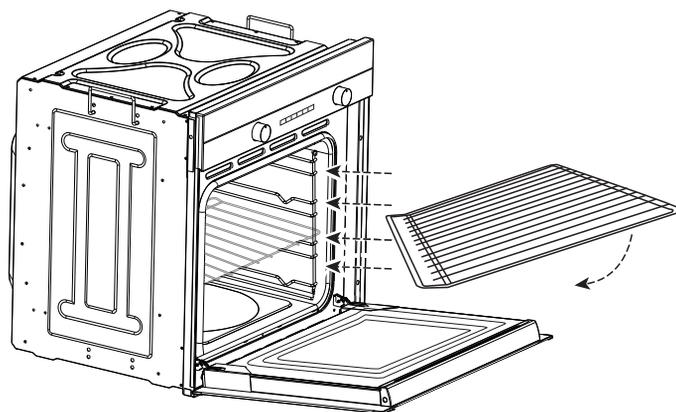


[07] x 4



**Note:** Pour les raccordements électriques, se reporter à la section **Information technique et légale** de ce manuel

03



Réglage de la position des grilles



Distributeur : **BRICO DÉPÔT**  
30-32 rue de la Tourelle  
91310 Longpont-sur-Orge  
France  
[www.bricodepot.com](http://www.bricodepot.com)

---