



# California

## FOUR ENCASTRABLE 65 L

MODÈLE : 65EAE0007



### NOTICE D'UTILISATION

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

# TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES.....	1
AVERTISSEMENTS .....	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	16
UTILISATION .....	23
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	29

## AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou de dégât matériel dus à la non-observation des instructions d'entretien et à l'usage inadéquat de l'appareil. Après avoir retiré l'emballage des différentes pièces de l'appareil, vérifiez que celui-ci se trouve en parfait état. Si vous avez des doutes à ce sujet, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un vendeur ou à un technicien qualifié.

Veillez également à ce que les différents types d'emballage (cartons, sacs en plastique, polystyrène, bandes collantes, liens, etc.) soient hors de portée des enfants. Ces éléments comportent un risque potentiel. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si le courant de votre secteur correspond à celui qui est indiqué sur la plaque signalétique. Quand vous utilisez cet appareil, veuillez suivre les consignes de sécurité suivantes.

**MISES EN GARDE IMPORTANTES. LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation de cet appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation. Conservez cette notice avec soin.

1. Vérifiez premièrement si la tension indiquée sur le produit correspond à votre alimentation électrique.
2. Avertissement : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veillez à toujours suivre les principales consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.
3. Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil. N'utilisez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.
4. Ne manipulez ni l'appareil, ni la prise avec les mains mouillées.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il est endommagé, s'il est resté dehors ou s'il est tombé dans l'eau. Retournez l'appareil au service après-vente le plus proche pour qu'il soit réparé ou ajusté.
6. Ne tirez et ne portez pas l'appareil par le cordon d'alimentation, n'utilisez pas le cordon comme poignée, ne coincez pas le fil dans la porte et ne le tirez pas le long de bords ou angles acérés.

7. Ne placez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Ne laissez en aucune façon le cordon s'enrouler ou s'emmêler. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
8. Ne retirez pas la prise en tirant sur le cordon. Pour la retirer, prenez-la en main et retirez-la prudemment de la prise murale.
9. Attention : débranchez toujours le cordon d'alimentation ou coupez le disjoncteur avant de procéder au nettoyage.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
11. Toute réparation doit être effectuée par le service après-vente ou des personnes de qualification similaire.
12. Tous travaux électriques requis dans le cadre de l'installation de cet appareil doivent être effectués par un électricien qualifié ou une personne compétente.
13. Éteignez et débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
14. N'utilisez pas l'appareil près de matériaux inflammables.

15. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux étant fournis avec l'appareil.

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

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

18. Cet appareil n'est pas un jouet. Ayez une stricte surveillance quand vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.

19. Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits liquides inflammables. Les vapeurs risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

20. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet

appareil. Les fumées peuvent entraîner un incendie ou une explosion.

21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements du type chambres d'hôtes.

22. Pour tous les détails relatifs à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, merci de vous référer aux paragraphes sur l'installation et l'utilisation de l'appareil.

23. Toutes interventions ou nettoyage sur le produit doivent se faire hors alimentation. Pour cela la fiche d'alimentation doit être déconnectée de la prise de courant.

24. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou autres blessures aux personnes, ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

25. Tout raccordement électrique doit être effectué par un électricien professionnel.

26. Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation doit être incorporé dans les canalisations fixes, conformément aux règles d'installation.

27. Le câble d'alimentation fourni doit être utilisé pour cet appareil (voir standard IEC60245-4 types 56 et 57).

28. Les enfants de moins de trois ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés.

29. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

30. Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

31. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé en présence ou par des enfants.

32. Veillez à ce que les autres personnes, notamment les enfants et les animaux, restent hors de la zone où le four est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à jouer dans le voisinage du four, qu'il soit ou non en cours d'utilisation.

33. **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir portées à haute température lorsque l'appareil fonctionne. Les enfants doivent être tenus à distance.

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

35. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas toucher de surfaces chaudes.

36. Ne placez pas l'appareil près de ou sur une plaque de gaz, une plaque électrique chaude ou à l'intérieur d'un four ou d'un four à micro-ondes.

37. Pour assurer une bonne circulation de l'air à l'intérieur du four, laissez un espace de 15 cm au-dessus et 5 cm de chaque côté du four.

38. Afin d'éviter une surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

39. Pour déconnecter l'appareil, tournez la minuterie sur « ARRÊT » et débranchez ensuite la prise. Ne tirez jamais sur la prise, tenez-la pour la débrancher.

40. Ne couvrez pas la plaque de cuisson ou aucune partie du four avec de l'aluminium, le four pourrait surchauffer.

41. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction gril.

42. La nourriture en trop grande quantité ainsi que les ustensiles en métaux ne doivent pas être introduits à l'intérieur du four. Cela pourrait causer un incendie, une électrocution ou autres blessures aux personnes.
43. Soyez très vigilant lorsque vous utilisez des contenants autres que des contenants en métal ou en verre. Ne placez aucun des matériaux suivants à l'intérieur du four : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
44. Lorsque vous introduisez ou retirez des éléments ou de la nourriture de votre four, portez toujours des gants isolants pour four.
45. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne touchez pas avec le gant les éléments chauffants.
46. N'utilisez pas l'appareil en extérieur. Il est conçu pour être utilisé en INTERIEUR UNIQUEMENT.
47. 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.
48. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
49. En ce qui concerne les instructions pour l'installation de l'appareil, référez-vous au paragraphe

« INSTALLATION DE L'APPAREIL » ci-après de cette notice d'utilisation.

50. Le four doit être éteint avant de retirer la grille du ventilateur, et après le nettoyage, la grille doit être remplacée conformément aux instructions.

51. L'excès de salissures doit être retiré avant le nettoyage en fonction pyrolytique. Reportez-vous aux chapitres concernés pour connaître la liste des ustensiles qui peuvent être laissés dans le four pendant le nettoyage. Durant le nettoyage en fonction pyrolytique, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

52. L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien agréé. L'installateur est responsable de la connexion de l'appareil à l'alimentation secteur, en respectant les recommandations de sécurité appropriées.

53. Si votre four nécessite une réparation, contactez un centre d'entretien ou votre revendeur.

54. Ne stockez jamais de matériaux inflammables dans ce four.

55. Lorsque vous cuisinez des plats contenant de l'alcool, ce dernier peut s'évaporer en raison des

températures élevées et la vapeur peut s'enflammer si elle entre en contact avec une partie chaude du four.

56. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper rapidement.

57. Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur la grille métallique. Si la plaque de cuisson est utilisée, elle peut se déformer en raison de la grande variation de température.

58. Ne versez pas d'eau dans le fond du four quand il est chaud. Cela pourrait causer des dommages sur la surface de l'émail.

59. Ne recouvrez pas le fond du four avec du papier d'aluminium et ne placez pas de plateaux ni de moules à gâteaux sur l'aluminium. La feuille d'aluminium bloque la chaleur, ce qui peut entraîner des dommages sur la surface de l'émail et engendrer de mauvais résultats de cuisson.

60. Les jus de fruits laissent des traces, qui peuvent devenir indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Lors de la cuisson de gâteaux très juteux, utilisez le plateau profond.

61. Ne posez pas de plats de cuisson sur la porte du four ouverte.

62. La surface de la poignée peut devenir chaude.
63. La lampe située à l'intérieur de l'appareil a pour but d'éclairer l'appareil. Cette lampe ne peut pas être utilisée pour éclairer une pièce.
64. MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
65. Sécurisez tous les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attachez vos cheveux s'ils sont longs afin qu'ils ne pendent pas et ne portez pas de vêtements amples ou d'articles qui pendent, comme par exemple une cravate, un foulard, des bijoux ou de larges manches.
66. Ne permettez à quiconque de grimper, de se tenir debout, de se pencher, de s'asseoir, ou de s'accrocher sur l'appareil, notamment sur la porte, sur le tiroir de réchauffement ou sur le tiroir de rangement. Cela pourrait endommager l'appareil et l'unité pourrait basculer en causant de graves dommages.
67. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous le nettoyez. Attendez qu'il refroidisse avant de rajouter ou de retirer des éléments et avant de le nettoyer.

68. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les chiffons, gants ou les éponges humides peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.

69. N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, de tampon à récurer, de matériau abrasif, d'appareil de nettoyage haute pression ou à la vapeur. Ils pourraient endommager le joint, le revêtement et / ou rayer la surface du verre et provoquer son éclatement. Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, utilisez une éponge et un détergent doux. Essuyez les surfaces et séchez-les avec un chiffon propre.

70. Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des grattoirs en métal, des morceaux pourraient s'effriter et toucher les parties électriques, causant ainsi des électrocutions.

71. Lavez tous les ustensiles de cuisson et les accessoires après chaque utilisation puis séchez-les. Pour les nettoyer facilement, faites-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 30 minutes.

72. Le revêtement amovible est recouvert d'un émail catalytique gris foncé qui peut se recouvrir d'huile et de graisse distribuées par la circulation de l'air pendant le chauffage par convection. Ces dépôts brûleront à des

températures de 200°C et plus, par exemple, lors de la cuisson ou du rôtissage.

73. Des températures plus élevées entraîneront une combustion plus rapide. Le four et les accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Sinon, davantage de cycles de cuisson ou de rôtissage durciront les dépôts et le nettoyage deviendra encore plus difficile et dans des cas extrêmes, impossibles.

74. Lorsque la porte est montée, le retrait de certaines des parties (comme la porte en verre ou toute autre partie) de la porte peut entraîner des blessures.

75. Le verre peut se casser si vous exercez une force excessive surtout sur les bords de la façade avant.

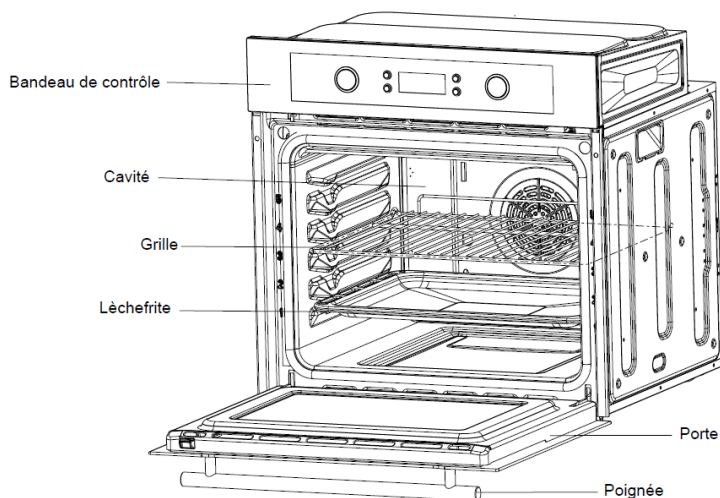
76. MISE EN GARDE : positionnez bien les grilles et la lèchefrite du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler. En ajustant la hauteur des grilles dans le four, vous pourrez varier le niveau de chaleur entre le bas et le haut du four. Choisissez la hauteur adaptée en fonction de la chaleur requise à partir du haut du four.

77. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien, le remplacement

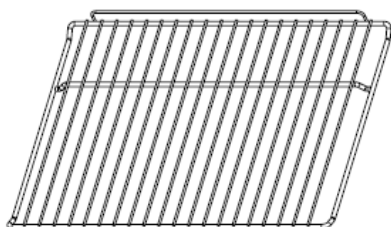
de l'ampoule (le cas échéant), le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

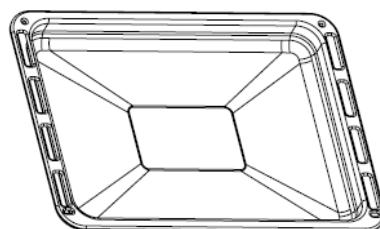
Référence	65EAE0007
Alimentation	220-240V~50-60Hz
Puissance	1500 W



## Accessoires

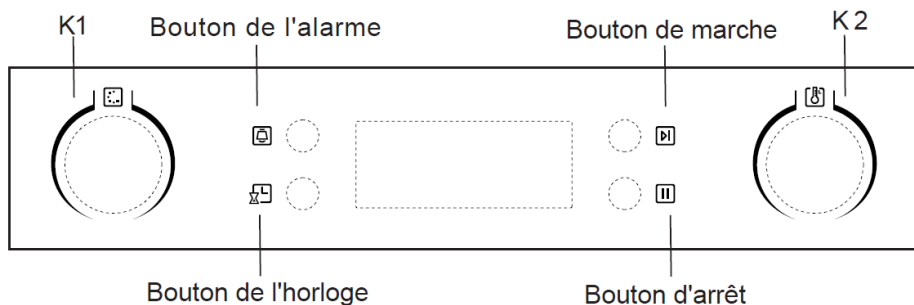








Grille : Pour poser les moules à gâteaux, ustensiles de rôtissage ou grillade, etc.






Lèche-frite : elle permet de cuire de grosses quantités de nourriture telle que des gâteaux moelleux, pâtisseries, aliments congelés/surgelés, etc., ou de recueillir les éclaboussures, graisses ou jus des viandes.

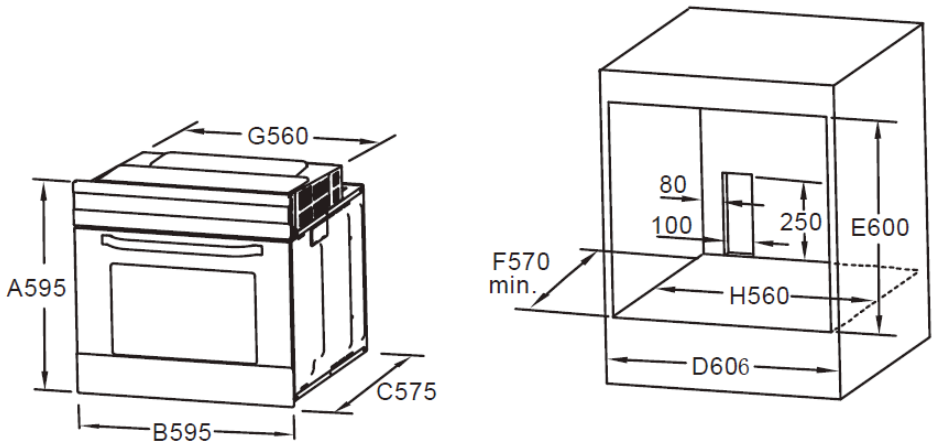
## Bandeau de commandes



Symbole	Description des fonctions / modes de cuisson
	Éclairage du four : cette fonction permet à l'utilisateur de vérifier la progression de la cuisson sans avoir à ouvrir la porte du four. La lampe s'allume quel que soit le mode de cuisson choisi, mais ne fonctionne pas lors du nettoyage par pyrolyse.
	Décongélation : cette fonction permet de décongeler rapidement mais délicatement, des aliments ou plats congelés/surgelés, grâce à la circulation d'air à température ambiante, et sans utilisation de chaleur.
	Chauffage par la sole : l'utilisation de l'élément chauffant dissimulé dans le bas du four permet de bien cuire la partie inférieure des aliments, sans les dorer. Ce mode est idéal pour les plats nécessitant une cuisson lente, tels que les ragoûts, pot-au-feu, pâtisseries ou pizzas, pour lesquels une base croustillante peut être souhaitée. La température peut être réglée entre 60 et 120° C. Elle est réglée à 60° C par défaut.
	Cuisson traditionnelle : les éléments chauffants du haut et du bas fonctionnent en même temps, fournissant une cuisson par convection. La température peut être réglée entre 50 et 250° C. Elle est réglée à 220° C par défaut.
	Cuisson traditionnelle avec brassage : le ventilateur, associé aux éléments chauffants du haut et du bas, permet à la chaleur de pénétrer de manière plus homogène, et ainsi d'économiser jusqu'à 30 à 40% d'énergie. Les aliments sont légèrement dorés à l'extérieur, mais restent humides et moelleux à l'intérieur. Remarque : ce mode de cuisson convient pour griller ou rôtir des gros morceaux de viande, à une température plus élevée. La température peut être réglée entre 50 et 250° C. La température est réglée à 220° C par défaut.
	Gril par rayonnement : l'élément gril interne s'allume et s'éteint automatiquement afin de maintenir la température au niveau souhaité. La température peut être réglée entre 180 et 240° C. Elle est réglée à 210° C par défaut.

	<p>Double gril : l'élément gril et l'élément chauffant du haut fonctionnent en même temps. La température peut être réglée entre 180 et 240° C. Elle est réglée à 210° C par défaut.</p>
	<p>Double gril + ventilateur : l'élément gril, l'élément du haut, ainsi que le ventilateur, fonctionnent en même temps. La température peut être réglée entre 180 et 240° C. Elle est réglée à 210° C par défaut.</p>
	<p>Chaleur tournante : un composant placé au niveau du ventilateur de convection, fournit une source de chaleur supplémentaire durant la cuisson. En mode Chaleur tournante, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air à l'intérieur du four et ainsi, assurer une cuisson bien homogène. La température peut être réglée entre 50 et 240° C. Elle est réglée à 180° C par défaut.</p>
<p><b>PYA</b></p>	<p>Fonction Nettoyage par pyrolyse : le symbole « PYA » s'affiche sur l'écran lorsque cette fonction est sélectionnée. La température est réglée à 450° C par défaut. Le minuteur peut être réglé soit sur 1h30, soit sur 2h.</p>

# INSTALLATION



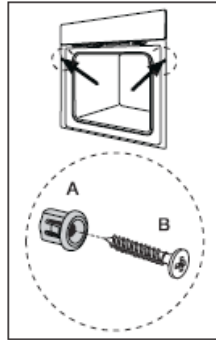
## Remarques :

1. Les dimensions réelles ne peuvent en aucun cas être inférieures à celles indiquées ci-dessus.
2. Les dimensions du meuble ne prennent pas en compte la prise électrique.

Remarque : le nombre d'accessoires inclus dépend du modèle de votre four.

## FIXER LE FOUR AU MEUBLE

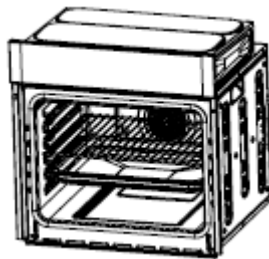
1. Placez le four dans la cavité du meuble.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble en faisant passer les 2 chevilles « A » dans les trous se trouvant des 2 côtés du montant du four, puis vissez les 2 vis « B » (voir schéma).



Inclus

## AVERTISSEMENT CONCERNANT LA POSITION DES GRILLES

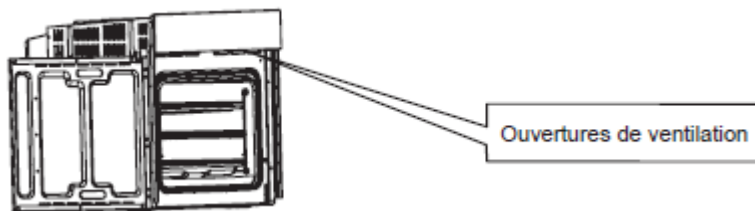
Afin d'assurer votre sécurité, il est impératif de faire glisser correctement les grilles dans les rails de chaque côté à l'intérieur du four. Cela permet d'éviter que les plats puissent glisser et vous brûler lorsque vous les manipulez.



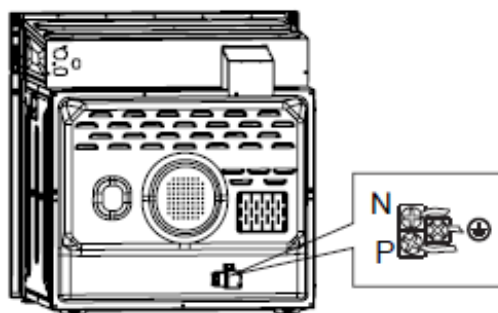
## EXIGENCES EN MATIERE DE VENTILATION

Une fois la cuisson terminée, ou si elle est mise sur pause ou en attente, et si la température au centre du four est de plus de 75°C, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant 15

minutes. Il s'éteindra en avance si la température descend en dessous de 75°C.



## BRANCHEMENT DU FOUR



• Pour brancher le câble d'alimentation, retirez d'abord le couvercle du bloc de dérivation pour pouvoir accéder aux fils de contact situés à l'intérieur. Faites les branchements en fixant bien le câble avec le collier de serrage fourni,




puis remettez immédiatement le couvercle sur le bloc.

- Si le câble d'alimentation du four doit être remplacé, veillez à ce que la longueur du fil de mise à la terre (jaune/vert) dépasse toujours celles des autres conducteurs de 10 mm.
- Prenez soin de vérifier que la température du câble d'alimentation ne dépasse jamais 50°C.
- Si le câble d'alimentation venait à être endommagé, contactez le service après-vente pour obtenir une pièce de remplacement adéquate.

# UTILISATION



## 1. Réglage de l'horloge

Une fois le four branché sur secteur, « 0:00 » s'affiche à l'écran.

- 1> En appuyant sur «  », les unités des heures se mettent à clignoter.
- 2> Faites tourner « K2 » pour régler les heures (entre 0 et 23).
- 3> En appuyant de nouveau sur «  », les unités des minutes se mettent à clignoter.
- 4> Faites tourner « K2 » pour régler les minutes (entre 0 et 59).
- 5> Appuyez une nouvelle fois sur «  » pour confirmer les réglages de l'horloge. « : » se met alors à clignoter et l'heure actuelle s'allume sur l'écran d'affichage.

Remarques : il s'agit d'une horloge format 24H. Si aucun réglage n'a été effectué, « 0:00 » s'affichera sur l'écran lorsque le four est allumé.

## 2. Réglage des modes de cuisson



- 1> Faites tourner « K1 » pour choisir le mode de cuisson souhaité. Le symbole correspondant s'allume alors.
- 2> Utilisez ensuite « K2 » pour régler la température.
- 3> Appuyez sur «  » pour confirmer le démarrage de la cuisson.
- 4> Si vous ignorez l'étape 2 et ne choisissez pas la température, appuyez sur «  » pour confirmer le démarrage de la cuisson, ainsi que la durée de cuisson par défaut qui est de 9 heures. La température par défaut s'affiche alors sur l'écran.

Remarques :



1> Lorsque vous réglez une durée ou une heure, à chaque fois que vous tournez le bouton d'un cran, les unités changent de la manière suivante :

- De 0 à 30 minutes : chaque cran correspond à 1 minute.
- De 30 minutes à 9 heures : chaque cran correspond à 5 minutes.

2> Pour le réglage de la température, chaque cran correspond à 5°C. Pour celui des différents modes gril, chaque cran correspond à 30°C.



3> Utilisez « K1 » pour régler la durée de cuisson une fois que la cuisson a démarré. Appuyez ensuite sur «  » pour confirmer votre réglage. Si vous n'appuyez pas sur «  » au bout de 3 secondes, la durée de cuisson reviendra sur le dernier réglage effectué.

4> Utilisez « K2 » pour régler la température une fois que la cuisson a démarré.

Le témoin correspondant s'allume alors. Appuyez ensuite sur «  » pour lancer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur «  » au bout de 3 secondes, la température reviendra sur le dernier réglage effectué.



Remarque : le témoin lumineux correspondant à la température clignote jusqu'à ce que la température choisie ait été atteinte.


### **3. Fonction « Éclairage »**


Utilisez « K1 » pour choisir cette fonction. Le symbole correspondant s'allume alors. Appuyez sur «  » pour confirmer et pour que la lampe s'allume. « 0:00 » et le symbole  de la lampe s'allument alors, et « : » se met à clignoter.

### **4. Vérification des réglages de l'horloge**



Suivez les consignes suivantes pour vérifier les réglages que vous avez effectués (ils s'afficheront pendant 3 secondes sur l'écran) :



1> Alors que le four est en marche, si l'horloge a été réglée, appuyez sur «  » pour voir l'heure actuelle. Si une alarme de rappel a été activée, appuyez sur «  » pour voir la durée restante avant que l'alarme ne sonne.


2> Si une alarme de rappel a été activée, et que l'horloge a été réglée, appuyez sur «  » pour que l'heure actuelle s'affiche.

3> Si l'heure actuelle est affichée sur l'écran et si la fonction de départ différé a été activée, appuyez sur «  » pour voir l'heure du départ différé.

### **5. Fonction « Verrouillage Enfants »**

Activer le verrouillage : appuyez simultanément sur «  » et «  » pendant 3 secondes. Un long bip sonore retentira et le symbole s'allumera.




Désactiver le verrouillage : appuyez simultanément sur «  » et «  » pendant 3 secondes. Un long bip sonore retentira pour indiquer que la fonction verrouillage a bien été désactivée.



Remarque : si vous souhaitez arrêter une cuisson alors que le four est en marche, appuyez brièvement sur le bouton «  ». Il n'est pas nécessaire de rester appuyé dessus pendant longtemps car cette commande n'est de toute façon pas valable.

## 6. Fonction « Alarme de rappel »



Cette fonction peut servir à vous rappeler de lancer une cuisson. Elle permet de régler une alarme sonore qui retentira à la fin d'un compte à rebours. Sa durée doit se situer entre 1 minute et 9 heures 59 minutes.


L'alarme de rappel ne peut être activée que si le four est en mode d'attente. Suivez les étapes suivantes pour la régler :

- 1> Appuyez sur le bouton «  ».
- 2> Utilisez « K2 » pour régler les unités des heures (entre 0 et 9 heures).
- 3> Appuyez une nouvelle fois sur le bouton «  ».
- 4> Utilisez « K2 » pour régler les unités des minutes (entre 0 et 59 minutes).
- 5> Appuyez sur «  » pour confirmer vos réglages. Le compte à rebours démarrera alors immédiatement.


Remarque : l'alarme retentira 10 fois avant que le réglage ne revienne à 0. Il est possible d'annuler cette fonction pendant les réglages en appuyant une fois sur le bouton «  ». Si les réglages ont déjà été effectués, annulez l'alarme en appuyant 2 fois sur le bouton «  ».

## 7. Marche/Pause/Annulation

1> Si une durée de cuisson a été sélectionnée, appuyez sur «  » pour lancer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur «  » pour continuer la cuisson.

2> Alors qu'une cuisson est en cours, appuyez une fois sur «  » pour mettre la cuisson en pause, et 2 fois sur le même bouton pour annuler la cuisson complètement.

## 8. Mode « Économie d'énergie »

1> Alors que l'appareil est en mode d'attente ou qu'une alarme de rappel a été programmée, restez appuyé sur «  » pendant 3 secondes. L'écran d'affichage s'éteint alors et l'appareil entre en mode d'économie d'énergie.


2> Si aucune opération n'est effectuée pendant plus de 10 minutes alors que le four est en mode d'attente, l'écran d'affichage s'éteint et l'appareil entre en mode d'économie d'énergie.

3> Pour sortir du mode d'économie d'énergie, il suffit de tourner ou d'appuyer sur n'importe quel bouton.

## 9. Fonction « Nettoyage par pyrolyse »


Cette fonction permet de nettoyer l'intérieur du four en profondeur.


1> Utilisez « K1 » pour sélectionner la fonction « Pyrolyse ». « PYA » s'affiche alors sur l'écran.


2> Appuyez sur «  » pour confirmer le démarrage du nettoyage. La durée est de 2 heures par défaut. « PYA » reste affiché sur l'écran.


3> Faites tourner « K1 » pour changer la durée du nettoyage. Vous avez le choix entre « 1:30 » et « 2:00 ».

Remarques :

A) Le bouton «  » est inutilisable si la porte du four n'est pas fermée. « DOOR » et « PYA » s'affichent alors à l'écran.

B) Le bouton «  » est inutilisable si la température au centre du four dépasse 320°C, et « COOL » et « PYA » s'affichent à l'écran.

Si la température au centre du four est de moins de 200°C, appuyez une fois sur le bouton «  » pour mettre en pause le nettoyage. Appuyez une nouvelle fois dessus et le four se met en mode d'attente.

Si la température est supérieure à 200°C, le four se met en mode d'attente directement lorsque vous appuyez une fois sur «  ».

C) Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, essayez les détritres ou éclaboussures, et assurez-vous de bien avoir vidé le four. Tout objet,

comme les ustensiles de cuisson par exemple, laissé à l'intérieur pendant le nettoyage, risque d'être gravement endommagé.

D) Ne coupez pas l'alimentation du four durant l'heure qui suit la fin du nettoyage.


## 10. Fonction « Départ différé »

1> Pour activer cette fonction, l'heure de l'horloge doit avoir été réglée à l'avance. Vous pouvez alors régler l'heure du départ différé de la même manière que le réglage de l'heure actuelle de l'horloge (voir chapitre « Réglage de l'horloge »).


a> Appuyez sur le bouton «  ».




b> Utilisez « K2 » pour régler les unités des heures (entre 0 et 23 heures).


c> Appuyez de nouveau sur «  ».

d> Utilisez « K2 » pour régler les unités des minutes (entre 0 et 59 minutes) sans appuyez sur «  » cette fois-ci.

e> Utilisez ensuite le bouton « K1 » pour sélectionner un mode de cuisson.


2> Appuyez sur «  » pour pouvoir commencer les réglages de la cuisson. Utilisez « K1 » pour régler la durée de cuisson et « K2 » pour la température de cuisson.



3> Appuyez sur «  » pour enregistrer les réglages de la cuisson. L'heure actuelle apparaîtra à l'écran en même temps que le symbole «  », qui restera allumé. Aucune autre indication ne sera affichée. Vous pouvez vérifier l'heure du départ différé en appuyant sur «  ». L'heure actuelle de l'horloge réapparaîtra sur l'écran au bout de 3 secondes.

4> La cuisson démarrera automatiquement une fois que l'heure du départ différé sera atteinte et que le signal sonore aura retenti. Le symbole «  » disparaîtra et les autres symboles seront de nouveau affichés.

Remarques :

1. La fonction de départ différé ne peut être utilisée ni pour allumer l'éclairage, ni pour activer la décongélation.


2. Après que le départ différé ait démarré, appuyez une fois sur «  » pour que la durée et la température de cuisson enregistrées s'affichent à l'écran et que les

symboles correspondant restent allumés. Appuyez une nouvelle fois sur «  » et l'heure actuelle s'affichera de nouveau, ou appuyez sur «  » pour retourner sur l'affichage correspondant à la fonction de départ différé.

3. La fonction d'alarme de rappel ne fonctionne pas lorsque le départ différé est activé.

## 11. Remarques

1> La lampe du four s'allume quel que soit le mode ou la fonction choisi(e) (sauf durant la fonction de nettoyage par pyrolyse).

2> Si vous n'appuyez pas sur «  » alors qu'un programme de cuisson a été réglé depuis 5 minutes, l'heure actuelle s'affichera ou le four reviendra en mode d'attente. Le programme de cuisson sélectionné sera alors annulé.

3> Si une commande que vous effectuez est bien valable, un témoin sonore se fait entendre. Dans le cas contraire, l'appareil ne réagit pas.

4> L'alarme sonore retentira 5 fois pour vous signaler que la cuisson est terminée.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Changement de l'ampoule

Débranchez le four et laissez-le refroidir avant de changer l'ampoule.

Dévissez l'ampoule en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et remplacez-la avec une ampoule du même type (G9).

Remarque : utilisez uniquement des ampoules halogènes T300°C, 25-40W/220V-240V.

### Nettoyage du four

- Débranchez le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne le plongez en aucun cas dans l'eau. Toutes les surfaces de l'appareil peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.
- S'il y a des taches tenaces, vous pouvez utiliser du savon pour essayer de les éliminer.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les parties en acier inoxydable de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage haute pression pour nettoyer l'appareil.

- Vous pouvez laver les ustensiles de cuisson avec des produits de nettoyage doux.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou d'outils ou ustensiles pointus pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon humide.

### Nettoyage de la grille du ventilateur

Débranchez le four et laissez-le refroidir avant de nettoyer la grille du ventilateur.

Utiliser un tournevis pour retirer les vis qui sont autour de la grille du four puis tirer délicatement dessus pour le retirer et le nettoyer.

Une fois propre et sèche, replacer la grille à sa place et revisser les vis qui sont autour de la grille.

Cherchant constamment à développer et améliorer les fonctions et le design de nos produits, nous nous réservons le droit de les changer sans préavis.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MARQUE	California
RÉFÉRENCE	65EAE0007
INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE PAR CAVITÉ	106,1
CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	A
CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR CYCLE en mode conventionnel (kWh)	0,99
CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR CYCLE en mode chaleur tournante (kWh)	0,87
NOMBRE DE CAVITÉS	1
LA OU LES SOURCE(S) DE CHALEUR PAR CAVITÉ	Électricité
VOLUME DE CHAQUE CAVITÉ (L)	65 L
MASSE DU FOUR DOMESTIQUE	33,5 kg

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



### Mise au rebut

Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Informez-vous auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Importé par **WESDER SAS**  
67 bis, rue de Seine  
94140 Alfortville  
FRANCE

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant

<http://notices.wesder.net>

© Copyright WESDER SAS France  
Droits de reproduction réservés