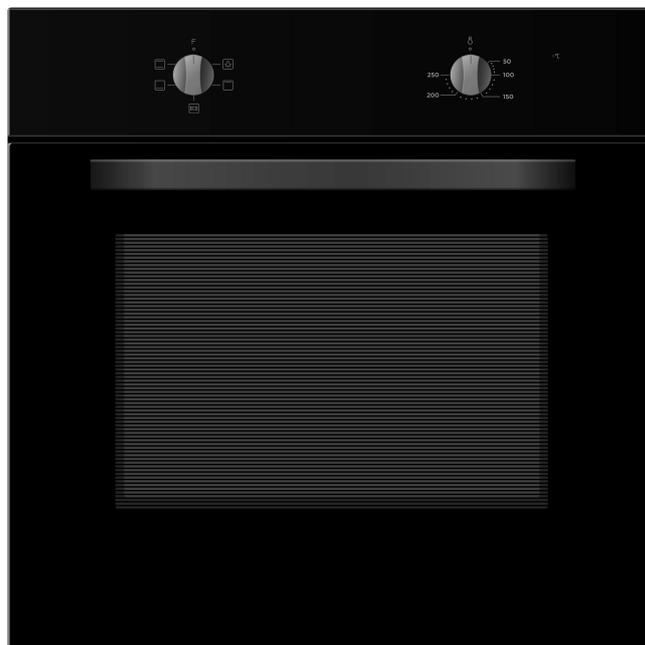




**Four électrique encastrable
H0601MEC70MB1 / H0601MEC70MN1
H0601MEC70MX1**



Notice d'utilisation

Merci d'avoir choisi ce produit. Cet appareil a été soigneusement choisi, testé et validé par la société **Global Applus**.

Après les premières utilisations, vous verrez que les produits de la marque **HELVETIA** sont d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.

Nous espérons que chaque utilisation vous apportera satisfaction ; vous pouvez nous contacter en cas de besoin sur l'adresse : contact@globalapplus.com.

TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité	4
Consignes Générales	4
Consignes spécifiques	7
Avant la première utilisation	9
Description de l'appareil	9
Spécifications techniques	10
Déballage de votre appareil.....	11
Installation de votre appareil.....	11
Avant de brancher l'appareil.....	12
Utilisation.....	12
Conseils relatifs aux économies d'énergie	12
Fonctionnement	12
Description des programmes.....	12
Guide de cuisson.....	13
Utilisation du four.....	14
Nettoyage et entretien	14
Nettoyage général.....	14
Nettoyage spécifique à l'appareil	14
Nettoyage de la porte.....	15
Guide de dépannage	16
Conseils de dépannage.....	16
Remplacement de la lampe d'éclairage.....	16
Service après-vente.....	17
Mise au rebus / Recyclage	17



Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/EU relative à la sécurité électrique, 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique, 2009/125/CE relative à l'écoconception (ERP) et 2011/65/CE relative à la RoHS.

CONSIGNES DE SECURITE



Veillez lire cette notice d'utilisation avant d'installer et de mettre en route votre appareil. Ce document doit être gardé dans un endroit sûr en cas de consultation ultérieure.

Veillez-vous assurer que toute personne utilisant cet appareil ait pris connaissance de cette notice, y compris en cas de cession.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et le recyclage de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de cette notice.

Si l'appareil dispose d'un système d'éclairage et si la lampe est remplaçable par l'utilisateur, se référer aux informations relatives à sa méthode de remplacement dans le paragraphe ci-après de cette notice.

CONSIGNES GENERALES

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique exclusivement et analogue telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements du type chambres d'hôtes ;
- **mais pas** la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

Assurez-vous que les enfants ou vos animaux domestiques ne puissent pas pénétrer dans l'appareil.

Cet appareil est fragile, pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport. Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Une fois l'appareil en place et bien à plat, vous devez vous assurer que chacun des pieds est dans une position stable.

Si l'appareil est installé sur une moquette, ajustez les pieds afin de permettre à l'air de circuler librement autour de l'appareil.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées par un tapis.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une fiche de prise de mise à la terre. La fiche de l'appareil doit être branchée dans une prise murale appropriée mise à la terre.

Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.

AVERTISSEMENT : Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé. Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

Ne branchez la fiche d'alimentation sur la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche de prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.

Si l'appareil comporte une lampe :

- L'ampoule est destinée à être exclusivement utilisée dans cet appareil.
- L'ampoule ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce d'un ménage.
- Débranchez toujours la fiche de prise de courant de l'appareil avant de changer la lampe d'éclairage.
- Débranchez toujours la fiche de prise de courant de l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.

Le câble d'alimentation ne doit jamais être tiré au niveau du câble, mais toujours au niveau de la fiche de prise de courant.

Ne pas enlever la fiche de prise de courant les mains humides.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Il est dangereux de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.

En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages.

N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, ou bien l'appareil en lui-même sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

CONSIGNES SPECIFIQUES

Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.

Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.

MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants. Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits

inflammables ou d'éléments imbibés des produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.

Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.

La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.

Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son-nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.

Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.

Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.

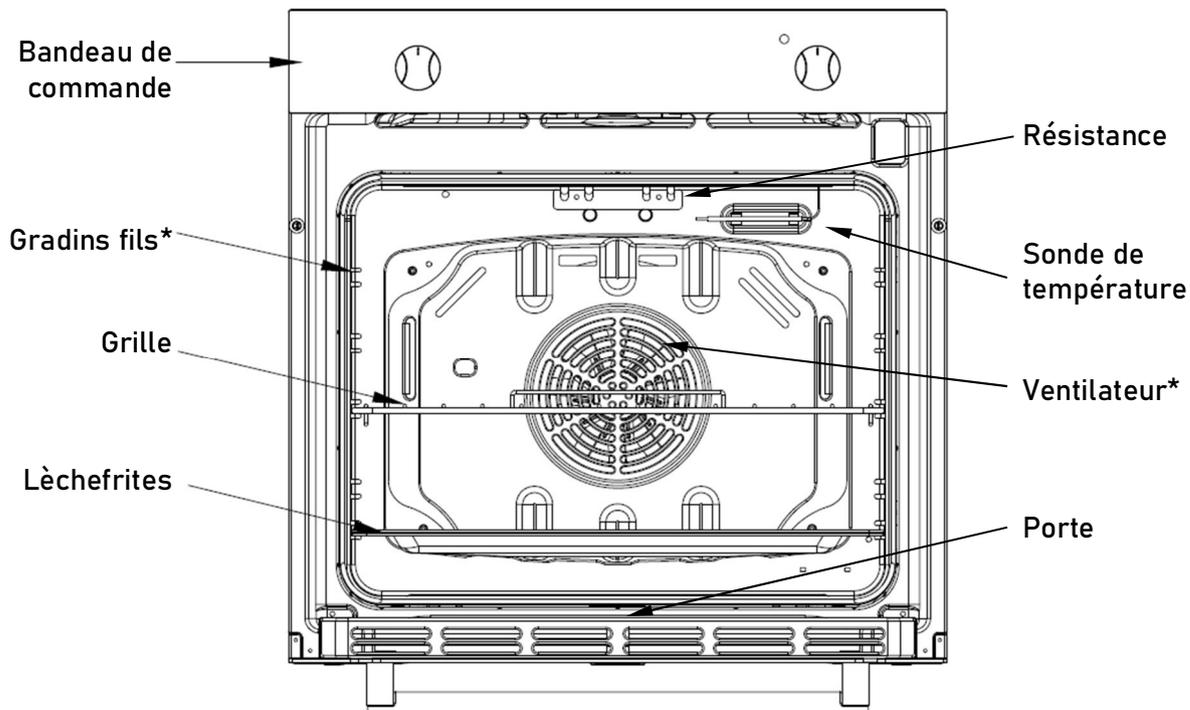
Si cet appareil comporte un ventilateur dont la protection peut être retirée pour le nettoyage, alors l'appareil doit être mis hors tension avant de retirer la protection et cette dernière doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

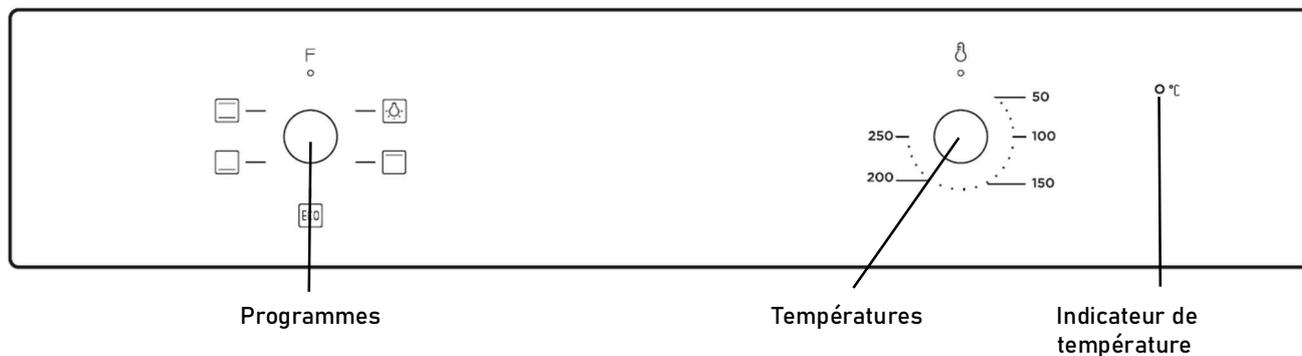
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



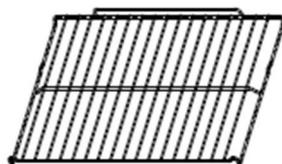
* en fonction des modèles.

Bandeau de commande

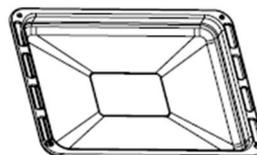


Accessoires

Cet appareil est livré avec les accessoires suivants :



Grille



Lèchefrites

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Les informations dans la fiche produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Fours domestiques

Marque	Helvetia
Identification du modèle	H0601MEC70MB1 H0601MEC70MN1 H0601MEC70MX1
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	85,4
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode convection naturelle [kWh]	0,79
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode chaleur tournante [kWh]	-
Nombre de cavités	1
Source de chaleur (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité [l]	70

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception : EN 60350-1

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Fours domestiques

Identification du modèle	H0601MEC70MB1 H0601MEC70MN1 H0601MEC70MX1
Type de four (électricité ou gaz)	Electrique
Masse de l'appareil [kg]	28
Nombre de cavités	1
Source d'énergie par cavité (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité V [l]	70
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) EC cavité électrique [kWh/kg]	0,79
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) EC cavité électrique [kWh/kg]	-
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	85,4
Consommation d'énergie en veille [W]	-

DEBALLAGE DE VOTRE APPAREIL

Déballiez correctement votre appareil. Retirez toutes les bandes adhésives et toutes les protections situées à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.

Veillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si tel est le cas, ne le branchez pas et contactez sans délai votre revendeur.



Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

ATTENTION : les éléments d'emballages ne sont pas destinés à être utilisés par des enfants ; certains éléments, comme les films plastique ou le polystyrène peuvent être ingérés ou cause d'étouffement. Veillez à ce que tous les éléments d'emballages restent hors de portée des enfants.

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

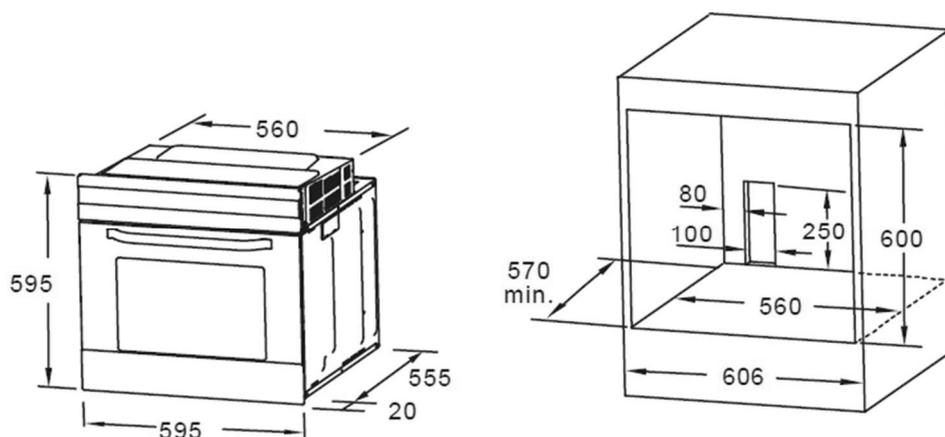
L'endroit où est installé votre appareil doit être convenablement aéré et sec ; à température ambiante.

Veillez respecter les dimensions d'installation précisées dans cette notice ; en particulier s'il s'agit d'un appareil encastrable.

En général, ne jamais placer un appareil électroménager en contact direct avec une source de chaleur ou à la lumière directe du soleil.

L'appareil doit être installé de manière à ce que la prise de courant reste accessible à tout moment.

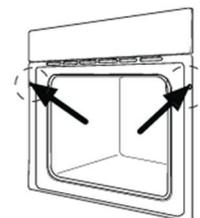
L'appareil peut être installé sous un plan de travail ou dans une colonne. Veillez à bien respecter les dimensions d'encastrement et d'aération. Une mauvaise installation et/ou une mauvaise ventilation peut endommager l'appareil. La garantie pourra alors être dénoncée.



Les dimensions sur les images sont exprimées en mm.

En cas d'installation sous une table de cuisson, laisser 5 cm minimum d'espace entre le bas de la table et le haut du four.

Une fois correctement positionné, il est important de fixer le four dans le meuble. Pour se faire, utiliser des vis adaptées et aux bonnes dimensions.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Pour enlever les traces d'adhésif persistants, vous pouvez utiliser un peu d'alcool en frottant sans forcer sur la trace.

Il est conseillé de nettoyer votre appareil avant de le brancher la première fois. Il est possible de nettoyer l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse neutre. Après le nettoyage, séchez complètement à l'aide d'un chiffon sec.

Cet appareil est prévu pour fonctionner sous une alimentation de 230V monophasé. Par ailleurs, l'alimentation doit être protégée par un fusible de 16A sur une ligne qui ne doit pas être inférieur à 1,5mm² par conducteur.

Cet appareil est pourvu d'une fiche de prise de courant avec prise de terre. Veuillez-vous assurer que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec le four, ni coïté et qu'il est facilement accessible une fois l'appareil installé.

UTILISATION

Avant de mettre en fonctionnement cet appareil, veuillez-vous assurer d'avoir pris connaissance du chapitre « **Avant la première utilisation** ».

CONSEILS RELATIFS AUX ECONOMIES D'ENERGIE

Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique), veuillez-vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré.

- Utiliser un ustensile de cuisine adapté au type de cuisson et à la bonne dimension permet d'optimiser la cuisson et ainsi réduire la consommation d'énergie.
- Ne pas ouvrir trop fréquemment la porte pour éviter à la chaleur de s'évacuer.
- Avant la fin de la cuisson, éteignez le four en gardant la porte fermée la chaleur résiduelle pourra finaliser la cuisson.

FONCTIONNEMENT

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

Symbole	Description de la fonction
	Lampe: permet d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson (exception faite de la fonction ECO).
	Cuisson uniquement la résistance de voute
	Cuisson conventionnelle (convection naturelle) : les résistances de voute et de sole chauffent uniformément les aliments exposés. La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un seul niveau.
	Cuisson uniquement par la résistance de sole Cette fonction convient aux recettes de cuisson lente ou pour réchauffer les repas.
	Pour une cuisson économe en énergie. La cuisson des ingrédients sélectionnés se fait en douceur et la chaleur provient du haut et du bas.

GUIDE DE CUISSON

Le tableau ci-dessous indique les différentes possibilités de cuisson des aliments. C'est un tableau générique reprenant les principaux plats, certains programmes peuvent ne pas être présent sur cet appareil.

Aliment	Programme	Support de cuisson	Position / gradin	Température (°C)	Durée (min)	Information complémentaire
Roti de bœuf 1 kg	Convection naturelle	Grille	3	180 - 190	60 - 80	15 min à 250 puis préconisation
Roti de bœuf 1 kg	Chaleur tournante	Grille	3	180	60 - 70	15 min à 250 puis préconisation
Agneau 1 kg	Convection naturelle	Grille	3	170	85 - 110	-
Agneau 1 kg	Chaleur tournante	Grille	3	170	80 - 100	-
Poulet Roti 1,5kg	Convection naturelle	Grille et lèchefrite	3	15' à 250 puis 190	60 - 80	Placez la grille sur le troisième gradin et la lèchefrite sur le deuxième gradin.
Poulet Roti 1,5kg	Chaleur tournante	Grille et lèchefrite	3	15' à 250 puis 180	60 - 70	Placez la grille sur le troisième gradin et la lèchefrite sur le deuxième gradin.
Steak haché, 0,5 / 0,6 kg	Gril	Grille et lèchefrite	4	250	20 - 30	Placez la grille sur le quatrième gradin et la lèchefrite sur le troisième gradin. Retournez à mi-cuisson.
Poisson	Convection naturelle	Lèchefrite	3	200	20 - 30	-
Poisson	Chaleur tournante	Lèchefrite	3	180	20 - 35	-
Pizza	Sole	Lèchefrite	2	200 - 220	20 - 30	-
Lasagnes	Convection naturelle	Grille	2 - 3	200	30 - 40	-
Pain	Convection naturelle	Grille	3	210	30 - 40	-
Pain	Chaleur tournante	Grille	3	200	30 - 35	-
Biscuits secs	Convection naturelle	Lèchefrite	3	170	20 - 30	-
Biscuits secs	Chaleur tournante	Lèchefrite	3	150 - 160	20 - 35	-
Tarte aux pommes	Convection naturelle	Grille	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes	Chaleur tournante	Grille	2	160	70 - 90	-
Génoise	Chaleur tournante	Grille	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise	Chaleur tournante	Grille	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Convection naturelle	Lèchefrite	3	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chaleur tournante	Lèchefrite	3	140 - 150	20 - 40	-

UTILISATION DU FOUR

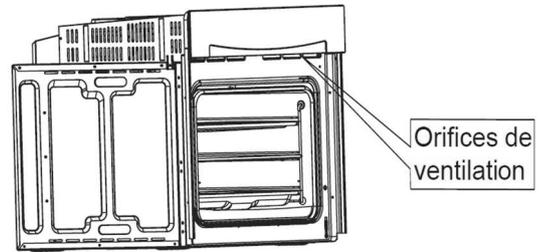
Remarque : lors de la première utilisation, une odeur et de la fumée peuvent sortir du four. Ceci est tout à fait normal et ne durera que quelques minutes. Il est donc conseillé de faire une cuisson à vide en mode convection naturelle et à température maximum pendant 1 heure environ.

Pour mettre en fonctionnement le four, sélectionner le programme adapté à l'aliment et la cuisson souhaitée. Sélectionner la température de cuisson. Le four se mettra en fonctionnement et l'indicateur de cuisson s'allumera.

A la fin de la cuisson, sortir le plat, remettre la manette de la température et la manette des programmes à « 0 ».

Même éteint, le four continue à fonctionner (bruit de ventilation) ; ceci est normal et permet de le refroidir plus rapidement. Le ventilateur s'arrêtera une fois que la température dans l'enceinte du four sera en-dessous de 60°C

Attention : Le four peut mettre plusieurs minutes à refroidir, les parties accessibles peuvent rester chaudes longtemps. Ne pas obstruer les orifices de ventilation.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération nettoyage ou d'entretien, veuillez couper l'alimentation électrique. Positionnez toutes les commandes accessibles sur la position ARRÊT.

Lors du nettoyage ou de la maintenance de cet appareil, veuillez suivre les informations inscrites dans cette notice.

Pour garantir fiabilité de cet appareil, maintenez-le dans un bon état de propreté même s'il a été conçu pour en minimiser l'entretien. Les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec de la nourriture devront être nettoyées régulièrement.

NETTOYAGE GENERAL

Nettoyer l'extérieur avec un chiffon ou une éponge fine imbibés d'eau ; cela permettra d'avoir un nettoyage uniforme.

En cas de salissures plus importantes, utilisez de l'eau chaude avec du savon neutre.

Ne pas utiliser d'objets pointu ou tranchant qui risquent de rayer la surface.

Veillez à ne pas utiliser de substances acides (jus de citron, vinaigre blanc) sur les pièces en acier inoxydable si votre appareil en contient. Ne pas utiliser de solvant ou de produits nettoyants abrasifs sur les pièces plastique.

NETTOYAGE SPECIFIQUE A L'APPAREIL

Lorsque vous procédez à l'entretien du produit, démontez toutes les pièces en vous conformant strictement au manuel d'utilisation.

Les éponges robustes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le revêtement. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou votre éponge est adapté. Utilisez uniquement un chiffon humide, car si de l'eau pénètre dans l'appareil, cela peut l'endommager.

Le nettoyage doit être effectué lorsque les pièces ne sont pas chaudes. Ne pas utiliser d'éponges métalliques et/ou en plastique, de poudres abrasives ou de spray corrosifs. Ne pas utiliser de produits à base acide sur les résistances ou le bulbe du thermostat.

NETTOYAGE DE LA PORTE

Pour un nettoyage plus approfondi, il est possible de retirer la porte du four. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Ouvrir complètement la porte (fig.1) ;
- Ouvrir complètement le levier A sur les charnières gauche et droite (fig.2) ;
- Positionner la porte avec un angle de 30° comme indiqué sur la fig.3
- Fermer doucement la porte (fig.3) jusqu'à ce que les leviers A des charnières gauche et droite soient accrochés à la partie B de la porte (fig.4).
- Retirer les charnières de leur emplacement en suivant la flèche C (fig.4) ;
- Posez la porte sur une surface souple ;
- Pour remettre la porte en place, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

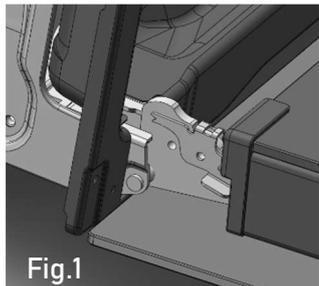


Fig.1

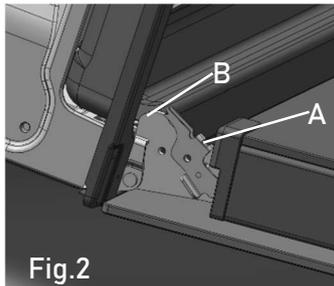


Fig.2

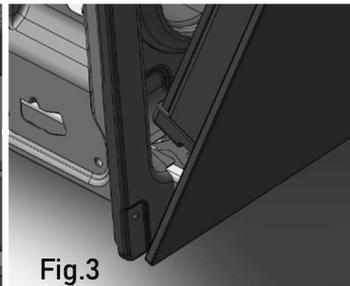


Fig.3

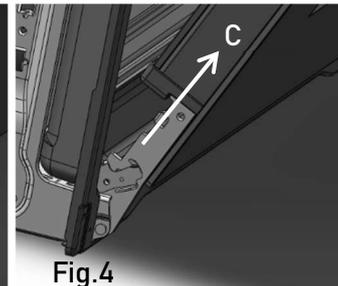


Fig.4

GUIDE DE DEPANNAGE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil ou si vous pensez qu'il ne fonctionne pas correctement, vous pouvez effectuer quelques vérifications simples avant d'appeler le service clientèle.

ATTENTION ! N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Si le problème persiste après avoir vérifié les indications ci-dessous, contactez le Service-Après-Vente de votre revendeur ou contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

CONSEILS DE DEPANNAGE

Problème	Causes possibles	Action
Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	Le four n'est pas branché Le fusible a disjoncté	Vérifier que le four est correctement branché Changer le fusible. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faire appel à un électricien qualifié
L'éclairage ne fonctionne pas	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule (voir paragraphe « Remplacement de la lampe »)
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité	Le plat cuit est resté trop longtemps dans le four, la porte fermée	Ne pas laisser les plats dans le four pendant plus de 15 minutes après la fin de la cuisson.
Autre problème	Autre cause	Contactez le service-après-vente

REPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

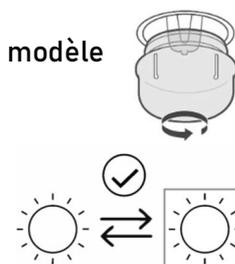
La lampe utilisée dans ce four est une lampe spécifique résistant aux hautes températures. Les caractéristiques sont les suivantes : 230V~ / Type T9 / Halogène 25W max / T300°C

Pour son remplacement, s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Dévisser le bulbe de protection en verre, enlever la lampe, la remplacer par un modèle équivalent. Remettre le bulbe en verre.

Informations relatives aux réglementations 2015/2020/EU & 2019/2020/EU.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe G.
- La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur.



SERVICE APRES-VENTE

IMPORTANT : la garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise installation, par une utilisation ne correspondant pas aux consignes données dans cette notice ; ainsi que par toute modification non autorisée ou réparation non effectuée par un personnel agréé.

Cet appareil est couvert par une garantie légale de conformité minimale de 2 ans. Le magasin vendeur peut offrir ou proposer une garantie supérieure. Il est important de garder la facture d'achat qui permettra de déterminer la durée de garantie exacte du produit.

En dehors de la période de garantie, les informations concernant les services de réparation professionnels ou la commande de pièces détachées peuvent être obtenues en contactant votre revendeur

Conformément au règlement sur l'écoconception, les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 à 12 ans (en fonction du type d'appareil) à compter de la date d'achat figurant sur la facture.

MISE AU REBUS / RECYCLAGE

Pour le recyclage, la récupération et la mise au rebut à la fin de vie de cet appareil, veuillez suivre les informations ci-dessous ou vous rapprocher des organismes locaux.



Cet appareil porte le symbole du « tri sélectif » relatif aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques. Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/CE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage

Les produits électriques et électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

