

EN User Manual for Your Oven

FR Le guide d'utilisation de votre four

5H-741* - 5H-745*



Contents

Introduction	P.3
Your oven	
How it works	P.4
Accessories	P.5
Safety recommendations	P.6
How to install your oven	
Electrical connections	P.7-8
Dimensions for installation use	P.9
How to use your oven	
The oven programmer	P.10
How to set the clock	P.11
How to cook straightaway	P.12
How to programme the cooking	P.13
How to use the timer	P.14
Changing a bulb	P.15
Cooking methods	P.16-17
Cleaning the oven cavity	
Pyrolysis explained	P.18
When to clean by pyrolysis	P.18
Starting pyrolysis	P.19
Troubleshooting	P.20

Throughout this manual,



indicates safety recommendations,



indicates advice to help you make the best use of your oven

Introduction

EN

Dear Customer,

*You have just acquired a **FAGOR oven** and we would like to thank you.*

Our research teams have created this new generation of appliances for you so that cooking is a pleasure every day.

*With pure lines and modern aesthetics, your new **FAGOR oven** will blend harmoniously into your kitchen and will perfectly combine cooking performance and ease of use.*

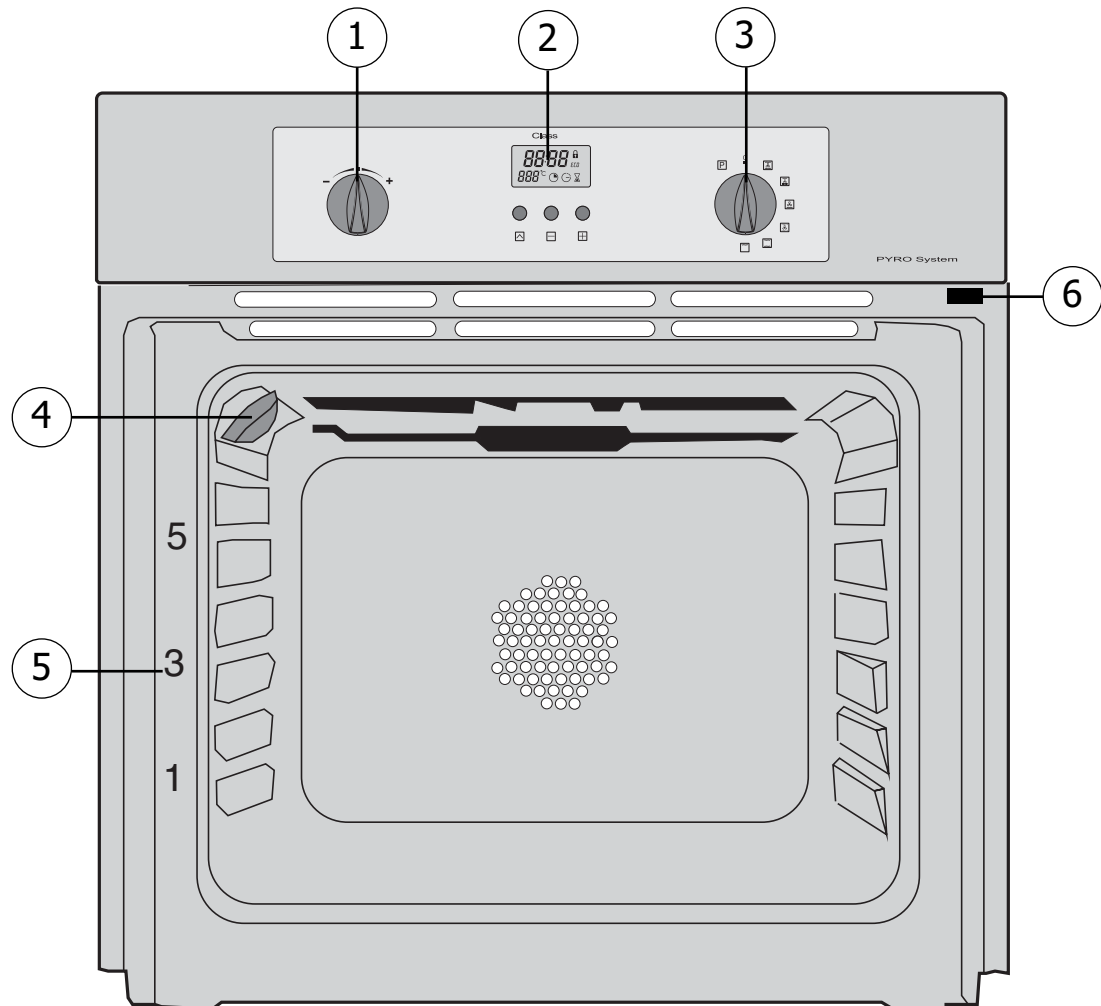
*In the FAGOR product line, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers and refrigerators that you can coordinate with your new **FAGOR oven**.*

Of course, in an ongoing effort to best satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

At the cutting edge of innovation, FAGOR helps to improve the quality of everyday life by bringing you products that are ever more effective, easy to use, environmentally friendly, attractive and reliable.

The FAGOR Brand

Your oven



OVEN FEATURES

① Temperature control

④ Light

② Programme selector

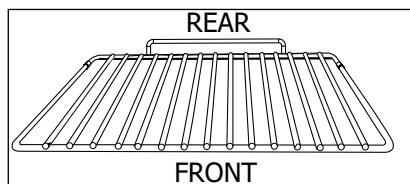
⑤ Rail positions

③ Feature selector

⑥ Door-open detector plate

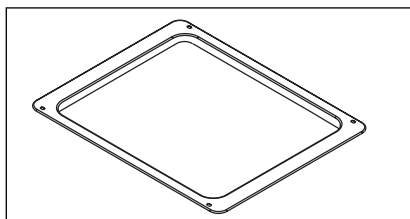
Accessories

EN



Anti-tipping safety grid

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

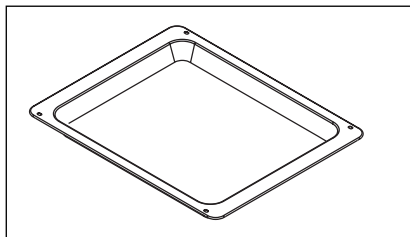


Multi-purpose dish (cake dish or drip tray)

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, madeleines, puff pastry, etc.

Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods.

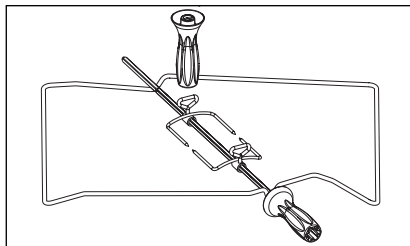
Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major splattering on the oven walls.



Hollow dish

It is used to collect juices and grease from cooking with the high grill or the pulsed grill. It can be used as a cooking dish when suitable for the size of the item to be cooked (e.g. whole poultry surrounded with vegetables, at moderate temperature).

Never place this dish directly on the bottom heating element, except in the GRILL position.



Turn spit

To use it:

- Place the hollow dish on the grid on shelf support number 1 to catch the cooking juices or on the bottom heating element if the piece of meat being roasted is too big.
- Attach one of the forks onto the spit; pierce the piece of meat being roasted; insert the second fork; centre the meat and tighten the assembly by screwing in the two forks.

- Place the spit in its support.
- Gently push to lodge the tip of the spit in the guide slot located at the back of the oven (6).
- Remove the handle by unscrewing it. After cooking, screw the handle back into the spit to remove it without burning yourself.



Safety recommendations

Please read these instructions before installing and using your oven.

The oven has been designed for domestic use only for cooking food. No asbestos has been used in its construction.

USING FOR THE FIRST TIME:

Before you use your oven for the first time, leave it empty and, with the door closed, turn it on to maximum temperature and let it heat up for 15 minutes. This "runs the oven in". During this time there may be some smell from the mineral wool that insulates the oven and there could be some smoke. This is perfectly normal.

NORMAL USE:

- Always close the door properly. The oven is fitted with a seal designed to work with a closed door.

- Never lean or let anyone sit on the oven door when it is open.

- **The oven parts and accessories can become hot when the door is left partially open and the grill on. Always keep children at a safe distance.**

- When the oven is on it will get hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.

- Always protect your hands with oven gloves or something similar when removing food, accessories or containers from the oven.

- Do not line your oven with kitchen foil. The metal will increase the heat produced and could ruin the food and damage the enamel.

- Never use a spray or a high-pressure washer to clean the oven.

- During self-cleaning, surfaces can become hotter than in normal use.

Children must be kept at a distance.

During the action of pyrolysis, accessible surfaces become much hotter than during normal cooking. Keep children at a distance.

Always check that the oven is off before you clean the inside.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.



Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

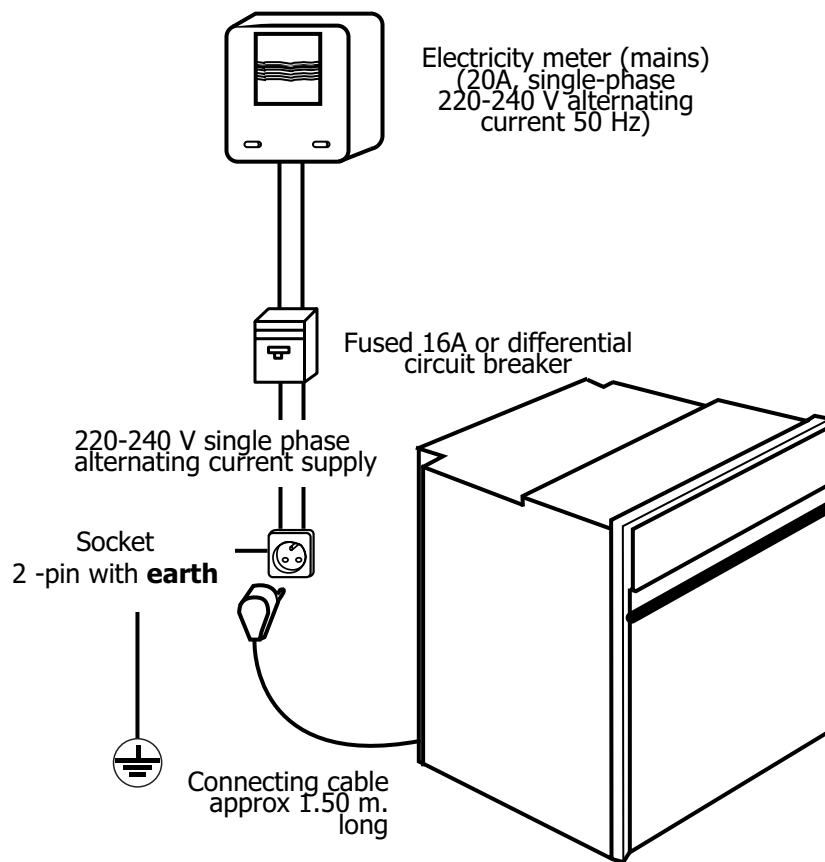


Ensure that the function selector is returned to 0 to re-use your oven.

How to install your oven

Electrical connections

EN



Before connecting your oven, make sure you are using the correct size cable. The cross-section should be the same as the cable connected to the oven. Use a 16-amp fuse.

How do you install your oven?

The electrical connections are made before the oven is installed in its housing.

- The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth ) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3-pin-socket (live, neutral, and earth ) to the main supply which should be a 220-240V, alternating single-phase current. If the oven is not connected using a plug and socket, it must be connected to a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts. The earth wire (green and yellow) should be connected to the terminal marked with the earth symbol  on the appliance and to the earth in the switch.
- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.
- The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

Fitting new wiring and/or changing cables.

- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.

With the oven sitting on the floor and disconnected:

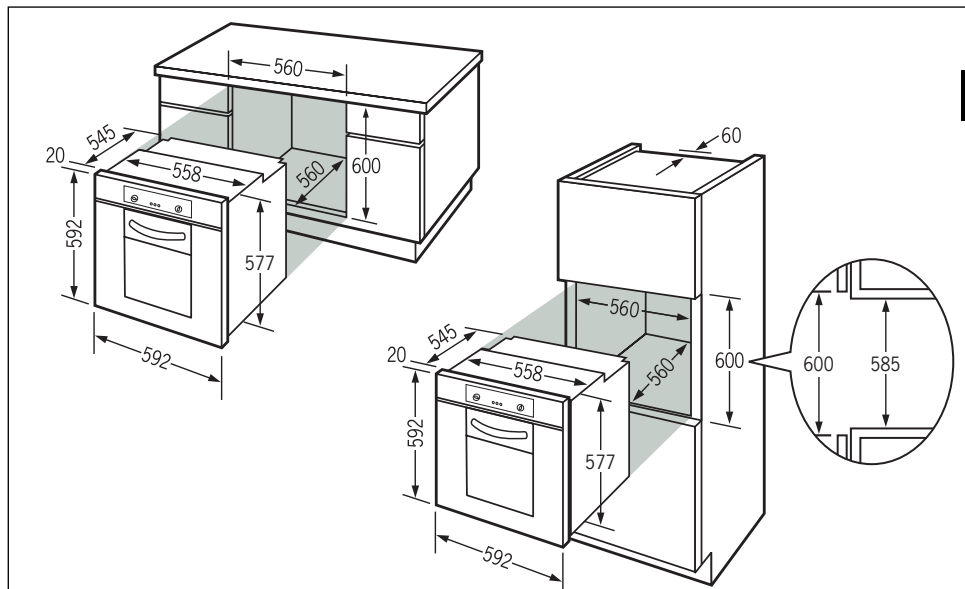
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
- Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.
- Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.
- Make sure all wires are trapped under the screws.
- The brown wire (live) going to terminal marked L.
- The green and yellow wire (earth) going to the one marked .
- The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.
- Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.
- Tighten the clamp to hold the cable.
- Close the trapdoor using the two screws.



We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

How do you install your oven?

Useful dimensions for installing your oven


EN

The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
- The material of the built-in cabinetry must be heat resistant (or be covered with such a material).
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a Ø 3 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the two screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

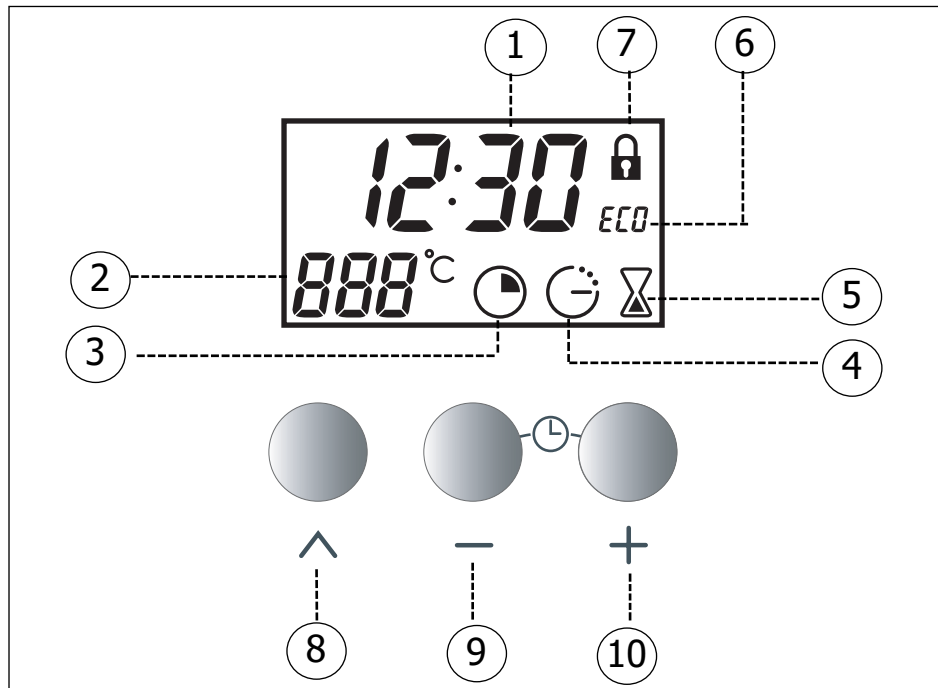
(*) If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).



To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

How to use your oven

1. The oven programmer



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| ① Clock and cooking time display | ⑥ ECO (economical) cooking indicator |
| ② Temperature display | ⑦ Door locked indicator |
| ③ Cooking time symbol | ⑧ Button for setting timed programmes |
| ④ End of cooking time symbol | ⑨ Buttons for adjusting the time |
| ⑤ Timer symbol | ⑩ |

How to use your oven

2. How to set the clock

EN

a) **W**hen the oven is first switched on at the mains

- The display blinks to 12h00.
- Press on the  and  buttons until the correct time is shown (Keeping a finger on the button, rather than tapping it, is quicker)

The example shows 12.30

Registration of the amended time is automatic after a few seconds.

-> the display no longer flashes

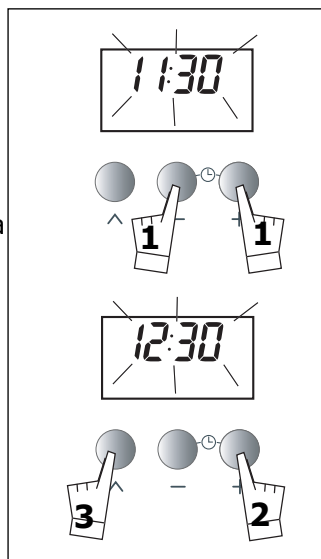
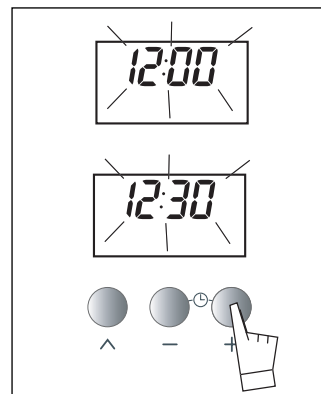
b) **A**ltering the clock

- Press on both  and  buttons together for a few seconds until the display blinks.

The time display blinks and you can alter the time.

Press on both  and  buttons together to obtain the correct time (back or forwards).

- Press button  to confirm the time.



Setting the hour is not possible if the cooking method selector is in the "Pyro" or "Pyro Eco" position.

If you forget to confirm the time by pressing button , the oven will do it automatically after a few seconds.

How to use your oven

3. How to cook straightaway

The timer display only shows the time of day. It should not be blinking.

- Choose how you want to cook your food:
Turn the dial until it is indicating your choice.

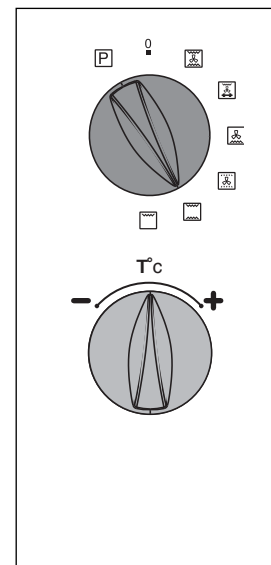
The example chosen is "☐" → the oven start functioning.

Your oven will give the temperature normally used.

Place your food in the oven as suggested by the cooking guide.

You can alter the temperature by moving the switch **T°C** towards **+** or **-**

E.g "☐" altered to 210°.



After this, the oven heats up and the temperature (210°C) blinks.

You will hear a series of beeps when the correct temperature is reached and the temperature itself will cease blinking.

After cooking, the fan will continue to work for a while in order to cool the oven down.

How to use your oven

4. How to programme the cooking

a) Cook straightaway

1. Choose the method of cooking and adjust the temperature if necessary.

The example is " " Temperature 210°C.

2. Press " " until the " " symbol blinks (length of cooking time).

The time 0:00 blinks on the display panel. You can now alter it.

3. Turn the selector T°C toward + or - to set the time chosen.

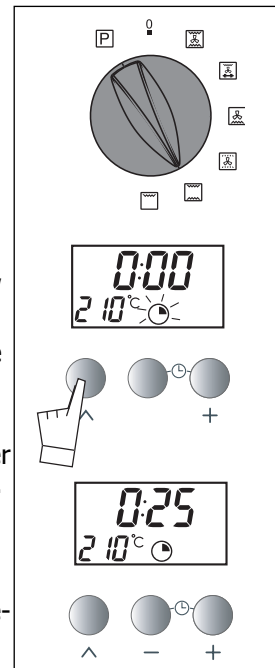
E.g. 25 minutes cooking time.

The oven assumes the time is correct a few seconds after you stop turning the knob -> The display stops blinking.

The count-down starts soon as you stop pressing the + and - buttons.

After these three actions, the oven heats up:

You will hear a series of beeps when the chosen temperature is reached and the cooking stops.



b) Delaying the cooking (pre-selected finishing time)

Follow the instructions for programming cooking.

After you have set the length of cooking time,

Press " " until the symbol

" " (end of cooking symbol) starts blinking

The time display blinks and you can alter the time.

Turn the selector T°C toward + or - to set the time you want cooking to stop.

E.g. Cooking ends 1 pm (13:00)

When you have done this, cooking is delayed and will start later and finish at 13:00.

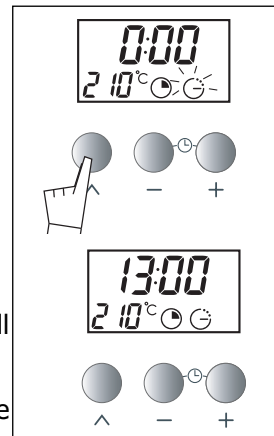
After these three steps, the oven heats up:

A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking (end of programmed time),

- The oven stops,
- The cooking time indicator turns off,
- 0:00 is displayed
- A series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeps are definitively deactivated by returning the function selector to 0.



EN

How to use your oven

5. How to use the timer

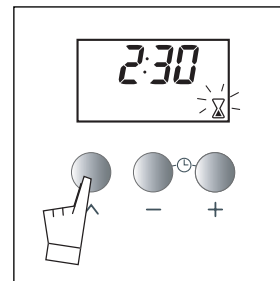
Your oven is fitted with a separate minute timer. It is not connected to the oven's programmes. You can use it just like a kitchen timer.

For this, the timer display makes the hour of day temporarily disappear.

Press " " until the  (timer)
-> symbol (a small egg-timer) blinks.

Press  or  until the display shows the length of cooking time required. (up to 60 minutes)

A few seconds later the display stops blinking and you will see the countdown taking place. When the timer reaches 0, it will beep to let you know.



You can alter or switch the timer off at any time.

6. Changing a bulb

- The light bulb is housed in the ceiling of your oven.

Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.

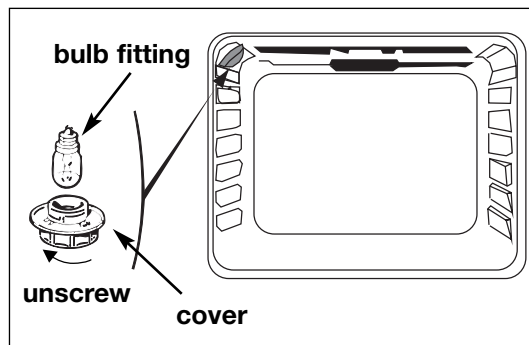
EN

a) Unscrew the protective shade (see diagram).

b) Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 screw-fitting bulb



c) Change the bulb, replace the shade and switch your oven back on at the mains.



It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.

7. Cooking methods

Symbol Name of cooking mode Description of cooking mode

* 	Traditional fan heating Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.	▶ Quick temperature increase. Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
	Grill (fan-assisted) + Turnspit Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.	▶ No need for preheating Roasts and poultry that are juicy and crispy all over. The turnspit continues to work until the door is opened. Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
	Bottom-cooking, fan-assisted Cooking controlled by the bottom element combined with a slight dose of the grill and the fan.	▶ Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. ▶ Place the grid on the lower shelf support.
* 	Hold warm function Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan.	▶ Stabilisation at low temperatures.
* 	Traditional Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.	▶ Requires preheating before placing the dish in the oven.
	Grill Cooking controlled by the upper element without the fan.	▶ Preheat the oven for five minutes. ▶ Slide the drip tray onto the bottom shelf support.

*Cooking methods***Recommendations****Recomm. T°**

▶ Recommended for meats, fish and vegetables , preferably placed in a terra-cotta dish.	Min. Recomm. Max. 35 200 275	EN
▶ Recommended for all poultry or roasts on the turnspit. ▶ For sealing and thoroughly cooking lamb roasts , beef cuts. For preserving tenderness in filets of fish .	Min. Recomm. Max. 180 200 230	
▶ Recommended for moist dishes (quiches, juicy fruit tarts, etc.). ▶ The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for dishes that rise (cake, brioche, kouglof, etc.) and for soufflés that will not be stuck by a crust formed on the top.	Min. Recomm. Max. 35 205 275	
▶ Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kouglof... without exceeding 40° C (plate warming, defrosting).	Min. Recomm. Max. 35 80 100	
▶ Recommended for slow, gentle cooking: tender game meat, etc. ▶ To seal roasts of red meat To simmer in a covered stew pan dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew, etc.)	Min. Recomm. Max. 35 200 275	
▶ Recommended for grilling chops, sausages, slices of bread, prawns placed on the grid.	Min. Recomm. Max. 180 275 275	

How do you clean the cavity of your oven?

1. Pyrolysis explained

-Pyrolysis is a cleaning method during which the oven is heated to a high temperature to remove debris and splatter caused by spitting and dripping food. The smoke and smells that this produces are removed as the air passes through a catalyst.

- It is not necessary to run the pyrolysis feature after every use of the oven, simply when the oven is dirty.

- As a safety measure, once the temperature is higher than normal use the door automatically locks. You cannot unlock it even by turning the pyrolysis feature off.

2. When to clean by pyrolysis

If your oven smokes when the pre-heat feature is on or if there is a lot of smoke during a cooking cycle run the pyrolysis cycle. You can also use this feature if there is an unpleasant smell of cooking when the oven is cold.

FOOD WITH LITTLE SPATTERING	Biscuits, vegetables, cakes quiches, soufflés	You do not need to use pyrolysis feature
FOOD THAT SPATTERS	Meat, fish (in an open dish) stuffed vegetables	Use the pyrolysis feature after 3 oven uses
FOOD THAT SPITS BADLY	Large pieces of meat on the spit	If a lot of spitting occurs, run the pyrolysis feature afterwards.



Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.

How do you clean the cavity of your oven ?

3. Starting pyrolysis

EN

a) Remove the grids and trays from the oven and clean any major spill residue.

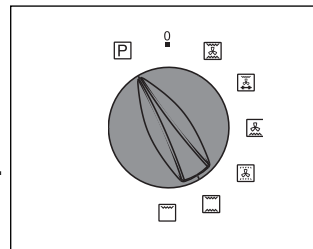
b) Check that the time of day is glowing steadily in the display panel (not blinking).

c) Turn the feature selector switch to PYRO.

Pyrolysis takes 2 hours.

This does not include the time for the oven to cool down afterwards. Allow approx. 30 minutes for this.

- During pyrolysis the door lock light (a padlock) glows to show the door is locked.



- When the padlock disappears from the display panel, you can open the door.

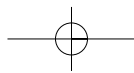
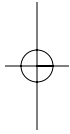
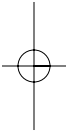
d) Move the feature selector back to 0.

e) When the oven is completely cold use a damp cloth to remove the white ash and the oven will once more be ready for you to cook in.

Troubleshooting

If you're not sure that your oven is working properly, it doesn't necessarily mean that there's a problem. ***In all cases, check the following points:***

If you realize that..	Possible causes	What should you do?
The oven isn't heating.	• The oven isn't connected to the power supply. • The fuse has blown. • The temperature selected is too low. • The sensor is faulty • The oven has overheated. It has been put out of use for safety reasons	- Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Increase the temperature selected. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
Err: "V" is displayed Err: "M" is displayed	• The door lock is faulty. • Pyro cleaning requested while the door is already locked • The temperature sensor is faulty.	- Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	• The lamp is unusable. • The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown.	- Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
The cooling fan keeps working after the oven is turned off.	• The fan can keep working for up to an hour after the oven switches off if it is over 125°C. • If it has not stopped after 1 hour	- Open the door to help the oven cool down more quickly. - Contact the After-Sales Service.
Cleaning by pyrolysis has not occurred.	• The door is not shut properly. • The door-locking system is faulty. • The temperature sensor is faulty. • The plate that detects when the door is shut is faulty.	- Check the door is properly closed. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.



Sommaire

Edito	P.23
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.24
Accessoires	P.25
Conseils de sécurité	P.26
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.27-28
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.29
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.30
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.31
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.32
Comment programmer une cuisson ?	P.33
Comment utiliser votre minuteur ?	P.34
Comment changer l'ampoule ?	P.35
Modes de cuisson du four	P.36-37
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.38
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.38
Comment faire une pyrolyse ?	P.39
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.40

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un **four FAGOR** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four FAGOR** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits FAGOR, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four FAGOR**.*

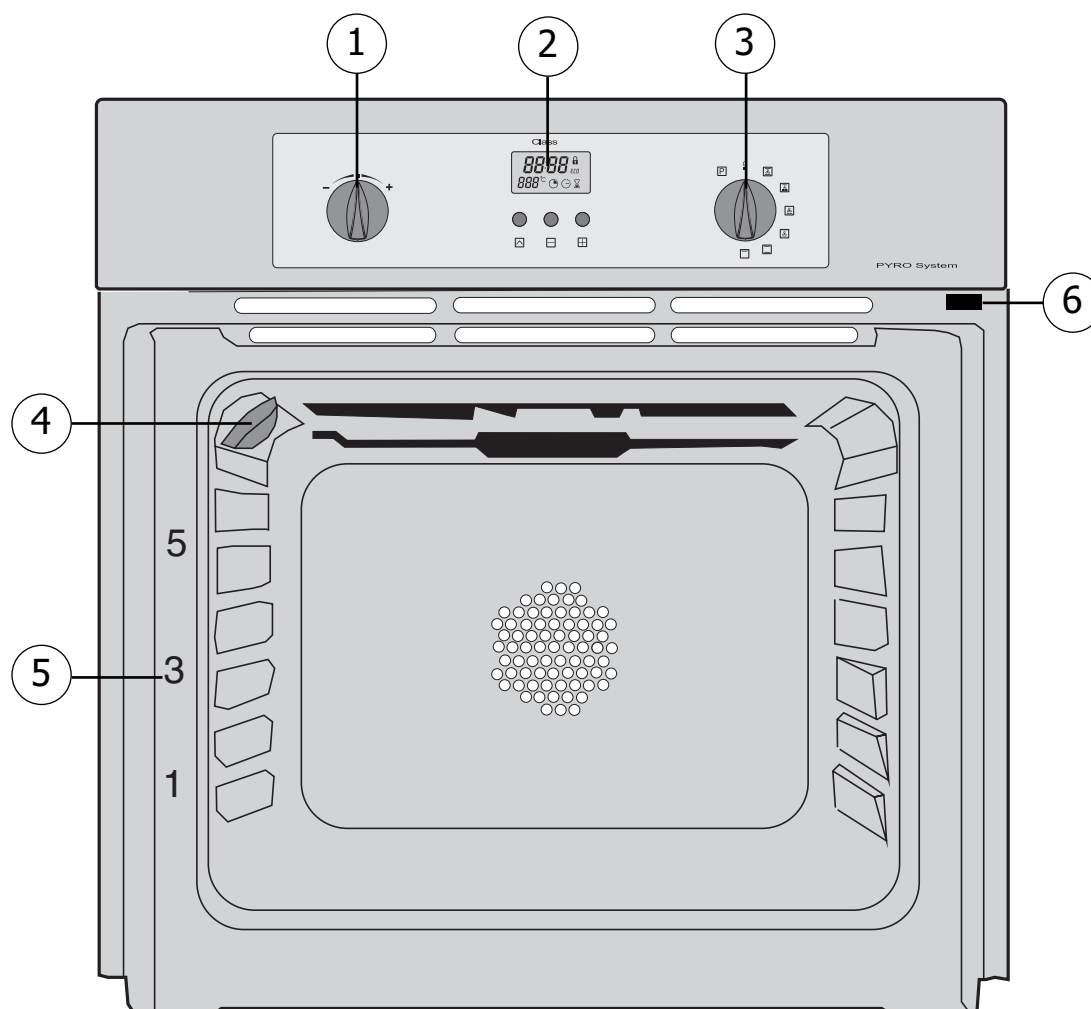
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

A la pointe de l'innovation, FAGOR contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque FAGOR

FR

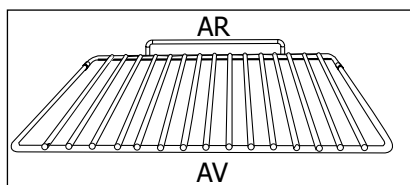
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

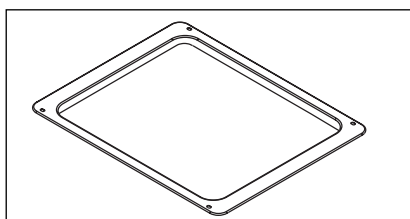
- | | | | |
|---|--------------------------|---|---|
| ① | Sélecteur de température | ④ | Lampe |
| ② | Programmateur | ⑤ | Indicateur de gradin |
| ③ | Sélecteur de fonctions | ⑥ | Contact de détection d'ouverture de porte |

Accessoires



Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



Plat multi usages

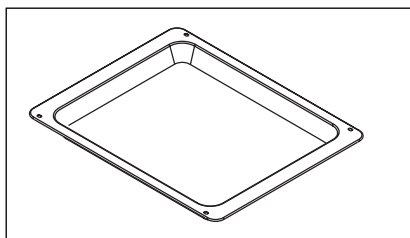
(plat à gâteaux ou lèche-frite)

FR

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

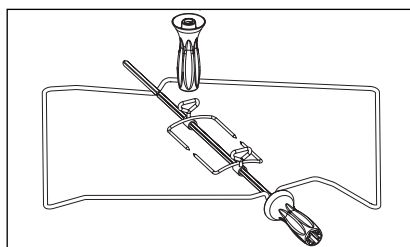


Plat creux

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex: une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N° 1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.

- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.



Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- **Lors de l'utilisation du grill porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, lèche-frite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtiage et endommagerait l'émail.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloigner les jeunes enfants.**
- **Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.**

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



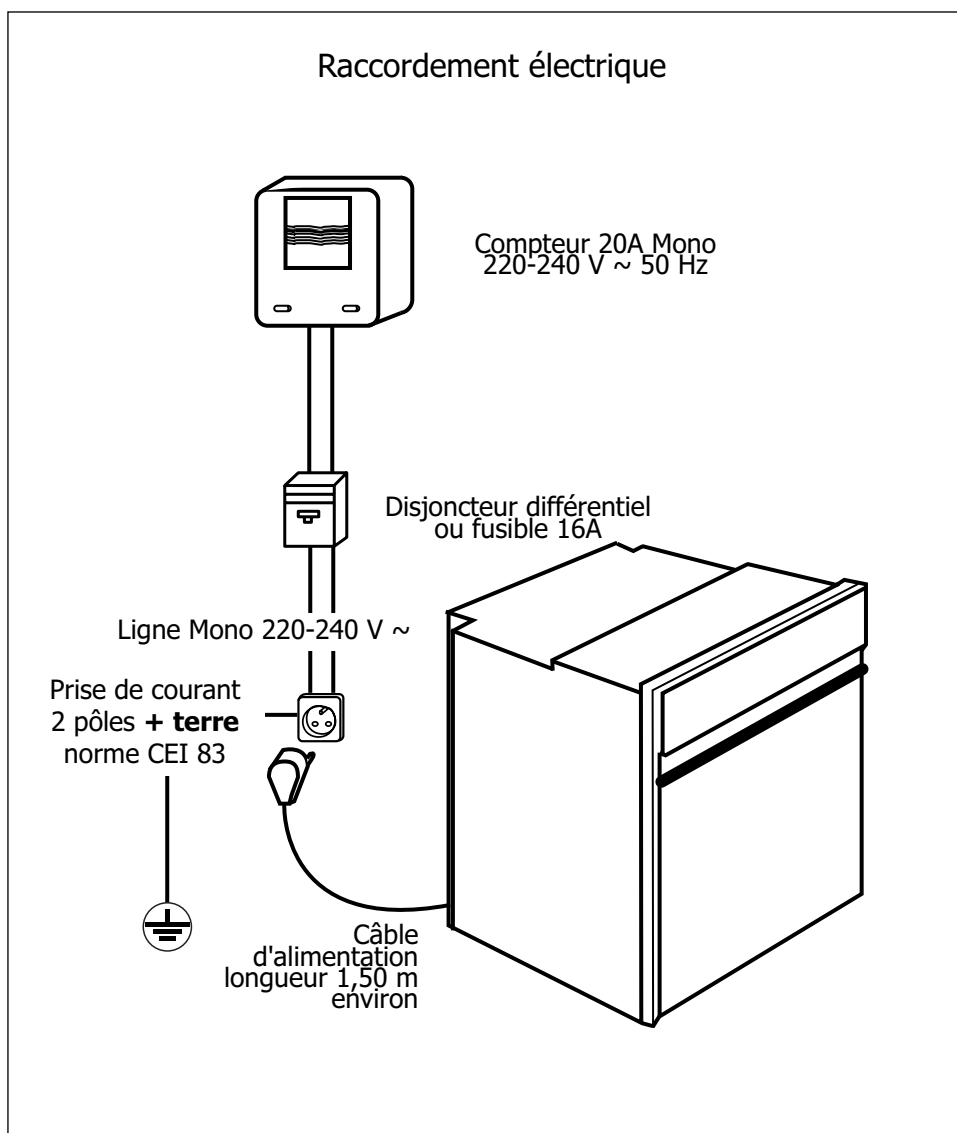
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

Comment installer votre four ?



Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation).

Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

Comment installer votre four ?

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre ) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre  normalisée CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Mise en place et/ou changement du câble d'alimentation

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

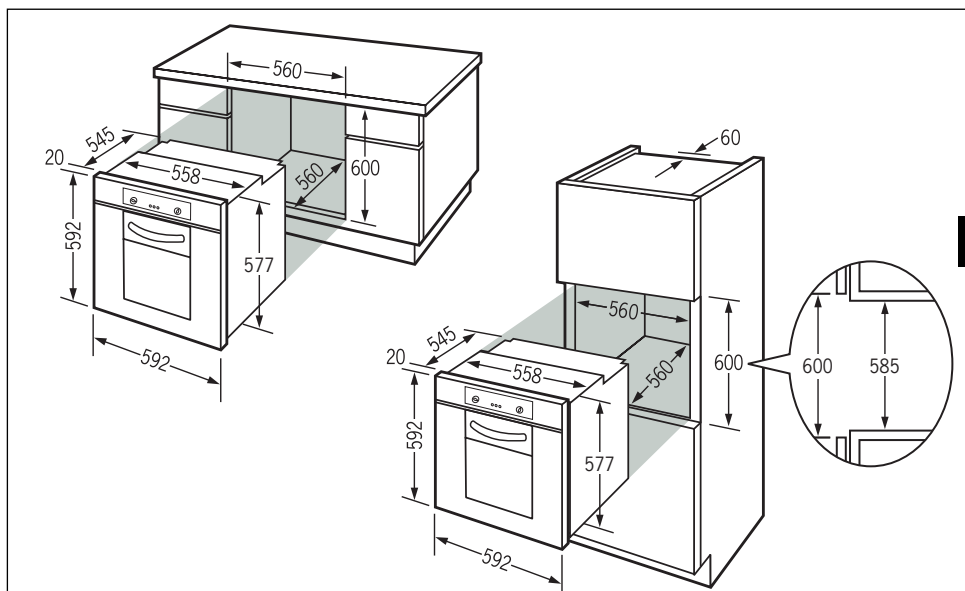
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

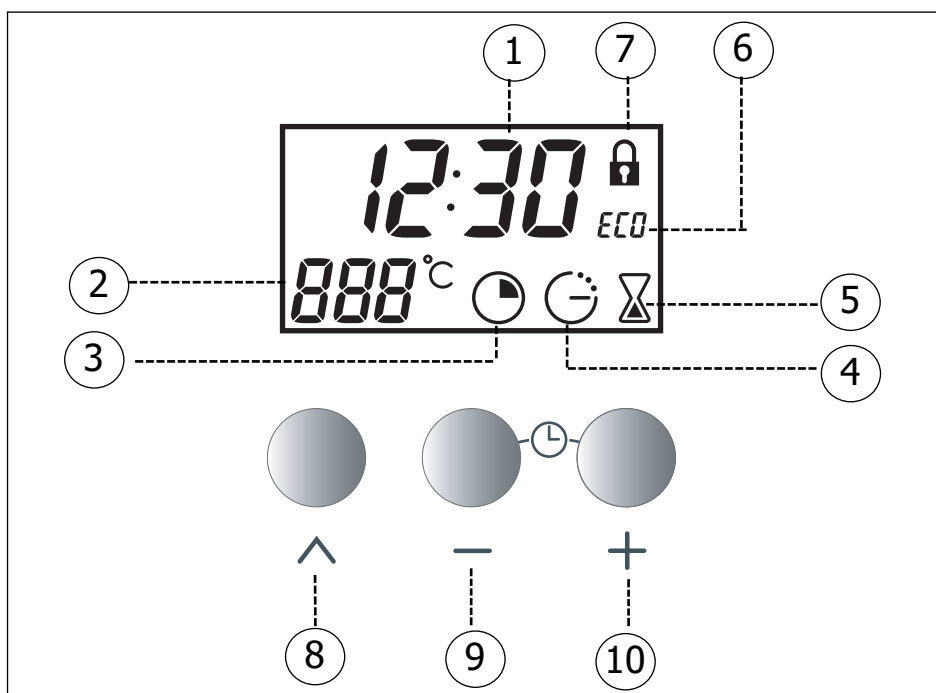
(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmeur



- | | |
|-------------------------------------|--|
| ① Affichage des temps et durées | ⑥ Indicateur de cuisson ECO |
| ② Affichage de la température | ⑦ Indicateur de porte verrouillée |
| ③ Indicateur de la durée de cuisson | ⑧ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps |
| ④ Indicateur de fin de cuisson | ⑨ Touches de réglages du temps |
| ⑤ Indicateur du minuteur | ⑩ |

Comment utiliser votre four ?

2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

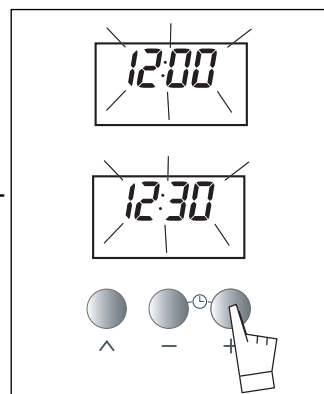
- L'afficheur clignote à 12h00.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches

 ou  (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide)

Exemple: 12h30.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes

-> l'affichage ne clignote plus



FR

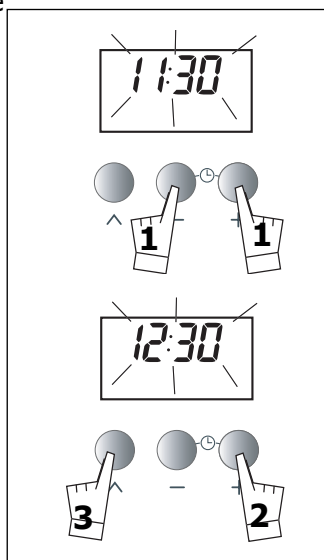
b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

Pour le réglage, appuyez sur les touches  ou  de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche  pour valider.



Le réglage de l'heure n'est pas possible si le sélecteur de cuisson est sur la position "Pyro" ou "Pyro Eco".

S'il n'y a pas de validation par la touche , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

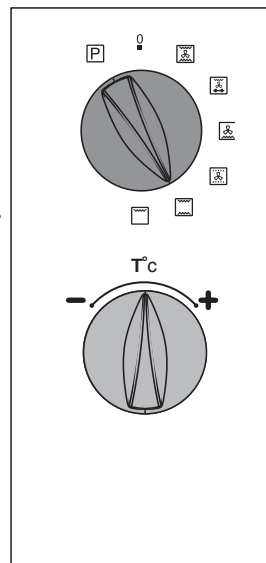
Exemple : position "  " -> le four se met en marche.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette "T°C" vers **+** ou **-**.

Exemple "  " ajustée à 210°.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage de la température (210°C) clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.

Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

Exemple : position " " température 210°C.

2. Appuyez sur la touche " " jusqu'à faire clignoter le symbole " " (durée de cuisson).

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

3. Tournez la manette "T°C" vers + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes, -> l'afficheur ne clignote plus. Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

b) Comment différer une cuisson ? (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche " " jusqu'à faire clignoter le symbole " " (fin de cuisson).

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez la manette "T°C" vers + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

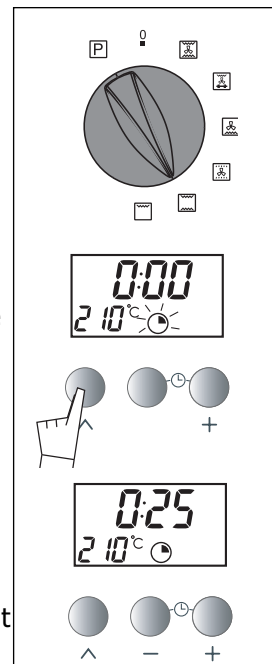
Exemple : Fin de cuisson à 13h.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

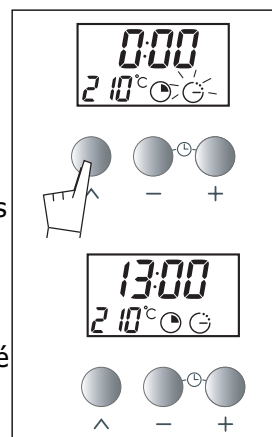
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.



FR



Comment utiliser votre four ?

5. Comment utiliser le minuteur ?

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

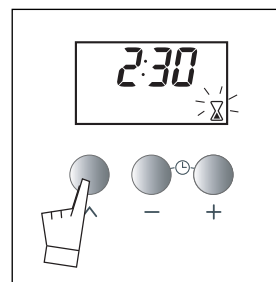
Dans ce cas, l'affichage du minuteur est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Appuyez sur la touche " " jusqu'à faire clignoter le symbole  (Minuteur)
-> l'afficheur et un petit sablier clignotent.

Appuyez sur la touche ( ou ) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et le minuteur se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

Comment utiliser votre four ?

6. Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

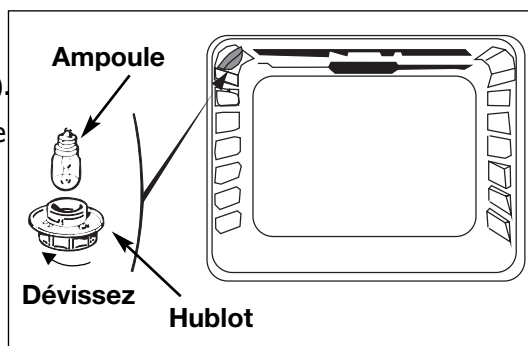
 **Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.**

FR

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14



- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

7. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
* 	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.
	Gril pulsé + Tournebroche La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Préchauffage inutile Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche frite au gradin du bas.
	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.	▶ Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. ▶ Placez la grille sur le gradin bas.
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	▶ Maintien au chaud.
* 	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	▶ Effectuez un préchauffage de 5 minutes. ▶ Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.

36

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément

Modes de cuisson du four

Recommandations

Préco T°

- Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

mini	préco	maxi
35	200	275

Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche.

- Pour saisir et cuire à coeur **gigot**, côtes de bœuf.
Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

mini	préco	maxi
180	200	230

FR

Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...).
La pâte sera bien cuite dessous.

- Recommandé pour les **préparations qui lèvent** (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croute dessus.

mini	préco	maxi
35	205	275

- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

mini	préco	maxi
35	80	100

Recommandé pour les **cuissons lentes et délicates** : gibiers moelleux...

- Pour saisir **rôtis** de viande rouge.
Pour mijoter **en cocotte fermée** plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).

mini	préco	maxi
35	200	275

- Recommandé pour **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

mini	préco	maxi
180	275	275

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

3. Comment faire une pyrolyse ?

a) **Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.**

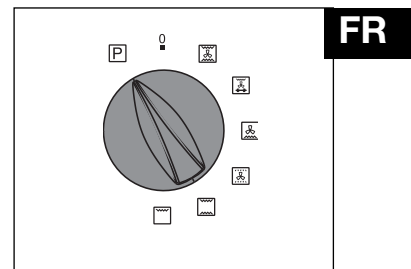
b) Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position "PYRO".

La durée de la pyrolyse est de 2h.

Ce temps ne prend pas en compte la durée de refroidissement du four qui est d'1/2 heure environ.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée (symbolisée par un cadenas).
- Quand le cadenas de verrouillage n'apparaît plus dans l'afficheur, il est alors possible d'ouvrir la porte.



d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.	- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
Er : V s'affiche. Er : M s'affiche.	• Défaut de verrouillage de la porte. • Demande de pyro alors que la porte est verrouillée. • Capteur de température défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	• La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure	- Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	• La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.	- Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.