HOOVER

- HOAZ 3373 IN
- HOAZ 7150 IN
- HOAZ 7150 WI

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES **FR 14**

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

• ATTENTION: l'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les élements chauffants.

• MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité.

• ATTENTION: le four doit être éteint avant de changer l'ampoule, de manière à éviter tout risque de choc électrique.

•ATTENTION: pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.

• ATTENTION: avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

- Nettoyer la porte du four

- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents;

- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;

- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

• Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni. Refermer toujours le trou avec l'écrou lorsque la sonde de viande n'est pas utilise .

• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Le nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

• Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface entrainant des risques d'exposions.

•Le four doit être éteint avant le démontage des accessoires. Après nettoyage, remonter les accessoires en suivant les instructions.

• Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.

• Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

• Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Monter sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et vert. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou des stations de dépannage agrées.

Si le câble est endommagé, remplacez-le rapidement en conformité avec les indications suivantes:

- Ouvrir le couvercle de la boîte à bornes;
- Retirer le câble d'alimentation et le remplacer par un câble similaire adaptée à l'appareil (type H05VV-F, H05V2V2-F).

• Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit être environ 10 mm plus long que les conducteurs de ligne. Pour toute réparation, reportez-vous seulement à un centre de service technique agréé et demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

• Le non respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.

• Tout excédent de produit déversé doit être enlevé avant de le nettoyer.

• Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude: les enfants doivent donc être maintenus à une distance de sécurité.

SOMMAIRE

Instructions Générales 17

1.1 Indications de sécurité
1.2 Sécurité électrique
1.3 Recommandations
1.4 Installation
1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
1.6 Déclaration de conformité

Description du produit 19

2.1 Vue d'ensemble
2.2 Accessoires
2.3 Première utilisation

Utilisation du Four 21

3.1 Description de l'affichage
3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance 24

4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
4.2 Entretien
- Retrait et nettoyage des gradins fils
- Retrait de la porte du four
- Retrait et nettoyage des vitres

Dépannage 26

5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants.Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme inapproprié et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou a des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement

Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques
(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

• Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.

• Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

• Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

1.6 Declaration De Conformité

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.
En utilisant le symbol CE sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

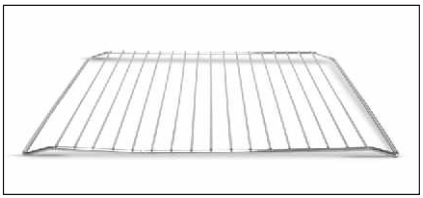
2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble

1. Panneau de commande
2. Positions des gradins
(gradins fils si inclus)
3. Grille métalique
4. Léchefrite
5. Ventilateur
(derrière la plaque d'acier)
6. Sonde à viande
7. Porte du four

2.2. Accessories (Par modele)

1 Grille métalique

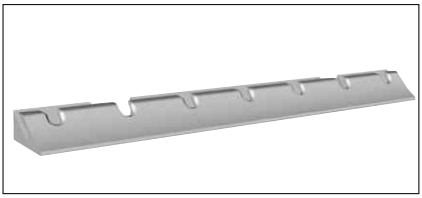


La grille métalique sert de support aux plats.

2 Léchefrite

Alimentaire recueille les gouttes pendant la cuisson sur le gril.

3 Led vision



Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrées dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

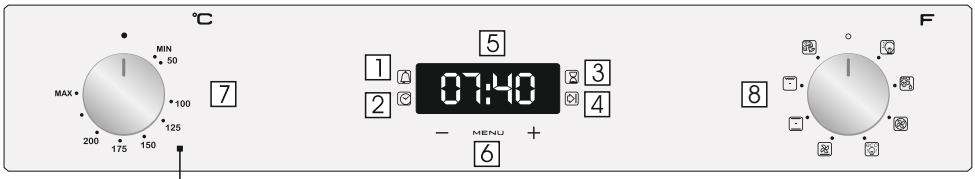
Les avantages :
- Visibilité optimales des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse '' -95'' par rapport au système traditionnel d'éclairage du four « les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1:1993 + A1:1997 + A2: 2001 (équivalent a la norme EN 60825-1:1994 + A1:2002+A2:2001) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



1- Minuteur
2- Reglage de l'heure
3- Durèe de cuisson
4- Fin de cuisson
5- Display température ou horloge
6- Boutons de réglage
7- Manette de température
8- Manette des fonctions

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le atticheur est sur 12:00 et clignote)est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.

•Appuyer 1 foi sur la touche centrale.
•Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+" .
•Relâcher les touches.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	Á QUOI SERT-IL ?
SECURITE ENFANT	• Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche lternativement : STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.	• Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.		
MINUTEUR	•Appuyer 1 foi sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la dureé •Relâcher les touches.	•A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatique-ment, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT	•Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné •Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.	•Il permet d'utiliser le program- mateur du four comme un rêveilmémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON	•Appuyer 2 fois sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.	•Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.	•Sélectionner la durée de la cuisson des alimentes dans le four. •Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. •Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+"	•A la fin du temps de cuisson, lefoursera automatiquementmis horsfonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur o, soit régler le temps de cuisson à 0:00.(touches SELECT+"-" et "+")
HEURE DE FIN DE CUISSON	•3 fois •Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la durée •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	•A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	•Mémoriser l'heure de fin de cuisson •Pour visualiser l'heure 3 fois •Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT +"-" ou "+"	•Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. •Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automati quemen et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera auto- matiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiq uement.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C range	Fonction (selon modèle)
			L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
	40	40 ÷ 40	**Décongélation:** fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	**Chaleur brassée:** fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
*	220	50 ÷ 280	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 ÷ 230	**Sole brassée:** idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
*	200	150 ÷ 220	**Turbo-Gril:** l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	**Gril:** l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ 230	**Pizza:** La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

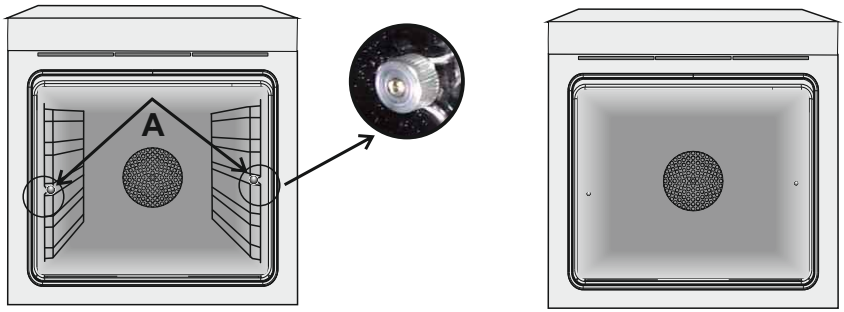
Après l'utilisation de la grille, retirez le lêchefrite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Replacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

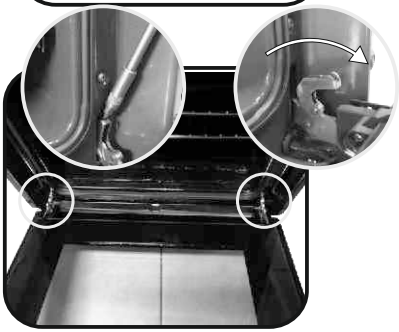
5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

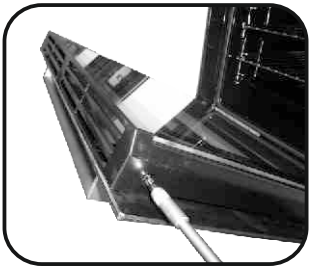
Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

1.

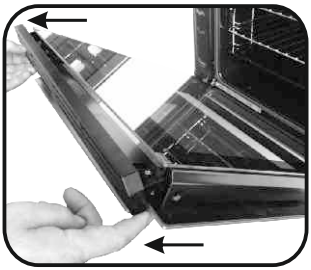
2.



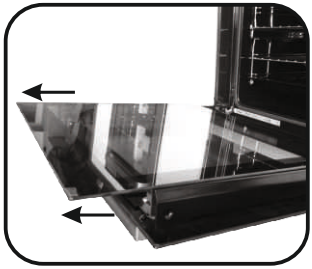
3.



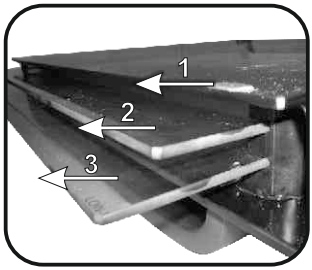
4.



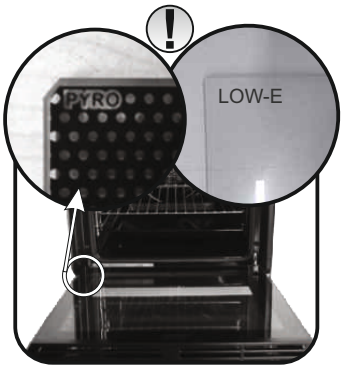
5.



6.



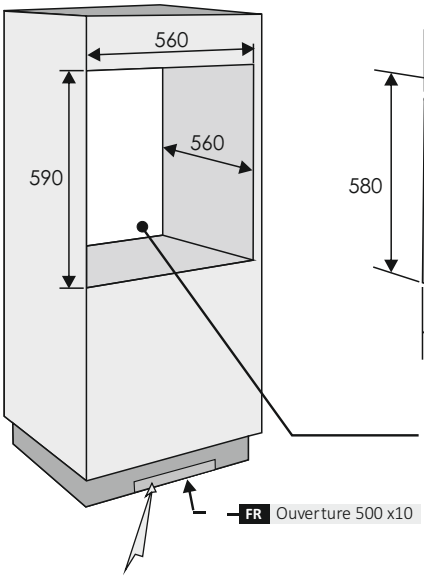
7.

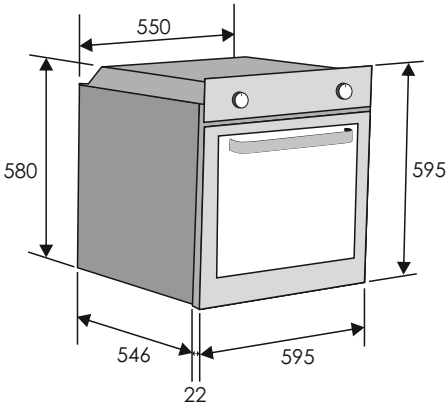


5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactivez la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyez avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

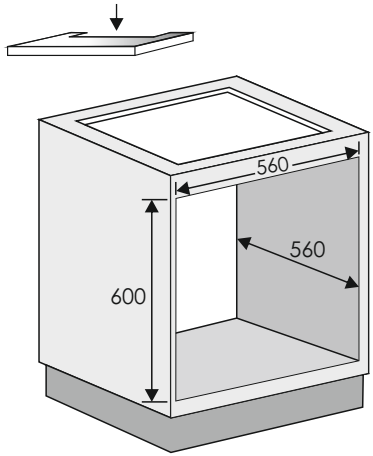


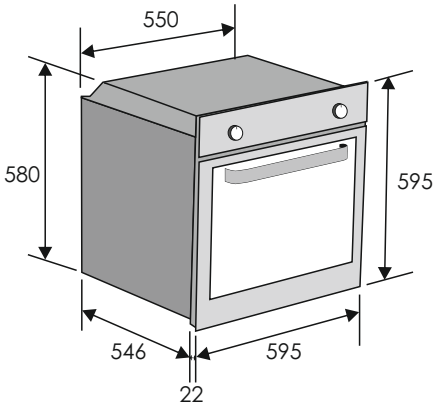


FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.

FR Ouverture 500 x10

FR Ouverture 500 x 45





01.2017 • REV.0 • 42821405

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexacltudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.