highone ①

NOTICE D'UTILISATION

FOUR

FHI58CEST

Cher Client

Volus venez d'acquérir un de nos fours et nous vous remercions de votre choix. Celui-ci a été soigneusement conçu, fabriqué et testé pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre four. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

SOMMAIRE *PAGE*

• *DESCRIPTION*	*3*
• *PRECAUTIONS D'EMPLOI*	*3*
• *INSTALLATION*	*4*
a) Déballage	*4*
b) Installation du four	*4*
c) Branchement électrique	*5*
• *AVANT LA PREMIERE UTILISATION*	*5*
• *UTILISATION*	*6-7-8*
• *NETTOYAGE ET ENTRETIEN*	*9*
• *MISE AU REBUT*	*10*
• *QUE FAIRE EN CAS DE PANNE*	*10*
• *TABLEAU DE CUISSON*	*11*
• *SPECIFICATIONS TECHNIQUES*	*12*

DESCRIPTION

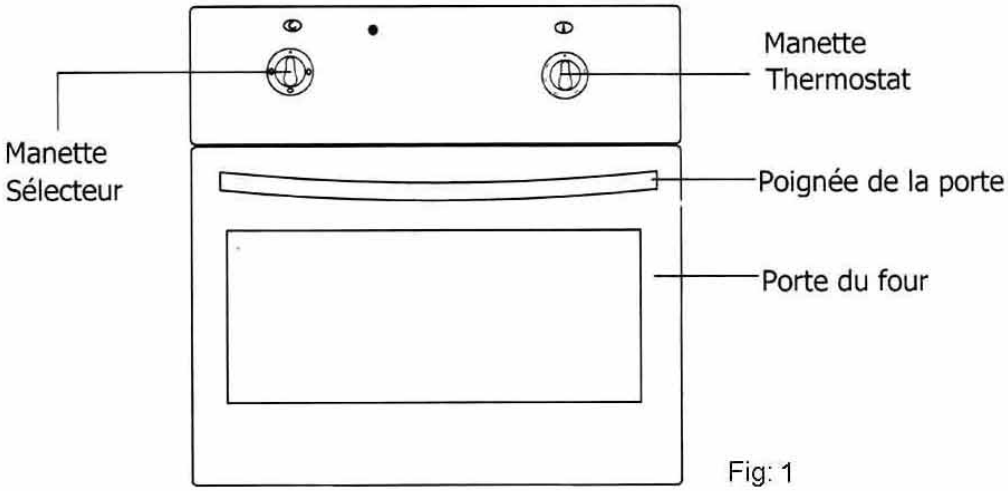


Fig: 1

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

• Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
• Ce four doit être installé par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
• Ce four doit être installe dans un meuble ayant impérativement une ouverture de ventilation conterme aux dimensions indiquées dans cette notice (figure 2, page 4).
• Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert pas la garantie.
• L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte).
• En cours de fonctiomement, la vitre de la porte du four étant chaude. Il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
• Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
• Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser le four. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
• Ne rangez pas à l'intérieur du four des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.
• Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités loceles ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.
• Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurite, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• *Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'interiéur du four.*
• *Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.*
• *Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique durs pour nettoyer la porte en verre du four ce qui pourrait erafler la surface et entrainer l'éclatement du verre.*

INSTALLATION

***IMPORTANT :* L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié suivant les instructions indiquées dans cette notice.**
Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

• DEBALLAGE

Mettez le four le plus près possible de l'endroit ou il sera installé et déballez-le. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

• INSTALLATION DU FOUR

Attention: *L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.*
Il est conçu pour être placé dans des meubles résistans à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température de 75ºC en sus de la température ambiante.

IL DOIT Y AVOIR IMPERATIVEMENT UNE OUVERTURE DE VENTILATION SUR LE MEUBLE DANS LEQUEL LE FOUR SERA INSTALLE. LES DIMENSIONS INDIQUEES CI-DESSOUS DOIVENT ETRE RESPECTEES (figure 2).

"Lors du montage de votre four encastrable, veillez à ce que la distance entre le dessus du meuble et le haut de l'appareil soit minimum 75 mm."

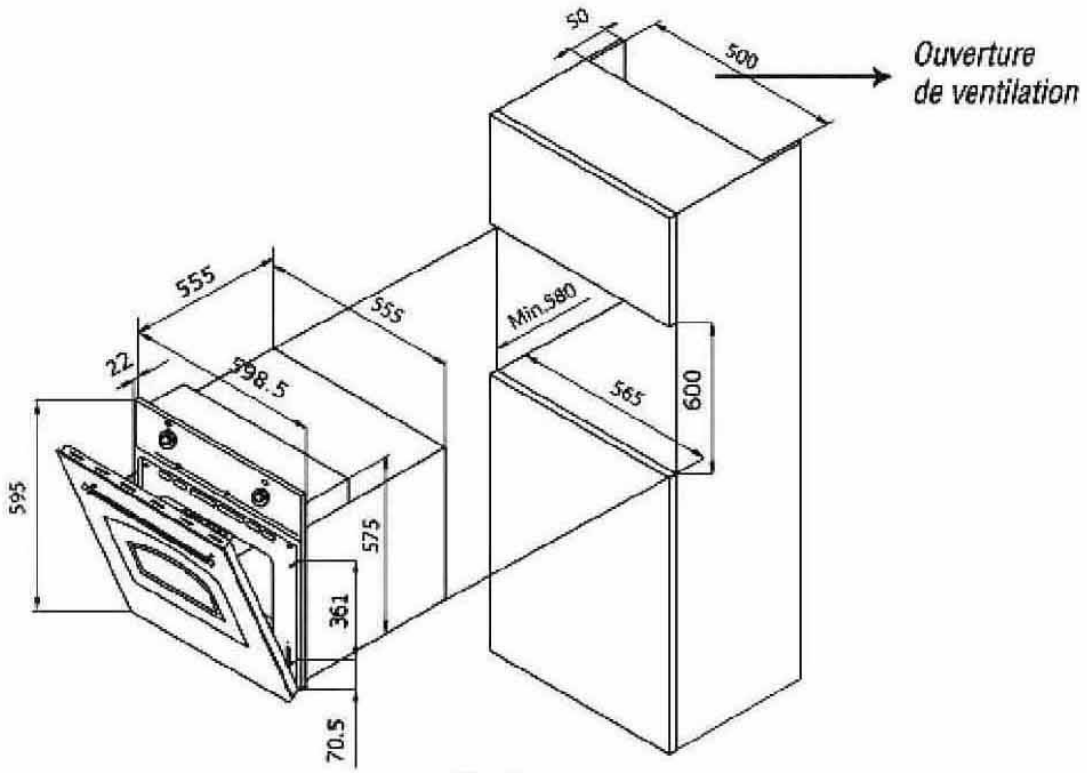
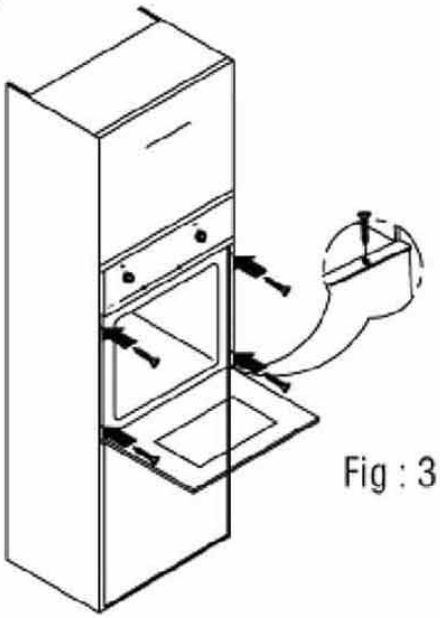


Fig: 2

Le four est conçu pour être encastré dans un meuble de cuisine avec une ouverture de ventilation dessus comme la figure 2 indique.
Vérifiez qu'un support suffisant existe en dessous du four pour supporter son poids.
Les vis et les éléments de fixation sont fournis avec le four. Ils doivent être utilisés pour fixer le four dans le meuble (Fig. 3).



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre four muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez vous adresser à un électricien qualifié.
Attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes du four.
Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil facilement. La déconnexion peut être obtenu en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation en vigueur.
Veillez à ce que le câbre d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être coincé, tordu ou tiré par un éléments amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à la proximité.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

• Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage dans votre four. Ces emballages devront être tries séparément pour le recyclage.
• Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de despecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.
• Les éléments de la convection naturelle: Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position, ⊜, à 200ºC pendant 15 mn. Eteignez le four et laissez refroidir.

UTILISATION

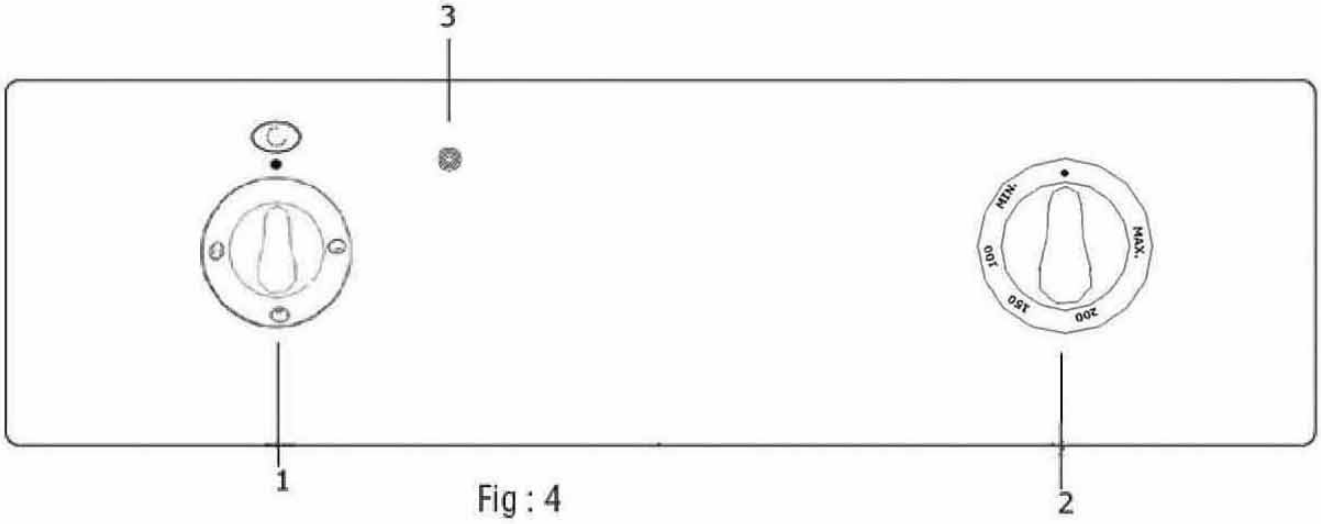


Fig : 4

1- Manette sélecteur (sélection fonction)
2- Manette thermostat (sélection température)
3- Voyant température du four

*La manette Sélecteur vous permet de choisir parmi les **3** fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette Thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette Thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Rep 3, Fig. 4) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.*

Manette Selecteur (FHI58CEST)

Résistance Inférieure
Résistance Supérieure
Convection naturelle (supérieure+inférieure)

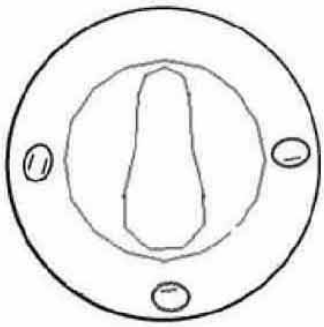


Fig : 5

Manette Thermostat

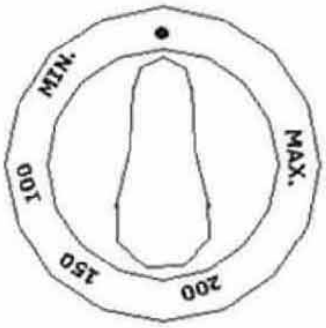


Fig : 6

Consultez le tableau de cuisson figurant à la page 10 et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10-15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez les 2 manettes sur la position « • » après la cuisson.

CUIRE UN GATEAU

Placez la pâte à gâteau dans le four dans un plat approprié. Positionnez le sélecteur sur "Convection naturelle" ⊜ , et la manette du thermostat à la température indiquée (voir tableau de cuisson). Vous pouvez placer votre gâteau sur la 2ème hauteur.

CUIRE DE LA VIANDE

Positionnez le sélecteur sur "Convection naturelle", ⊜ et la manette du thermostat à la température indiquée (voir tableau de cuisson). Si vous utilisez des casseroles fermées, les cuissons seront plus succulentes et votre four sera moins sali par les projections de cuisson.

• *Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'interiéur du four.*
• *Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.*
• *Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique durs pour nettoyer la porte en verre du four ce qui pourrait erafler la surface et entrainer l'éclatement du verre.*

INSTALLATION

***IMPORTANT :* L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié suivant les instructions indiquées dans cette notice.**
Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

• *DEBALLAGE*

Mettez le four le plus près possible de l'endroit ou il sera installé et déballez-le. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

• *INSTALLATION DU FOUR*

Attention: *L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.*
Il est conçu pour être placé dans des meubles résistans à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température de 75ºC en sus de la température ambiante.

IL DOIT Y AVOIR IMPERATIVEMENT UNE OUVERTURE DE VENTILATION SUR LE MEUBLE DANS LEQUEL LE FOUR SERA INSTALLE. LES DIMENSIONS INDIQUEES CI-DESSOUS DOIVENT ETRE RESPECTEES (figure 2).

"Lors du montage de votre four encastrable, veillez à ce que la distance entre le dessus du meuble et le haut de l'appareil soit minimum 75 mm."

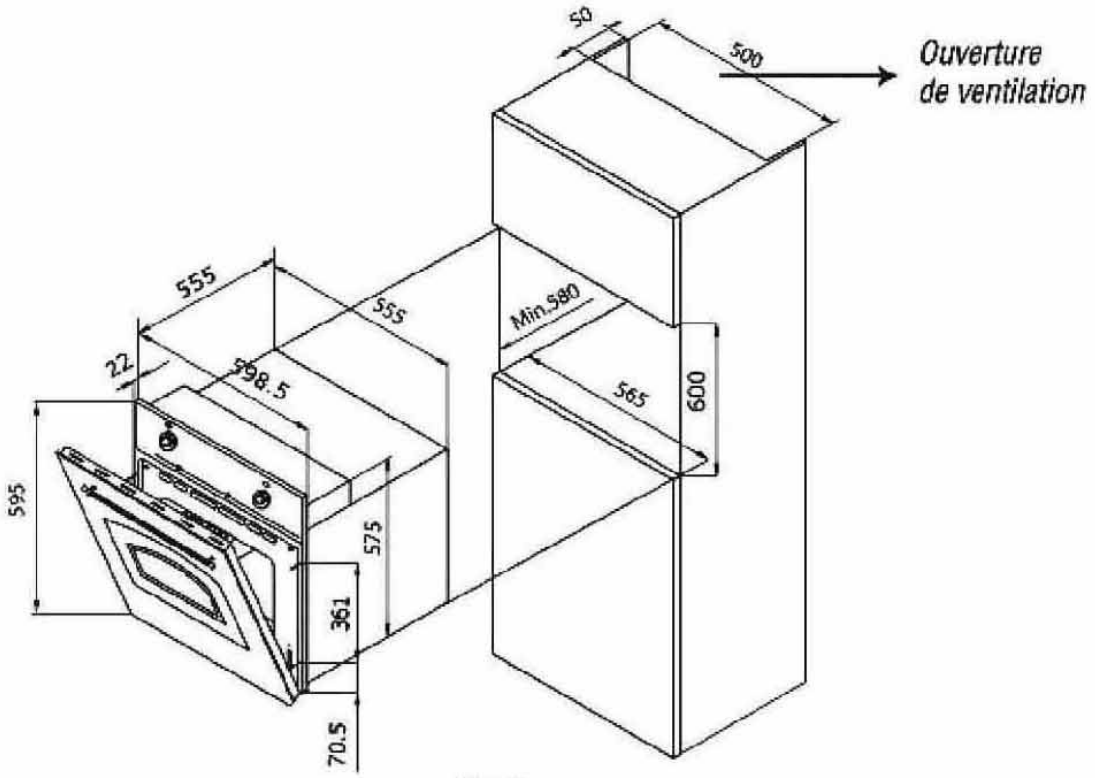


Fig: 2

MISE AU REBUT

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique, veuillez vérifier:

- *Tout d'abord la prise électrique au moyen d'un autre appareil.*
- *Ensuite vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection es correct.*

Après cette vérification appelez le service après vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

Attention!!!! *Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.*

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection Naturelle		
Gateau	175	2	25-35
Galetau au fruit	175	2	20-25
Tarte aux Fruits	175	2	20-30
Macaron	175	2	20-30
Pain d'epice	200	2	30-40
Pate	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuit	175	2	15-25
Viande d'Agneau	225	2	25
Cotelette d'agneau			
Viande de Boeuf	250	2	50-60
Cotelette de Boeuf			
Bifteck de Boeuf	225	2	25
Viariote de moution	240	2	25
Breuf Roti	225	2	45
Poules (entiere)	175-200	2	30
Poules (morceaux)	200	2	30-45
Poissons	200	2	30-40
Dinde	200	2	35-45
Macaroni au four	210	2	23-30
Pate mince	190	2	30-40

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

Vous utilisez la position résistance inférieure pour rôtir les viandes dessous.

Vous utilisez la position résistance supérieure pour rôtir les viandes dessus.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

	MODELE
	FHI58CEST
VOLTAGE	230 V AC
FREQUENCE	50 HZ
AMPERAGE	8,7 A
PUISSANCE TOTALE	2000 W
PUISSANCE DE LA CONVECTION NATURELLE	2000 W
PUISSANCE DE LA RESISTANCE SUPERIEURE	1000 W
PUISSANCE DE LA RESISTANCE INFERIEURE	1000 W
THERMOSTAT	50-285 ºC
VENTILATEUR TANGENTIEL	NON
VOLUME DU FOUR	63 litres
POIDS NET	31 Kg

Indications des couleurs rajouteés aux referénces:

Blanc..... B Marron..... M

Noir..... N Terre de France.....TDF

Vert..... V Inox..... X

Le nom et l'adresse du fabricant :

ESCO® A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 8. Cadde
26110 Eskişehir / TÜRKİYE
Tel : 0.222. 236 00 93
Fax : 0.222. 236 00 94