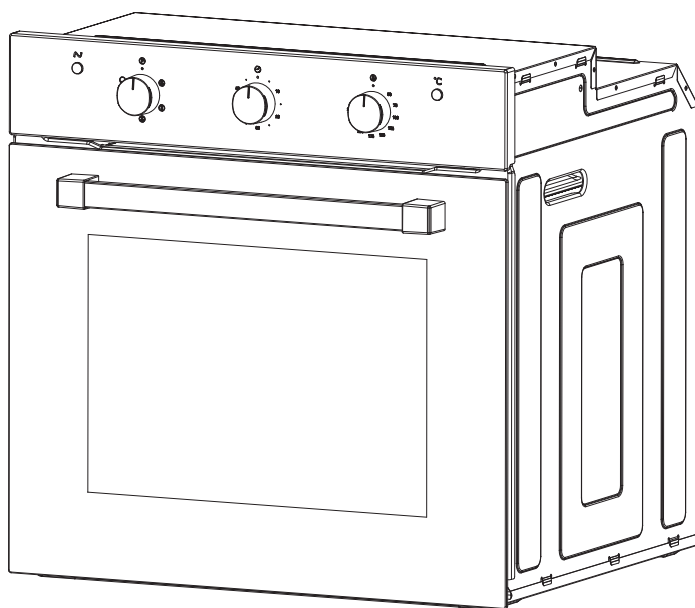


COOKETM
&LEWIS

Four Électrique Encastré



OVFO60 – V01 – 2017

OVFO60

5052931820665 / 5052931820658



C'est parti...

Ces consignes visent à assurer votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute utilisation, puis conservez-les afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.



C'est parti...

03

Sécurité

03

Votre produit

05

Avant de commencer

05

Et dans le détail...

06

Fonctionnement

06

Soin et entretien

09

Dépannage

11

Recyclage et mise au rebut

12

Informations techniques et juridiques

13

Garantie

14

Installation

16

CES CONSIGNES VISENT À ASSURER VOTRE SÉCURITÉ. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

- ✓ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauds. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à conditions qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et en comprennent les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ✓ Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation afin de détecter tous dommages éventuels. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service de réparation ou une personne aux qualifications similaires, afin de prévenir tout risque.
- ✓ **Avertissement !** Les parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

- ✓ **Risque de brûlures !** Pendant son utilisation, l'appareil devient brûlant. Évitez de toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.
- ✓ Un dispositif pour le débranchement complet doit être intégré dans le câblage fixe, en conformité avec les règles de câblage.
- ✓ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four. Cela risquerait de rayer la surface et d'entraîner le bris de la paroi en verre.
- ✓ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- ✓ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- ✓ En ce qui concerne les instructions sur l'installation correcte des étagères, reportez-vous à la section : *<Réglage de la position des étagères>*.
- ✓ En ce qui concerne les instructions sur l'installation du produit, reportez-vous à la section : *<Installation>*.
- ✓ En ce qui concerne les précautions à prendre lors de l'entretien effectué par l'utilisateur, reportez-vous à la section : *<Nettoyage et entretien>*.
- ✓ Afin de prévenir toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- ✓ **Avertissement !** Afin de prévenir tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est bien éteint avant de remplacer l'ampoule.

Votre produit



Remarque !

Des schémas sont disponibles dans la dernière section du présent manuel d'instructions. Ces schémas peuvent être légèrement différents de la configuration de l'appareil.

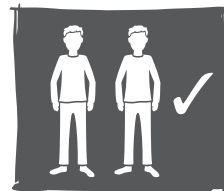
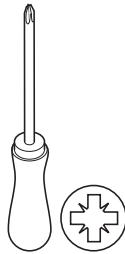
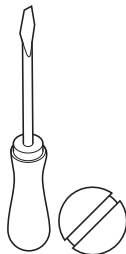
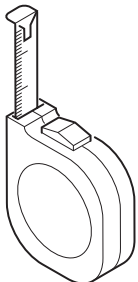
Fig. 1

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Panneau de commande | 6. Poignée de la porte (non visible) |
| 2. Orifices de fixation (4 x) | 7. Câble d'alimentation |
| 3. Lampe du four | 8. Rails latéraux |
| 4. Indications du niveau des étagères | 9. Poignées latérales pour le transport du four |
| 5. Porte | |

Fig. 2

- | | |
|--|----------------------|
| 10. Bouton de sélection du mode de cuisson | 15. Plaque |
| 11. Bouton d'alarme | 16. Grille de four |
| 12. Bouton de sélection de la température | 17. Entretoise (4 x) |
| 13. Indicateur de température | 18. Vis (4 x) |
| 14. Témoin d'alimentation | 19. Trépied du grill |

Il vous faudra (éléments non fournis)



Conseils !

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

Points à vérifier avant de commencer

- ☒ Afin d'éviter les risques toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter toute mauvaise utilisation et tout risque. Veuillez conserver ce livret d'instructions afin de pouvoir vous y référer ultérieurement et le transmettre à d'éventuels futurs propriétaires. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil, mais contactez le service client ou le revendeur.
- ☒ Vérifiez le contenu de l'emballage afin de vous assurer de la présence de toutes les pièces répertoriées.
- ☒ Choisissez un emplacement approprié pour votre produit.
- ☒ Si ce produit contient des éléments en verre, prenez garde lors du montage et de la manipulation afin d'éviter tout risque de blessures corporelles ou d'endommager le produit.
- ☒ Si vous vendez l'appareil, le donnez ou le laissez sur place lorsque vous déménagez, veillez également à transmettre ce manuel afin que son nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et ses consignes de sécurité.

Introduction



Remarque ! Avant la première utilisation du four, nous vous recommandons de mettre celui-ci sous tension et de le régler sur sa température la plus élevée. Gardez la porte du four fermée et laissez l'appareil en marche pendant 1,5 heures sans aucun objet présent à l'intérieur. Assurez-vous qu'il y ait une aération suffisante pendant ce processus en ouvrant les portes et fenêtres de la pièce. Toutes les odeurs produites pendant cette opération sont dues à l'évaporation des substances utilisées pour protéger l'appareil pendant le rangement avant son installation.

Nettoyage initial









Avertissement !

- Nettoyez le four entièrement avant la première utilisation.
- N'utilisez aucun nettoyant acide ou abrasif. Ceux-ci risquent d'endommager la surface du four.

2. Nettoyez tous les accessoires du four à l'eau tiède ou à l'aide d'un liquide vaisselle, puis essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux et propre.
4. Essuyez l'avant de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. Laissez sécher complètement le four et tous les accessoires.

Fonctionnalités du produit

	Commutateur Off	Permet de mettre le four hors tension.
	Lumière du four	La lumière du four permet d'éclairer la cavité du four. Tous les autres modes de cuisson sont désactivés. Remarque : La lumière du four s'allume également pour tous les modes de fonctionnement.
	Dégivrage	Seul le ventilateur se met en marche et les aliments sont décongelés grâce à la ventilation sans la chaleur.
	En convection à l'aide du ventilateur	Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont tous deux activés, accompagnés du ventilateur. Tous les niveaux du four sont chauffés à la même température. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes avant de commencer toute cuisson.
	Gril	Seul l'élément chauffant supérieur est activé. La chaleur est répartie par convection naturelle. En d'autres termes, la moitié supérieure du four est plus chaude que la moitié inférieure. Il convient de placer les aliments sur une étagère supérieure si ceux-ci doivent être croustillants. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes avant de commencer toute cuisson.
	Élément chauffant inférieur	Seul l'élément chauffant inférieur est activé. Vous obtenez ainsi une chaleur concentrative à la base des aliments sans coloration.

Conseils culinaires pratiques

- Consultez les informations figurant sur les emballages d'aliments pour connaître les températures et les temps de cuisson.
- Assurez-vous que les aliments congelés sont entièrement décongelés avant cuisson, sauf indication contraire.

**Remarque !**

En cas de nécessité de préchauffage, nous recommandons une durée de 10 à 15 minutes avant introduction des aliments dans le four.

Remarque importante : la durée de préchauffage s'ajoute au temps nécessaire pour la cuisson complète des aliments.

Les conseils suivants expliquent les méthodes qui permettent de réduire l'ensemble des répercussions sur l'environnement (p. ex. l'utilisation d'énergie) liées au processus de cuisson.

- Essayez de ne pas ouvrir ou fermer la porte du four [5] fréquemment en cours de cuisson.
- Gardez la porte du four [5] libre de tout obstacle afin de pouvoir regarder facilement à l'intérieur en cours de cuisson.
- Si possible, décongelez les aliments congelés de façon à ne pas consommer d'électricité.
- La durée de cuisson des aliments présentant un rapport surface/volume élevé est plus réduite.

Mise Sous/Hors tension

1. Positionnez le bouton du minuteur (11) sur le temps de cuisson souhaité.
2. Positionnez le bouton de sélection du mode de cuisson (10) sur le mode de cuisson souhaité.
3. Positionnez le bouton de sélection de la température (12) sur la température de cuisson souhaitée.
4. Le four se met à présent sous tension et commence à fonctionner. Le témoin d'alimentation (14) et l'indicateur de température (13) s'allument.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, le signal sonore du minuteur se déclenche.
6. Après cuisson : > Positionnez le bouton de sélection de la température (12) sur



> Positionnez le bouton de sélection du mode de cuisson (10) sur

**Remarque !**

L'indicateur de température  s'allume de temps en temps en cours d'utilisation. Cela indique que le four chauffe pour maintenir la température définie.

**Attention !**

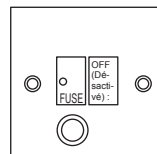
L'appareil ne s'éteint pas automatiquement après utilisation. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.

Soin et entretien

Avertissement !



Coupez toujours l'alimentation secteur avant d'effectuer tout travail d'entretien. En cas de panne, contactez notre service client ou le revendeur.



Attention !

N'utilisez pas d'eau chaude, de diluants, d'essence, d'alcool, de pétrole, de lessive en poudre, de nettoyants, de détergents alcalins, d'acide, de produits chimiques, etc. pour effectuer le nettoyage, afin de ne pas endommager le revêtement en plastique et en émail. L'appareil ne doit pas être nettoyé directement à l'eau, car cela risquerait d'entraîner une corrosion ou de réduire l'efficacité de l'isolation.



Avertissement !

- N'utilisez pas de quantités excessives d'eau lors du nettoyage du produit.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

Comment Maintenir Votre Four En Bon État

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de votre four, débranchez-le de la source d'alimentation.

Pour prolonger la durée de vie de votre four, nettoyez-le fréquemment en gardant à l'esprit les points suivants :

- Les parties en émail et en acier inoxydable de l'appareil doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide, d'une quantité de savon aussi petite que possible et à l'eau tiède.
- Ne pas utiliser de poudres abrasives ou de substances corrosives, qui risqueraient d'endommager les surfaces.
- Remarque importante : l'acier inoxydable est susceptible de ternir en surface, et la restauration de ces surfaces peut s'avérer difficile. Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont en vente dans le commerce.
- Après le nettoyage, ces surfaces doivent être essuyées à l'aide d'un chiffon propre et à l'eau tiède afin d'éliminer toute trace de détergents.

- Il convient de préférence de nettoyer l'intérieur du four à l'eau chaude et au savon immédiatement après utilisation, lorsqu'il est encore tiède. Le savon doit être rincé et l'intérieur séché entièrement. Évitez d'utiliser des détergents abrasifs (par exemple, des poudres de nettoyage, etc.) et des éponges abrasives pour vaisselle ou des acides (tels que des produits détartrants, etc.), car ceux-ci risqueraient d'endommager l'émail. En cas de tâches de graisse et de saleté tenaces, utilisez un nettoyant spécial pour les fours en vous référant aux instructions fournies avec le produit.
- En cas d'utilisation du four pendant une période prolongée, de la condensation peut se former. Après refroidissement du four, essuyez la condensation à l'aide d'un chiffon sec.
- Un joint en caoutchouc est fixé autour de l'ouverture du four afin de créer un thermoscellage et d'en assurer le fonctionnement parfait. Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. Au besoin, nettoyez-le et évitez pour cela d'utiliser des produits ou objets abrasifs. En cas d'endommagement de celui-ci, veuillez contacter le Centre de Service Après-Vente ou le revendeur le plus proche de chez vous. Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé.
- Ne tapissez jamais le fond du four avec des feuilles d'aluminium, car l'accumulation de chaleur risquerait de compromettre la cuisson et même d'endommager l'émail.
- Nettoyez la porte en verre [5] à l'aide de produits ou d'éponges non abrasifs, puis séchez-la à l'aide d'un chiffon doux.

Remplacement De l'Ampoule Du Four



Avertissement ! Afin de prévenir tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est bien éteint avant de remplacer l'ampoule.

- Retirez toutes les plaques et grilles de l'intérieur du four afin de pouvoir accéder facilement à l'ampoule [3].
- La lampe du four [3] se trouve au fond de la cavité du four.
- Dévissez le couvercle en verre et l'ampoule usagée [3]. Mettez-la au rebut en toute sécurité et de manière écologique (→ Fig. 3).
- Insérez une ampoule neuve du même type (25 W, 300 °C, type G9). Assurez-vous qu'elle est insérée correctement.
- Revissez le couvercle en verre.

Retrait du Panneau Arrière en Verre pour Procéder à Son Nettoyage

- Pour faciliter le nettoyage, le panneau arrière en verre peut être retiré (→ Fig. 10).
- Après avoir desserré les 2 vis qui fixent les supports latéraux du verre, retirez les supports, puis le panneau en verre. Manipulez-le avec précaution !
- Après le nettoyage, remettez le panneau en verre en place en procédant dans l'ordre inverse.



Retrait de la Porte du Four

Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, la porte [5] peut être retirée (→ Fig. 9).

Pour cela, suivez les étapes ci-dessous :

- Ouvrez complètement la porte [5] jusqu'à la position « A ».
- Soulevez les deux liens mobiles des charnières jusqu'à la position « B ».
- Fermez la porte [5] à moitié.
- Soulevez la porte [5], puis retirez-la en la faisant coulisser vers l'extérieur. Pendant cette opération, tenez la porte [5] par les côtés, près des charnières.
- Après le nettoyage, remettez la porte [5] en place en procédant dans l'ordre inverse.

Dépannage

Foire Aux Questions (FAQ)	Solution
Que dois-je faire si le four ne chauffe pas ?	Vérifiez si l'une des mesures suivantes permet de résoudre le problème : <ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est peut-être pas mis sous tension. Mettez le four sous tension (→ <i>Mise Sous/Hors tension</i>). • Vérifiez si les paramètres requis ont été appliqués. • Un fusible a peut-être sauté ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché. • Remplacez les fusibles ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce phénomène se produit de façon répétée, faites appel au Centre de réparation.
Que dois-je faire si, malgré la définition du mode de cuisson et de la température du four, celui-ci ne chauffe pas ?	Les composants électriques internes sont peut-être défectueux. Faites appel au centre de service après-vente ou au revendeur.
Que dois-je faire si je ne peux pas modifier la température définie ?	Assurez-vous d'avoir utilisé correctement le bouton de sélection de la température [12]  .
Que dois-je faire si la lampe du four ne s'allume pas ?	La lampe du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (→ <i>Remplacement De l'Ampoule Du Four</i>).
Le grill ne chauffe pas correctement.	La puissance définie pour le grill est trop faible. Positionnez le bouton de sélection de la température [12]  sur une température plus élevée.

Recyclage et mise au rebut

Protection de l'environnement

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les recycler. Prenez contact avec votre mairie ou votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme les déchets ménagers. Ce produit doit être remis au point de ramassage d'appareils électriques et électroniques destinés au recyclage.

En vous assurant que ce produit sera mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique, celles-ci pouvant avoir lieu si ce produit n'est pas traité d'une façon adéquate. Pour plus d'information sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'administration de votre ville, un service de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté.

Informations concernant le démantèlement du produit

Ne démontez pas l'appareil d'une manière différente de celle indiquée dans le manuel d'utilisation. L'appareil ne peut pas être démonté par l'utilisateur. À la fin de sa durée de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Données techniques

Alimentation : 220-240 V~, 50/60 Hz

Puissance de sortie : 2 000-2 380 W

Informations juridiques

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels et aux personnes causés par une installation incorrecte ou non conforme de l'appareil.

Paramètres techniques (www.diy.com)			
Article	Symbole	Valeur Déclaration	Unité
Identification du modèle	OVFO60		
Type de four	Four Électrique Encastré		
Masse de l'appareil	M	25	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité	V	60	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four électrique chauffé pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,71	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge harmonisée dans la cavité d'un four électrique chauffé pendant un cycle en mode Soufflant par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,81	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI _{cavité}	86,6	--

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été appliquée conformément aux règlements N° 65/2014 et 66/2014 de la Commission (UE).

Casto France & Brico Depot France

À Cooke & Lewis, nous sélectionnons méticuleusement des matières durables et de haute qualité, et nous utilisons des techniques de fabrication rigoureuses pour vous apporter une gamme de produits magnifiquement conçus qui dureront longtemps. C'est ce qui nous permet de garantir nos produits contre les défauts de fabrication pendant une période de 2 ans.

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 cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité mentionnée aux articles L. 217-4 à L. 217-12 et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.

Article L217-4 du code de la consommation :

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du code de la consommation : Le bien est conforme au contrat :
1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

14 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard

aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du code de la consommation :

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article L217-16 du code de la consommation :

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du code civil :

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 alinéa 1er du code civil :

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Ceci n'affecte pas vos droits légaux.

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



Cet appareil doit être installé correctement par une personne dûment qualifiée, en respectant scrupuleusement les instructions du fabricant.



**Avertissement ! Risque d'électrocution !
Il convient de couper la source d'alimentation de l'appareil avant installation complète de celui-ci.**

L'installation de l'appareil doit être confiée exclusivement à une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation non appropriée susceptible de nuire aux personnes et aux animaux et d'entraîner des dommages matériels.

Installation des Fours Encastrés

Pour une installation correcte, ce produit peut être installé sous la surface de travail dans un boîtier encastré (→ Fig. 4).

Veiller à une Bonne Aération (→ Fig. 5)

La Figure 5 illustre les exigences de circulation d'air, y compris une fente qu'il convient de découper dans le socle si le four en est équipé.

Lors de l'installation de votre four, il est essentiel de prévoir une circulation d'air adéquate autour de l'appareil, afin de garantir son bon fonctionnement. Une circulation d'air inadéquate risque de porter grandement atteinte au rendement de l'appareil. Elle peut également affecter les armoires adjacentes en raison de la hausse de la température. Les panneaux du bloc-cuisine situés à proximité du four doivent être en matériaux résistants à la chaleur. Assurez-vous que les colles des éléments en bois plaqué peuvent supporter des températures atteignant au minimum 120 °C. Retirez le dos du bloc-cuisine afin d'assurer une circulation d'air adéquate autour du four.

Manipulation et Réparation du Four

Branchez l'appareil à l'alimentation secteur en veillant à ce que le câble ne soit pas plié. Soulevez le four pour le placer dans le boîtier en utilisant les deux poignées latérales [9] sur les côtés de l'appareil. Ne pas le soulever avec la poignée de porte [6] ; dans le cas contraire, la porte en verre [5] pourrait se briser (→ Fig. 7).

Une fois le four soulevé et mis en place à l'intérieur du boîtier, utilisez les 4 ouvertures situées sur les côtés du boîtier métallique du four pour le fixer solidement. Serrez solidement à l'aide de 4 entretoises [17] et de 4 vis [18] (→ Fig. 8).

Réglage de la Position des Étagères

- Pour réduire au minimum le risque de brûlures lors de la manipulation de plaques, de grilles ou de plats à four chauds, placez toujours la plaque [15] et la grille du four [16] correctement entre les rails latéraux [8].



Remarque !

Les niveaux des étagères sont numérotés de bas en haut. Les niveaux 4 et 5 servent principalement à la fonction grill. Veuillez vous référer aux guides de cuisson fournis tout au long du présent manuel afin de déterminer les niveaux des étagères adaptés à vos mets.

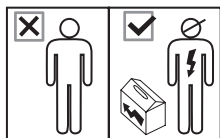


Attention !

Lorsque vous mettez en place la plaque [15] et la grille du four [16], faites-les coulisser lentement sur les rails latéraux [8], puis assurez-vous qu'elles reposent de manière uniforme et stable sur les rails latéraux [8].

- Pour une cuisson optimale, d'autres outils, par ex. un tournebroche (non fourni), peuvent être utilisés. Le tournebroche fonctionne conjointement avec l'élément de grill pour répartir la chaleur sur les aliments de façon uniforme.

Branchements Électriques



L'ensemble de l'installation doit être confié à une personne compétente ou à un électricien qualifié.

Avant le branchement à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.



Avertissement !

Cet appareil doit être mis à la terre.

Le branchement à l'alimentation secteur peut se faire directement au secteur (→ Fig. 6).



Avertissement !

Assurez-vous que la sortie avec socle à fusible se situe dans un endroit accessible.

Branchement Direct

- Si l'appareil est branché directement à la source d'alimentation, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié disposant des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- L'installateur doit s'assurer d'avoir effectué les bons branchements électriques, et que ceux-ci sont conformes au tableau de câblage ci-dessous.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement vérifié et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

Exigences Électriques

Toute installation électrique permanente doit être conforme aux dernières réglementations de l'I.E.E. et aux exigences électriques locales. Pour votre sécurité, un électricien qualifié ou un technicien agréé de l'organisme de certification national (NICEIC) doit vérifier la conformité de l'installation électrique.

Branchements Électriques

Avant la mise sous tension, vérifiez toujours si l'alimentation secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs et doit être relié à la distribution électrique par un interrupteur bipolaire ayant un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

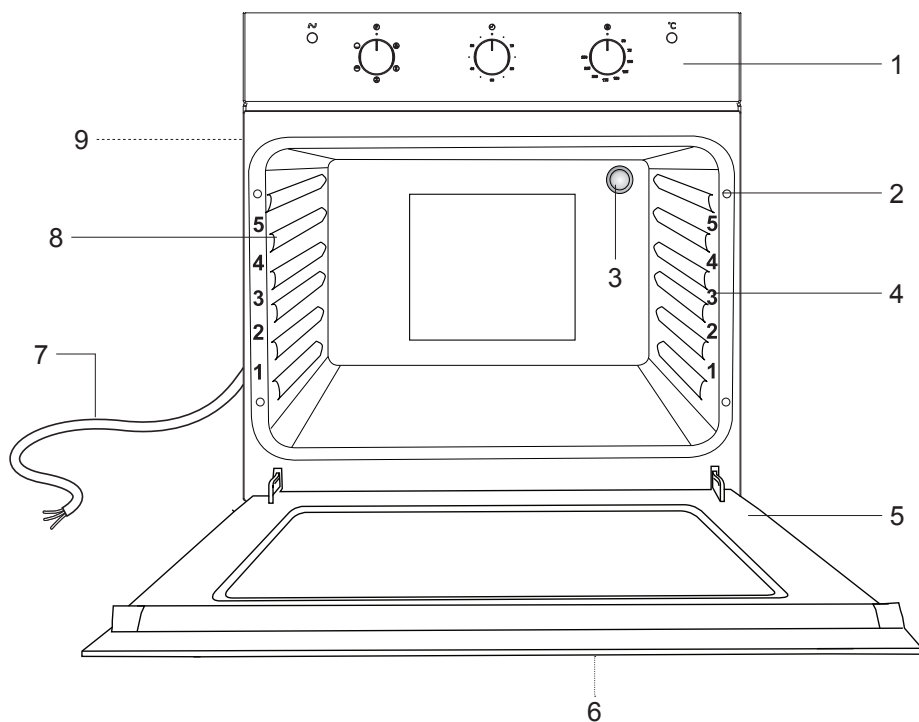
Les codes couleurs des fils électriques sont les suivants :

Marron	= L – Phase
Bleu	= N – Neutre
Vert/Jaune	= ⊕ Mise à la terre

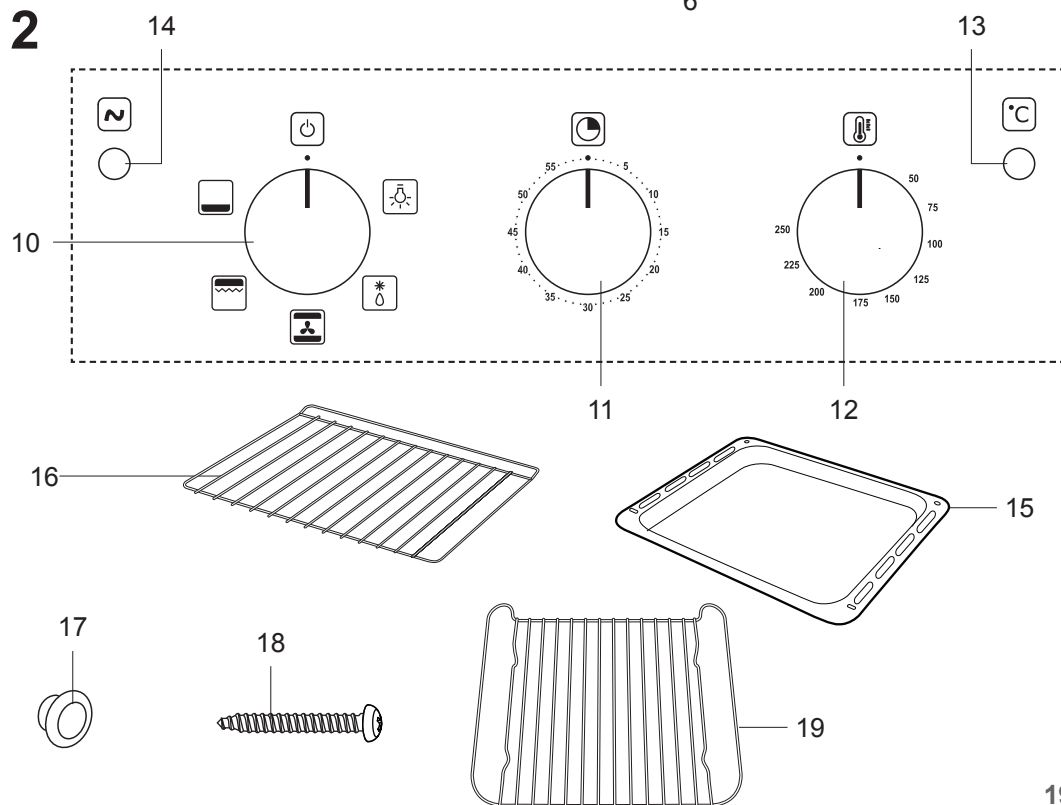
Le point de branchement doit être placé dans un emplacement adjacent à l'appareil de façon à être facilement accessible par un technicien en cas de panne.

Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de commencer toute procédure de nettoyage et d'entretien.

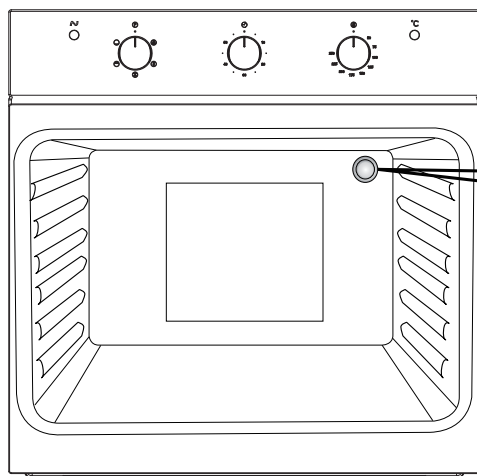
1



2

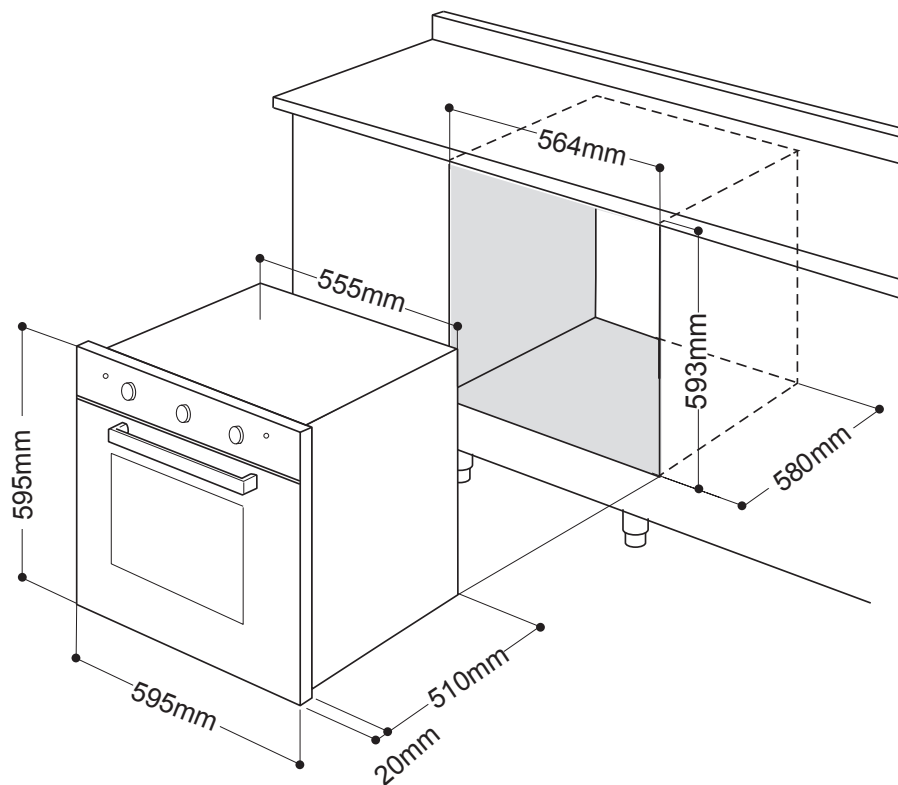


3

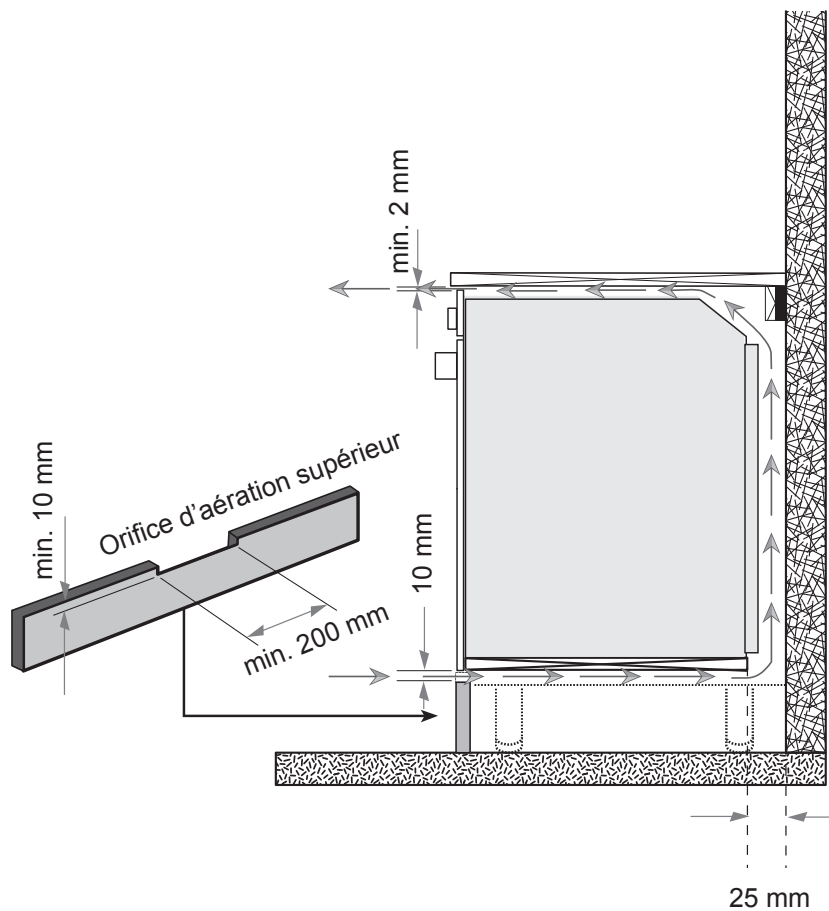


25 W, 300 °C, type G9

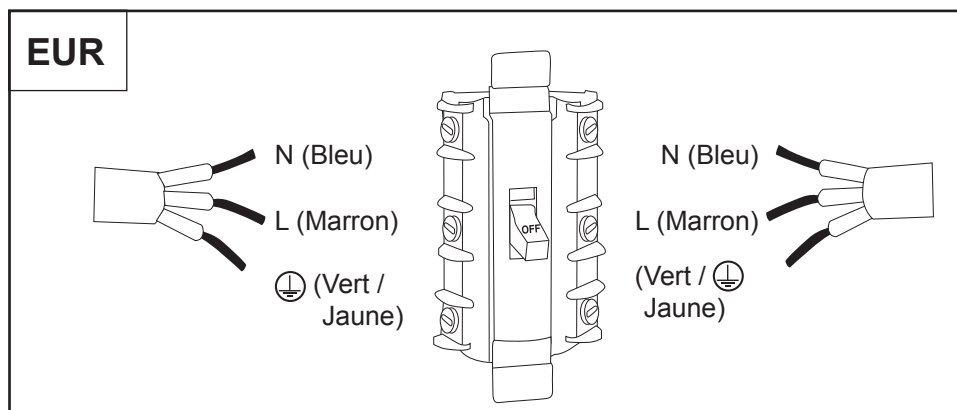
4



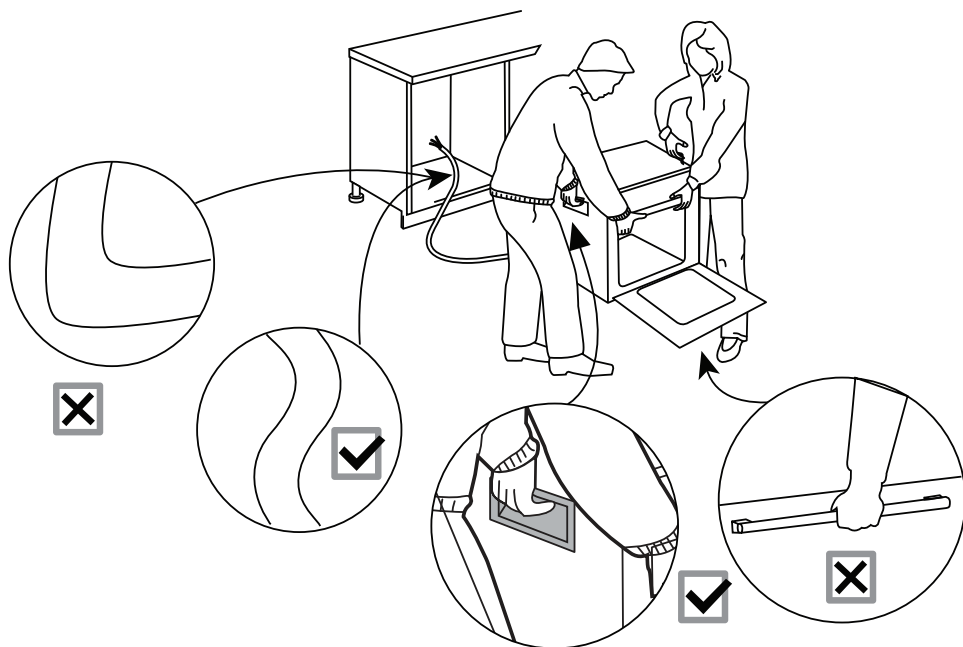
5



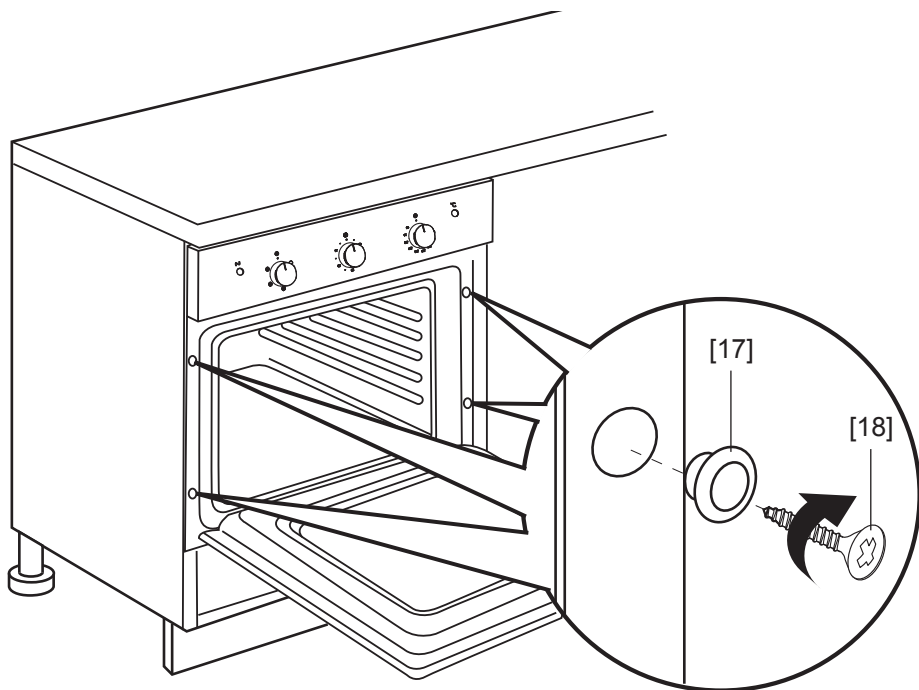
6



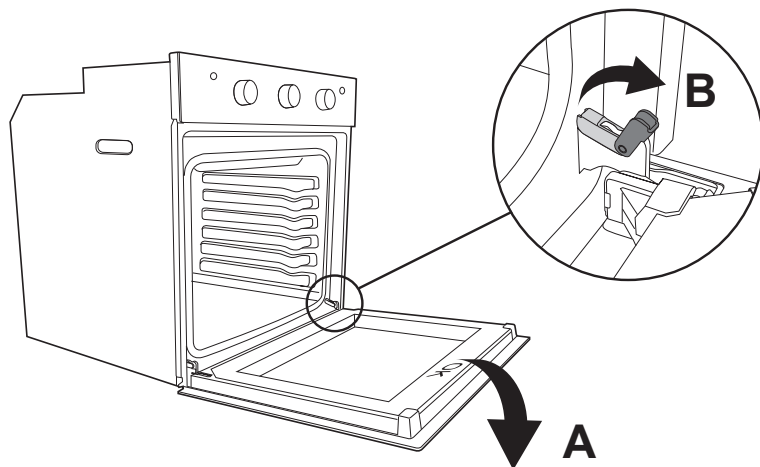
07



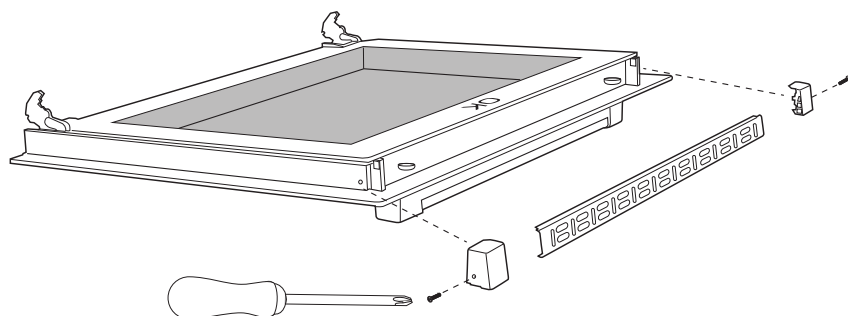
08



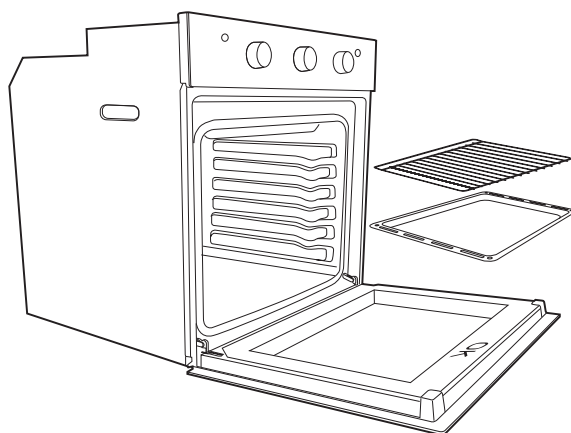
09



10



11



Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square
London W2 6PX
United Kingdom



Distributeur : BRICO DÉPÔT
30-32 rue de la Tourelle
91310 Longpont-sur-Orge
France
www.bricodepot.com



Distributeur : Castorama France
C.S. 50101 Templemars
59637 Wattignies CEDEX
www.castorama.fr

Réf : OVPKmodel3aCF/ OVPKmodel3bCF/
OVPKmodel3aBF/ OVPKmodel3bBF